

M  
E  
N  
Ú



## ENTRADAS

Guacamole con queso cotija / 190 gr	\$210
Agrega chapulines (20 gr) + \$95	
Queso fundido / 200 gr	\$245
Con tortillas de harina o maíz/ salsa.	
Elige una opción Chapulines / Chorizo / Champiñones + \$95	
Nachos de arrachera o pollo gratinados al grill /	\$345
160 gr	
Acompañados de guacamole / salsa mexicana.	
Chef Ceviche Nikei / 160 gr Especial del chef	\$325
Ceviche fusión Peruano -Japonés / marinado en salsa de soya / ajo kion / aceite de chile guajillo / aguacate / ajonjolí.	
Palomitas de camarón empanizado / 180 gr	\$310
Acompañadas de aderezo jalapeño.	
Aguachile de camaron / 180 gr	\$325
Salsa verde tradicional o recaudo negro / servido con aguacate / cebolla morada/ pepino.	

## SOPAS

Sopa de tortilla / 350 ml	\$190
Tradicional sopa de tortilla de la casa / julianas de tortilla / aguacate / queso panela / crema .	

## ENSALADAS

Ensalada cesar / 180 gr	\$245
Trozos de lechuga /juliana de tortilla /tocino / queso parmesano/ aguacate / tomate cherry.	
Ensalada de espinacas/ 180 gr	\$245
Esferas de queso de cabra / tomate cherry/ almendra garapiñada / vinagreta de maracuya.	
Agrega	
+ Salmón (160 gr) \$190 + Camarón ( 180gr) \$170 + (130 gr) Pollo \$110	

## TACOS AL GRILL

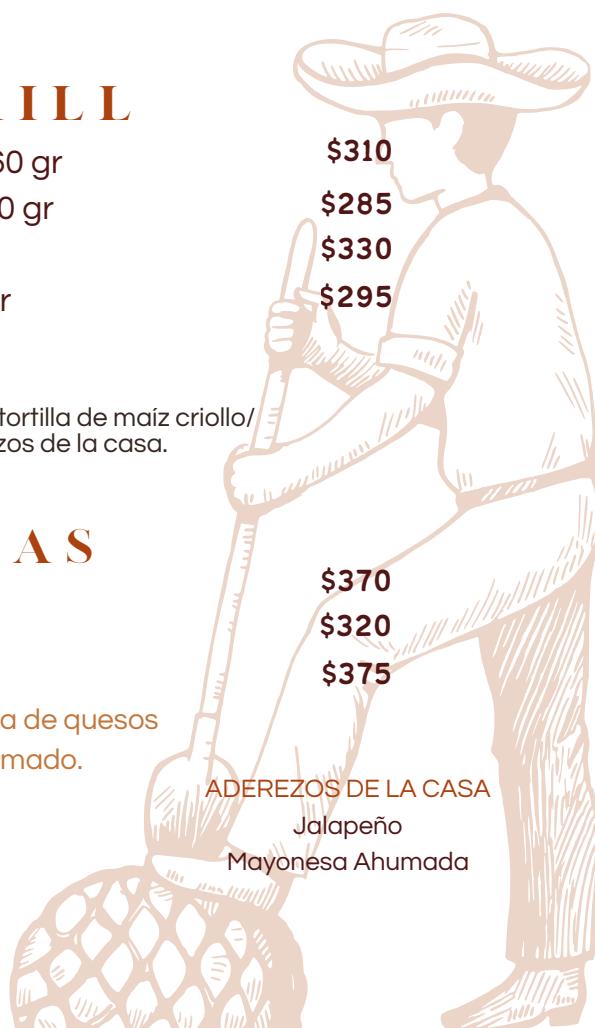
Camarón zarandead / 3 pzas 160 gr	
Pescado zarandead / 3 pzas 160 gr	
Pulpo al pastor/ 3 pzas 160 gr	
Camarón estilo baja / 3 pzs 160 gr	

Nuestros tacos son servidos con tortilla de maíz criollo/ ensalada de col / y aderezos de la casa.

## HAMBURGUESAS

ANGUS DeCantaro/ 200 gr	
Pechuga de pollo asada / 230 gr	
Pesca a la parrilla / 240 gr	
Bollo artesanal hecho en casa / mezcla de quesos gratinados / papas gajo /aderezo ahumado.	
Agrega: Tocino (120 gr) +\$90	

\$310  
\$285  
\$330  
\$295  
  
\$370  
\$320  
\$375  
  
ADEREZOS DE LA CASA  
Jalapeño  
Mayonesa Ahumada



Impuestos Incluidos

# M E N Ú



ESPECIALIDAD  
DEL CHEF

La Propina no es obligatoria, usted gratifica el servicio de acuerdo a su consideración.



## ESPECIALIDADES

Plato mexicano /	\$570
Chile relleno de panela y granos de elote (1 pza) /Arrachera (130 gr) / pollo al mole (130gr) / sopes (2pzas) / quesadillas (2 pzaz) / guacamole (40gr) / frijoles negros (40gr).	
Camarones Nixtle / 240 gr	\$470
Camarón gigante, empanizado con finas julianas de tortilla acompañado de esquite, salsa de ajo diabla y aderezo ahumado.	
Plato de Carne asada / 160 gr	\$460
Guacamole / frijoles negros /salsa mexicana / cebollitas / chile guero / nopal asado / rajas con elote.	
Arrachera / 260 gr	\$460
Servida con panela al grill /cebolla y chiles toreados / guacamole / frijoles.	
Burrita gigante / 180 gr	\$340
Opción de Camarón , Pollo o Arrachera, Servida con papas gajo y aderezos de la casa	
Filete mignon / 260 gr	\$510
Puré de papa con tocino / vegetales al grill / montado sobre portobello /gravy con un toque de malbec y mostaza antigua.	
Parrillada Decantaro	\$670
130 gr de pollo, 130 gr de arrachera, 90 gr de chorizo, 90 gr de panela, 90 gr camarón gigante, 90 gr de costilla bbq, cebollines, chile caloro, nopal acompañado de frijoles negros y tortillas	
Costillas BBQ mezcal / 320 gr	\$445
Receta especial de salsa BBQ con mezcal / papas gajo / esquite con crema y queso.	
Pesca del día / 240 gr	\$395
Elige zarandeada o ajo mantequilla/ servido con arroz jazmín / vegetales al grill .	
Salmón al grill / 240 gr	\$485
Vegetales al grill / arroz jazmín/ top de gremolata.	
Pulpo al grill / 260 gr	\$535
Servido con alioli / papas adobadas.	
Rib eye CHOICE/ 450 gr	\$940
Servido con vegetales al grill.	

## POSTRES

Pay casero \$135 / + gelato \$100
Pregunta por el del día.
Nuestros gelattos / 2 scoops \$165
Canela / chocolate / vainilla
y pregunta por el sabor de la semana.
Plátano reventado \$195
Delicioso plátano al grill con dulce de leche y nuez.

## GUARNICIONES \$110

Nopal asado, cebollitas cambray y chiles toreados.  
Esquite tatemado con crema y queso  
Frijoles negros  
Arroz jazmín  
Hongos al ajillo  
Puré de papa  
Papa gajo

## ADEREZOS DE LA CASA

Jalapeño

Mayonesa Ahumada