

Tortitas de Jaiba

Croquetas de jaiba empanizadas con panko y cilantro acompañadas de salsa de chipotle.

Ceviche

Hecho directo en su mesa a su gusto. Pruebe la modalidad del ceviche thai con leche de coco y jengibre.

Sopes

Tradicional y original base de masa de maíz con carne de res, pollo en mole, ó chorizo con salsa mancha mantel!!

Coctel de Camarón Gigante

Servido sobre cama de jícama y melón con salsas especiales.

Camarones Diablo

Tres camarones gigantes rellenos de queso de cabra y chile serrano envueltos en crujiente tocino con una salsa picante y aros de cebolla.

Tártara de Atún

Acompañado con trozos de aguacate, mango, alga marina y galletas de ajonjolí. Mezclado para un sabor sorprendente!

Queso Fundido

Mezcla de 4 quesos con opción de chorizo encima. Servido con tortilla de harina ó maíz. Con opción de chorizo encima.

Con Mariscos

Pulpo, callo de hacha ó camarón, ó con la mezcla de su preferencia. Con opción de chorizo encima.

Calamari Frito

Con mezcla de verduras en tiras, y una salsa de chile roja.

Mini brochetas de pollo

Marinadas con salsa de soya y chiles agridulce.

Especiales del Chef – Varian cada noche.



Sopa del Día – En taza / En platón

Ensalada Lol Ha

Lechuga, jitomate, tocino y aguacate con nuestro famoso aderezo.

Ensalada Cesar

Servida con galletas de queso parmesano y aderezo de la casa.

Ensalada Caprese

Rebanadas de jitomate y queso mozzarella fresco con albahaca y reducción de balsámico.

Ensalada Azul

Lechuga romana servida con aderezo de queso azul hecho en casa y tocino crujiente.

Ensalada de Aguacate y Cangrejo

Mero Tikin Xik

Platillo tradicional Yucateco con achiote servido sobre hoja de plátano.

Mero Veracruz

Platillo mexicano de influencia española en base de jitomate con aceitunas verdes.

Atún en Salsa Tropical

Trozos de ahí tuna en semilla de ajonjolí parrillado acompañado de una salsa de piña, soya y gengibre con ensalada de algas de mar, y puré de papa al wasabi.

Lenguado Chileno

Sobre risotto de mezcla de champiñones y mantequilla de ajo y limón.

Huachinango en Infusión de Tomatillo

Acompañado de una vinagreta ligeramente picante.

Filete de halibut Incrustado con Nuez

En mantequilla de pimienta roja tostado, y uvas frescas.

Especialidad del Chef

Cola de Langosta Horneada

Horneada con mantequilla y vino blanco con tocino, cilantro y ajo. Tiempo de cocción 20 min.

Camarones Gigantes al Gusto

Escoja a su elección: empanizado, mojo de ajo ó mantequilla.

Camarones Scampi

Servidos en una cama de linguini con ajo, jitomate y cebollina cocinados en una salsa de mantequilla, limón y alcaparras acompañado de pan con ajo.

Callo de Hacha

Servidos sobre queso y polenta con una vinagreta picante y salsa de alcaparras.

Chiles Rellenos

Queso – Tradicional con salsa ranchera, frijol negro y arroz.

Picadillo – Con queso y salsa ranchera, frijol negro y arroz.

Vegetariano – Con salsa de tomatillo , crema agria y frijol negro.

Zucchini Linguini

Albahaca fresca, polenta y más delicias en un solo platillo!!

Pollo Poblano

Jugosa y tierna pechuga de pollo rellena de chile poblano, queso y chorizo cubierta con salsa de nuez.

Pollo en Chile Ancho

Pollo rostizado servido con mole de chile ancho con champiñones, cebolla verde, papa cambray y jitomate cherry. Platillo único de excitante sabor!!!

Pollo en Pipián Verde

Con bolitas de masa, papitas y cebollita cambray

Chuleta de Cerdo a la Parrilla

Tiernas chuletas de puerco, gravy hecho en casa acompañado de puré de papa al ajo.

Cortes americanos seleccionados - American USDA.

Jugosos y tiernos filetes de calidad, perfectamente cocinados a la parrilla.

Filete Mignon - USDA Prime 8 oz./240 gms.

Rib Eye - USDA Prime 14 oz./420 gms.

Aderezos, salsas y complementos para el corte

Queso azul, cebolla frita, salsa béarnaise ó reducción de vino tinto.

Tampiqueña

Corte de res delgado servido con frijoles, guacamole, enchilada roja y tiras de poblano con crema acompañada de tortilla de maíz.

Osso Bucco

Corte de puerco con hueso en una base de jitomate sazonado servido con puré de papa.

Verduras mixtas a la parrilla**Verdura fresca del día**

Espinaca tierna - Salsa de limón y ajo (en temporada).

Papas fritas gajo grueso

Champiñones salteados

Puré de papa rellena de queso

Arroz

Crepas de Cajeta

Con manzana caramelizada y helado de dulce de leche

Plátanos Flameados

Preparadas directas en su mesa servidos con helado de vainilla.

Flan de Caramelo ó Coco

El tradicional mexicano hecho en casa.

Mousse de Chocolate

Servido con coulis de mango ó moras y crema batida.

Pudin de la Casa

Recién salido del horno con cobertura de merengue, Kahlua y crema.

Pastel Volcánico de Chocolate (preparación 20 min)

Pie de Limón

Pie de Coco

Helado al Gusto con licor

Selección de nuestra variedad de licores.

Helados Häagen Dazs

Vainilla, chocolate, coco, café, fresa ó dulce de leche.

Café Español

Flameado en su mesa con brandy.

Café Maya

Con Licor de Xtabentun, Kahlua y Tequila.

Cappuccino

Expreso

Café Americano ó Té de nuestra selección.