

PARA PICAR

GUACAMOLE CON TORTILLA CHIPS DI MAIS - **12**

QUESO FUNDIDO FORMAGGI MESSICANI, CHILI POBLANO E CHORIZO - **10**

NACHOS CANTEEN CON FORMAGGIO FUSO, GUACAMOLE, CREMA DI FAGIOLI, PEPERONI, SOUR CREAM E JALAPEÑOS - **12**

QUESADILLAS TORTILLA AZUL DI HUITLACOCHÉ CON FIORI DI ZUCCHINA E FORMAGGIO OAXACA - **10**

JALAPEÑOS RELLENOS PEPERONCINI IMPANATI, RIPIENI DI FORMAGGIO E BACON CROCCANTE - **12**

CAMARONES CODE DI GAMBERI IMPANATI CON SCAGLIE DI COCCO E SERVITI CON SALSA AL MANGO E HABANERO - **12**

PULPO A LA PARILLA TENTACOLO DI POLPO MARINATO E COTTO AL GRILL, SERVITO CON TORTILLAS DI CORIANDOLO, CREMA DI AVOCADO E FAGIOLI - **16**

GORDITA DE POLLO TORTILLA DI MAIS FARCITA CON TINGA DE POLLO, CHORIZO, SALSA DI POMODORO E CHIPOTLE - **12**

CEVICHES

TOSTADA DE SALMÓN CON AVOCADO, LIME E SESAMO SERVITO SU TOSTADA DI MAIS - **16**

AGUA CHILE DE ATÚN CARPACCIO DI TONNO CRUDO SU LETTO DI SALSA DI LIME, JALAPEÑO, CORIANDOLO E CIPOLLA, CON AVOCADO E RAVANELLI - **16**

CEVICHE DE CAMARONES CON PICO DE GALLO, AVOCADO, CORIANDOLO, LIME - **14**

CEVICHE TROPICAL CUBETTI DI ORATA MARINATA CON SUCCO DI LIME SPEZIATO, MANGO, MARACUJA, CIPOLLA ROSSA, RAVANELLI E CORIANDOLO - **16**

AGUA CHILE ROJO CARPACCIO DI CAPESANTE MARINATE CON SUCCO DI LIME SPEZIATO, PEPERONCINO PIQUIN, CHICCHI DI MAIS, CIPOLLA ROSSA, CORIANDOLO E SALE ROSA DELL'HIMALAYA - **16**

CEVICHE DE LANGOSTA ARAGOSTA A CUBETTI MARINATA CON LIME, PEPERONCINO ROSSO, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA, PATATA DOLCE, CORIANDOLO E SALE NERO - **22**

TACOS (2 PER ORDINE)

AL PASTOR CARNE DI MAIALE ALLO SPIEDO, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLA E LIME - **10**

CAMARONES GAMBERI IN PASTELLA, MAYO AL CHIPOTLE E INSALATA DI CAVOLO - **10**

TARTARE DE ATÚN CON GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO E CORIANDOLO - **13**

GRILLED STEAK STRACCETTI DI ENTRECOTE AL GRILL, GUACAMOLE, CORIANDOLO E SALSA CHIMICHURRI - **12**

BARBACOA CARNE DI AGNELLO COTTA AL FORNO IN FOGLIE DI AGAVE, SERVITA CON CIPOLLA, CORIANDOLO E SALSA BORRACHA - **12**

TIKIN XIC FILETTO DI MERLUZZO MARINATO CON PEPERONCINI MESSICANI, AXIOTE E SUCCO DI ARANCIA, COTTO AL FORNO NELLA FOGLIA DI BANANO - **12**

FAJITAS

CON CIPOLLA, PEPERONI ROSSI, VERDI E GIALLI ACCOMPAGNATE DA TORTILLAS, GUACAMOLE, PICO DE GALLO E SOUR CREAM

POLLO MARINADO - SINGOLA **18** / DOPPIA **28**

CAMARONES AL GRILL - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**

ANGUS ARGENTINO - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**

MIXTA POLLO Y ANGUS ARGENTINO - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**

PLATOS FUERTES

ARRACHERA GRILL ASADO DI MANZO AL GRILL ACCOMPAGNATO DA RISO, INSALATA E CREMA DI FAGIOLI - **24**

ATÚN CANTEEN TRANCETTI DI TONNO ROSSO SCOTTATO E IMPANATO CON PANCO, AVOCADO E VINAIGRETTE DI CORIANDOLO E LIME - **28**

CARNE ASADA AL CHIPOTLE ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO AL GRILL CON GRAVY DI CHIPOTLE E BAKED POTATO - **29**

ALAMBRE CUBETTI DI MANZO, CIPOLLA, PEPERONCINI, CHORIZO E PROSCIUTTO COTTO, SERVITO SU PIASTRA CALDA CON FORMAGGIO GRATINATO, ACCOMPAGNATI DA TORTILLAS E SALSA BORRACHA - **24**

HUARACHE TORTILLA OVALE CON CARNE DI MANZO, FORMAGGIO FUSO, CREMA DI FAGIOLI, INSALATA, RAVANELLI E SALSA VERDE - **24**

SALMÓN AL GRILL TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA SERVITO SU LETTO DI QUINOA E VERDURE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI AVOCADO, JALAPEÑOS E CORIANDOLO - **24**

PESCADO EMPAPELADO FILETTO DI RICCIOLA COTTO AL FORNO IN FOGLIE DI BANANO CON ERBE AROMATICHE, CIPOLLA, POMODORO E OLIVE, ACCOMPAGNATO DA INSALATA - **28**

CAMARONES AL TEQUILA GAMBERONI FLAMBÉ ALLA TEQUILA, ACCOMPAGNATI DA RISO E INSALATA - **26**

GUARNICIONES Y ENSALADAS

ENSALADA MIXTA MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI, MAIS E MENTA - **6**

ENSALADA DE NOPALES CACTUS, INSALATA, CIPOLLA, POMODORO, AVOCADO, CORIANDOLO E FORMAGGIO FRESCO - **10**

FRIJOLES REFritos CREMA DI FAGIOLI NERI - **5**

FRIJOLES CHARROS FAGIOLI NERI INTERI CON CHORIZO - **5**

BAKED POTATO CON CHORIZO E SOUR CREAM - **5**

ARROZ MEXICANO RISO MESSICANO - **5**

ENSALADA DE AGUACATE AVOCADO A CUBETTI, CIPOLLOTTI ARROSTO, CORIANDOLO E OLIO AL LIMONE - **8**

POSTRES

CHURROS CON DULCE DE LECHE - **8**

PASTEL DE MAIZ CON HELADO DE PISTACHE TORTA DI MAIS CON GELATO AL PISTACCHIO - **7**

MOUSSE DE MANGO - **7**

PASTEL DE QUESO TORTA AL FORMAGGIO CON SALSA DI GUAVA - **8**

PLATANO FRITO PLATANO FRITTO SERVITO CON CREMA AL LATTE, MARMELLATA DI FRAGOLE E PANNA MONTATA - **8**

GELATO DEL GIORNO - **6**

PARA PICAR

GUACAMOLE WITH CORN TORTILLA CHIPS - **12**

QUESO FUNDIDO MEXICAN CHEESE, CHILI POBLANO AND CHORIZO - **10**

NACHOS CANTEEN WITH MELTED CHEESE, GUACAMOLE, BEANS CREAM, SOUR CREAM AND JALAPEÑOS - **12**

QUESADILLAS HUITLACOCHÉ BLUE TORTILLAS WITH ZUCCHINI FLOWERS AND OAXACA CHEESE - **10**

JALAPEÑOS RELLENOS MEXICAN CHILI PEPPERS WITH CREAM CHEESE AND CRISPY BACON - **12**

CAMARONES FRIED PRAWN BREADED WITH COCONUT AND SERVED WITH MANGO AND HABANERO SAUCE - **12**

PULPO A LA PARILLA GRILLED MARINATED OCTOPUS SERVED WITH CORIANDER TORTILLAS, AVOCADO AND BEANS CREAM - **16**

GORDITA DE POLLO CORN TORTILLA FILLED WITH CHICKEN TINGA, CHORIZO, TOMATO SAUCE AND CHIPOTLE - **12**

CEVICHE

TOSTADA DE SALMÓN SALMON WITH AVOCADO, LIME AND SESAME, SERVED ON CORN TOSTADA - **16**

AGUA CHILE DE ATÚN RAW TUNA CARPACCIO ON LIME SAUCE WITH JALAPEÑO, CORIANDER, ONION, AVOCADO AND RADISH - **16**

CEVICHE DE CAMARONES SHRIMP WITH PICO DE GALLO, AVOCADO, CORIANDER, LIME - **14**

CEVICHE TROPICAL SEA BREAM MARINATED IN AROMATIC LIME, MANGO, PASSION FRUIT, RED ONIONS, RADISH AND CORIANDER - **16**

AGUA CHILE ROJO SEA SCALLOP CARPACCIO MARINATED IN AROMATIC LIME, CORN, RED ONION, CORIANDER AND HIMALAYAN PINK SALT - **16**

CEVICHE DE LANGOSTA LOBSTER CEVICHE MARINATED IN LIME, RED CHILI PEPPER, TOMATOES, RED ONION, SWEET POTATO, CORIANDER AND BLACK SALT - **22**

TACOS (2 PER ORDER)

AL PASTOR MARINATED AND ROASTED PORK MEAT, PINEAPPLE, CORIANDER, ONION AND LIME - **10**

CAMARONES FRIED PRAWNS, CHIPOTLE MAYO AND CABBAGE SALAD - **10**

TARTARE DE ATÚN TUNA TARTARE WITH GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO AND CORIANDER - **13**

GRILLED STEAK GRILLED BEEF STEAK SLICES, GUACAMOLE, CORIANDER AND CHIMICHURRI SAUCE - **12**

BARBACOA LAMB MEAT COOKED IN THE OVEN IN AGAVE LEAF, SERVED WITH ONION, CORIANDER AND BERRACHA SAUCE - **12**

TIKIN XIC MARINATED COD IN MEXICAN CHILI PEPPERS, AXIOTE AND ORANGE JUICE, COOKED IN THE OVEN IN A BANANA LEAF - **12**

FAJITAS

WITH ONIONS, RED, GREEN AND YELLOW SWEET PEPPERS, SERVED WITH TORTILLAS, GUACAMOLE, PICO DE GALLO AND SOUR CREAM

MARINATED CHICKEN - SINGLE **18** / DOUBLE **28**

GRILLED PRAWNS - SINGLE **22** / DOUBLE **32**

ANGUS BEEF - SINGLE **22** / DOUBLE **32**

MIXED CHICKEN AND ANGUS BEEF - SINGLE **22** / DOUBLE **32**

PLATOS FUERTES

ARRACHERA GRILL GRILLED BEEF ASADO SERVED WITH RICE, SALAD AND BEANS CREAM - **24**

ATÚN CANTEEN TUNA SLICES BOILED AND BREADED WITH PANCO, AVOCADO AND VINAIGRETTE OF CORIANDER AND LIME, SERVED WITH MEXICAN RICE - **28**

CARNE ASADA AL CHIPOTLE GRILLED ANGUS ENTRECOTE, CHIPOTLE GRAVY AND BAKED POTATO - **29**

ALAMBRE BEEF SLICES, ONION, CHILI PEPPERS, CHORIZO AND COOKED HAM, SERVED ON WARM PLATE WITH GRATIN CHEESE, TORTILLAS AND BERRACHA SAUCE - **24**

HUARACHE OVAL TORTILLA WITH BEEF SLICES, MELTED CHEESE, BEANS CREAM, SALAD, RADISH AND GREEN SAUCE - **24**

SALMÓN AL GRILL GRILLED SALMON SERVED WITH QUINOA, LOW TEMPERATURE COOKED VEGETABLES, AVOCADO CREAM, JALAPEÑOS AND CORIANDER - **24**

PESCADO EMPAPELADO AMBERJACK FILLET COOKED IN THE OVEN IN A BANANA LEAF WITH AROMATIC HERBS, ONION, TOMATO AND OLIVES, SERVED WITH SALAD - **28**

CAMARONES AL TEQUILA GRILLED PRAWNS IN TEQUILA SERVED WITH RICE AND SALAD - **26**

GUARNICIONES Y ENSALADAS

ENSALADA MIXTA WITH WILD SALAD, CARROTS, TOMATOES, CORN AND MINT - **6**

ENSALADA DE NOPALES CACTUS, SALAD, ONIONS, TOMATOES, AVOCADO, CORIANDER AND FRESH CHEESE - **10**

FRIJOLES REFritos BLACK BEANS CREAM - **5**

FRIJOLES CHARROS BLACK BEANS WITH CHORIZO - **5**

BAKED POTATO WITH CHORIZO AND SOUR CREAM - **5**

ARROZ MEXICANO MEXICAN RICE - **5**

ENSALADA DE AGUACATE SLICED AVOCADO, ROASTED SPRING ONIONS, CORIANDER AND LEMON OIL - **8**

POSTRES

CHURROS CON DULCE DE LECHE - **8**

PASTEL DE MAIZ CON HELADO DE PISTACHE CORN CAKE WITH PISTACHIO ICE CREAM - **7**

MOUSSE DE MANGO MANGO MOUSSE - **7**

PASTEL DE QUESO CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE - **8**

PLATANO FRITO FRIED BANANA SERVED WITH MILK CREAM, STRAWBERRY JAM AND WHIPPED CREAM - **8**

GELATO DEL GIORNO ICE CREAM OF THE DAY - **6**