

## PARA PICAR

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

**ELOTES** PANNOCCHIA DI MAIS AL GRILL CON MAIONESE, LIME, FORMAGGIO FRESCO E PEPERONCINO IN POLVERE - 8

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

**COCKTAIL DE CAMARONES** GAMBERI CON AVOCADO, PICO DE GALLO, ACQUA DI POMODORO, COCCO, LIME, ARANCIA E SALSA INGLESE - 14

**QUESADILLAS** TORTILLA AZUL DI HUITLACOCHES 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, 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, FAGIOLI E CREMA DI AVOCADO - 16

**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 ROJO** POLPO, ORATA E GAMBERI MARINATI CON SUCCO DI LIME, LAMPONI, CIPOLLA ROSSA, RAVANELLI, CORIANDOLO E TOSTADAS DI MAIS (LEGGERMENTE SPICY) - 16

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

## TACOS (2 PER ORDINE)

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

**ESTILO ENSENADA** GAMBERI IN PASTELLA FRITTI CON INSALATA DI CAVOLO - 10

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

**TINGA DE POLLO** STRACCETTI DI POLLO CON SALSA AL POMODORO, CHIPOTLE AFFUMICATO, CIPOLLA, SOUR CREAM E FORMAGGIO FRESCO - 10

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

**GRILLED STEAK** CARNE DI MANZO GRIGLIATA CON GUACAMOLE, CHIMICHURRI E LIME - 12

## FAJITAS

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

**POLLO MARINADO** - 20

**CAMARONES AL GRILL** - 24

**ANGUS ARGENTINO** - 24

**MIXTA POLLO Y ANGUS ARGENTINO** - 24



## PLATOS FUERTES

**FILETE RES EN ADOBO** FILETTO DI MANZO BAGNATO CON SALSA DI CHILE GUAJILLO E MANDORLE, ACCOMPAGNATO DA INSALATINA DI LENTICCHIE, BACON E PICO DE GALLO - 28

**CARNE ASADA AL CHIPOTLE** ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO AL GRILL CON GRAVY DI CHIPOTLE E BAKED POTATO - 32

**PICANHA A LA TAMPIQUEÑA** SERVITA CON FAGIOLI, RISO, GUACAMOLE E QUESO ASADO - 26

**POLLO ENCACAHUATADO** SUPREMA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA, SERVITA CON SALSA DI ARACHIDI E RISO ALLA GIARDINIERA - 24

**ATÚN ENCHIPOTLADO** TONNO ROSSO SPENNELLATO CON CHILE CHIPOTLE (LEGGERMENTE PICCANTE) SERVITO CON INSALATA TROPICALE E AGRUMI - 28

**CAMARONES PLAYEROS** GAMBERONI GRIGLIATI CON CHIMICHURRI, JALAPEÑOS, ERBA CIPOLLINA ACCOMPAGNATI DA INSALATA TROPICALE - 26

**SALMÓN AL GRILL** TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA, SERVITO CON CREMA DI AVOCADO E INSALATA DI NOPALES - 26

**RÓBALO ZARANDEADO** FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA CON SALSA DI ADOBO, CREMA DI AVOCADO, MAIONESE AL CHIPOTLE ACCOMPAGNATO DA INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA E LIME - 28

## 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 DE LA OLLA** FAGIOLI BORLOTTI INTERI CON CHORIZO - 5

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

**ARROZ A LA JARDINERA** RISO ALLA GIARDINIERA - 5

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

## POSTRES

**CHURROS CON DULCE DE LECHE** - 8

**PASTEL DE CHOCOLATE PICANTE** CUORE CALDO (LEGGERMENTE SPICY) - 8

**MOUSSE DE MANGO** - 8

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

**GELATO DEL GIORNO** - 6

## CERVEZA

NEGRA MODELO 8

MODELO ESPECIAL 8

DIA DE MUERTOS 8  
BLONDE ALE, PORTER, IPA,  
AMBER ALE, HEFFENWEIZE

CORONA 8

SOL 8

MEXICALI 8

## VINO

BIANCO 8

ROSSO 8

PROSECCO 8

**GARRAFA**  
SANGRIA 30

**COPERTO - 3**

PER ALLERGIE PARTICOLARI, CHIEDERE AL PERSONALE.  
PER MANCANZA DI REPERIBILITÀ DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

## PARA PICAR

**GUACAMOLE** WITH CORN TORTILLA CHIPS - **12**

**ELOTES** CORN ON THE COB WITH MAYONNAISE, LIME, FRESH CHEESE AND CHILI PEPPER - **8**

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

**COCKTAIL DE CAMARONES** SHRIMPS WITH AVOCADO, PICO DE GALLO, TOMATO, COCONUT, LIME, ORANGE AND WORCESTERSHIRE SAUCE - **14**

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

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

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

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

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

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

**CEVICHE ROJO** OCTOPUS, SEABREAM AND SHRIMP, MARINATED WITH LIME AND RASPBERRY JUICE, RED ONIONS, RADISHES, CORIANDER AND CORN TOSTADAS (SLIGHTLY SPICY) - **16**

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

## TACOS (2 PER ORDER)

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

**ESTILO ENSENADA** FRIED BATTERED PRAWNS WITH CABBAGE SALAD - **10**

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

**TINGA DE POLLO** CHICKEN STRIPS WITH TOMATO SAUCE, SMOKED CHIPOTLE, ONION, SOUR CREAM AND FRESH CHEESE - **10**

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

**GRILLED STEAK** WITH GUACAMOLE, CHIMICHURRI AND LIME - **12**

## FAJITAS

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

**MARINATED CHICKEN** - **20**

**GRILLED PRAWNS** - **24**

**ANGUS BEEF** - **24**

**MIXED CHICKEN AND ANGUS BEEF** - **24**



## PLATOS FUERTES

**FILETE DE RES EN ADOBO** BEEF FILLET WITH GUAJILLO AND ALMOND SAUCE, SERVED WITH LENTILS SALAD, BACON AND PICO DE GALLO - **28**

**CARNE ASADA AL CHIPOTLE** GRILLED ANGUS ENTRECÔTE, CHIPOTLE GRAVY AND BAKED POTATO - **32**

**PICANHA A LA TAMPIQUEÑA** PICANHA MEAT SERVED WITH BEANS, RICE, GUACAMOLE AND ASADO CHEESE - **26**

**POLLO ENCACAHUATADO** CHICKEN COOKED AT LOW TEMPERATURE, SERVED WITH PEANUT SAUCE AND RICE WITH VEGETABLES - **24**

**ATÚN ENCHIPOTLADO** SAUTEED TUNA COATED BRUSHED WITH CHILI CHIPOTLE SAUCE (SLIGHTLY SPICY), SERVED WITH TROPICAL AND CITRUS SALAD - **28**

**CAMARONES PLAYEROS** GRILLED PRAWNS WITH CHIMICHURRI, JALAPEÑOS AND CHIVES SERVED WITH TROPICAL SALAD - **24**

**SALMÓN AL GRILL** GRILLED SALMON WITH AVOCADO CREAM AND NOPALES SALAD - **26**

**RÓBALO ZARANDEADO** GRILLED SEABASS FILLET WITH ADOBO SAUCE, AVOCADO CREAM AND CHIPOTLE MAYO SERVED WITH PURPLE CABBAGE AND LIME - **28**

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

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

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

**FRIJOL DE LA OLLA** WHOLE BORLOTTI BEANS WITH CHORIZO - **5**

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

**ARROZ A LA JARDINERA** RICE WITH VEGETABLES - **5**

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

## POSTRES

**CHURROS CON DULCE DE LECHE** - **8**

**PASTEL DE CHOCOLATE PICANTE** CHOCOLATE CAKE WITH WARM CENTER (SLIGHTLY SPICY) - **8**

**MOUSSE DE MANGO** MANGO MOUSSE - **8**

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

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

## CERVEZA

NEGRA MODELO **8**

MODELO ESPECIAL **8**

DIA DE MUERTOS **8**

*BLONDE ALE, PORTER, IPA, AMBER ALE, HEFFENWEIZE*

CORONA **8**

SOL **8**

MEXICALI **8**

## VINO

BIANCO **8**

ROSSO **8**

PROSECCO **8**

**GARRAFA**  
SANGRIA **30**

**COVER CHARGE - 3**

FOR ALLERGIES, PLEASE DEMAND TO YOUR WAITER  
DUE TO AVAILABILITY OF FRESH PRODUCTS, SOME MAY BE FROZEN