

Cena

DINNER

Para empezar

STARTERS

Ceviche verde · pescado fresco pepino, jícama, aguacate y salsa verde. <i>Green ceviche · fresh white fresh fish, cucumber, jicama, avocado and green sauce.</i>	\$600
Tartar de atún · atún aleta amarilla fresco, aguacate, rábano, pepino, ajonjolí y salsa ponzu. <i>Tuna tartar · Fresh yellowfin tuna, avocado, radish, cucumber, sesame and ponzu sauce.</i>	\$510
Pulpo al ajillo <i>Grilled Octopus With Garlic And Shrimps With Savage Mushrooms.</i>	\$560
Rissotto De Hongos Rustico <i>Risstto With Savage Mushrooms And Rustic Sauce</i>	\$450
Camarones Empanizados · salsa de curry y piña, con chutney de mango, piña y paprika. <i>Corn Breaded Prawns · pineapple and curry sauce, with mango and pineapple chutney.</i>	\$702

Ensaladas

SALADS

Ensalada de frutos parillados · lechugas orgánicas, espinaca baby, ciruelas, duraznos y pera a la parrilla. <i>Grilled mix fruit salad · organic mix lettuce, baby spinach, grilled plum, peach and pear, Red wine dressing.</i>	\$396
Ensalada Caesar Tradicional / <i>Plain traditional Caesar Salad</i>	\$450
Agrega pollo / <i>Add chicken</i>	\$516
Agregar Camarón / <i>Add Shrimp</i>	\$570
Carpaccio Mar Y Tierra <i>Beef Slices With Fresh Salmon And Onion, Yellow Eggs, Capers And Olive Oil</i>	\$450
Ensalada De Arugula Vegana <i>Vegan Sald With Rucula With Tangarine, And Farm Vegetables</i>	\$400
Ensalada De Endivias - Ginebra De La Casa , Higos, Uva Verde, Almendra Tostada, Frambuesa <i>Endives Salad With House Gin, Figs, Green Grapes, Toast Almonds, Blueberries</i>	\$400
Montadito De Betabel Vegano <i>Beetroot, Avocado, Pumpkins, Spinach, Seeds And Chefs Vinager</i>	\$400
Camarones Empanizados - Salsa Curry Y Piña, Con Chutney De Mango. Piña Y Paprika <i>Corn Breaded Prawns - Pineapple And Curry Sauce, With Mango And Pineapple Chutney</i>	\$504

Sopas y Cremas

SOUPS & CREAMS

Bisque de camarón · Ravioli de cangrejo y espuma de cognac <i>Shrimp Bisquet · Crab ravioli and cognac foarm</i>	\$372
Crema dúo · flor de calabaza y chile poblano, con rajas, elote dulce y flores orgánicas <i>Duo crème · squash blossom and poblano chile, sweet corn and organic flowers.</i>	\$400
Gazpacho Vegano - Sopa Fresca <i>Gazpacho Spanish Style Cold Soup</i>	\$400

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Every single dish is homemade and prepared with the highest hygiene standards. The weights shown may vary according to the type of preparation or cooking.
Consumption of dishes including raw products is under your own responsibility. Our prices include taxes and are in Mexican pesos

Las Pastas de Mestizo del Mar

PASTA OF MESTIZO DEL MAR

Capellini Rustico Pomodoro. <i>Cappellini Pomodoro Style</i>	\$400
Fetuccini Fruti Di Mare <i>Fetuccini With Fresh Sea Food Combination</i>	\$600
Spaguetti Al Pesto Con Res <i>Spaguetti With Pesto And Beef</i>	\$600
spaguetti De Vegetales Vegano <i>Raice Pasta With Vegetables</i>	\$300

Especialidades del chef

CHEF'S SPECIALITIES

Suprema De Ave Vista - Wellington Style <i>Bresh Chicken Wellington Style</i>	\$600
Portobello Relleno De Ratatouille Y Rissotto <i>Portobello Stuffed With Rataouille And Rissotto</i>	\$600
Totoaba En Acuario - Con Salsa De Frutos Del Mar <i>Regional Traditional Fish With Sea Food Sauce</i>	\$950
Pescando El Salmon - Coral De Arroz, Spaguetti De Vegetales Y Aguacate <i>Catching The Salmon - Raice Coral, Vegetable Spaguetti And Avocado</i>	\$900
Lo Que Pesca El Mestizo Del Mar - Chefs Special Ask Your Server <i>Catch Of Day Of Mestizo Del Mar - Chefs Special Ask Your Server</i>	\$2,000

Carnes y Aves

STEAKS & POULTRY

New York Parrillado Con Vegetales Y Cebollas <i>New York Grilled With Vegetables And Baby Onions</i>	\$1,020
Trilogia De Res - Con Salsa Mostaza, Salsa Pimienta Verde Y Salsa Gravy <i>Tree Kind Of Beef With Moustache Saucem Green Pepper Sauce And Gravy Sauce</i>	\$840
Vacio Argentino . Chimichurri, Papa Horno Y Zanahoria Glaseada	\$840
Flap Steak Chimichurri, Loaded Potatoe And Glazed Carrots	

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Every single dish is homemade and prepared with the highest hygiene standards. The weights shown may vary according to the type of preparation or cooking.
Consumption of dishes including raw products is under your own responsibility. Our prices include taxes and are in Mexican pesos.

Signature Experience

EXPERIENCIA DE AUTOR

Menú Vegano

Vegan Menu

\$ 1,200

Menú Degustación Del Chef

Chef's Tasting Menu

\$ 1,400

Premium Steaks to Share

Toma Hawk

Porter House

Rib Eye

\$ 4,165

\$ 3,360

\$ 2,300

Golden Steaks

EXTRACHARGE

Rib Eye Wagyu 600 Gms

T- Bone

Costilla De Res 1.2 Kg

Vianda De Mariscos 1.2 Kg

Fogata Mestizo 1.2 Kg

Cowboy

\$ 3,000

\$ 2,015

\$ 2,220

\$ 2,500

\$ 2,500

\$ 3,360

Specials

EXTRACHARGE

Mashed Potatoes

Baked Potatoe

Mixed Vegetables

Mushrooms Risotto

Basmati Rice

Asparagus With Bacon

\$100

\$100

\$120

\$100

\$100

\$100

Postres

DESSERTS

Pastel De Chocolate - El Tradicional De La Abuelita/Chocolate Cake - Grandma s Traditional

\$366

Mousse De Yogurth Con Fresa Y Panacota

\$300

Crujiente De Frtos Asados Con Helado

\$300

Pastel De Queso Con Compota De Frutos Rojos/ Cheese Cake With Red Fruits Compote

\$330

Pay De Manzana - Hecho En Casa Con Helado Del Dia/ Apple Pie - Home Made Apple Pie A La Mode
Apple Pie - Home Made Apple Pie A La Mode

\$330

Arbol De Dulces Con Rollos De Ate Y Queso Crema

\$300

Creeme Brulee/ Traditional Creem Brule

\$350

Crepas A La Cajeta - Preparadas Y Flameadas En La Mesa

\$498

Home Made Caramel Crepes - Prepared And Flambee Table Side

Helados Del Dia /Ice Cream Of The Day

\$200

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Every single dish is homemade and prepared with the highest hygiene standards. The weights shown may vary according to the type of preparation or cooking.
Consumption of dishes including raw products is under your own responsibility. Our prices include taxes and are in Mexican pesos.

Café y Te

COFFEE AND TEA

TEA	\$100
AFFOGATO	\$150
<i>Con helado de vainilla / with vanilla cream</i>	
AMERICANO	\$70
CAPUCHINO	\$90
<i>Ask for the diferents flavors</i>	
EXPRESSO	\$90
EXPRESSO CORTADO	\$90
CAFÉ MOCCA	\$150
CAFÉ FRESCO	\$150
CAFÉ MESTIZO	\$190
CAFÉ CANTOMAR	\$150

Bebidas

DRINKS

CABO COOLER	\$400
Hendricks, Pineapple Juice, cucumber and Rosemary zest.	
SMOGG CUTTER	\$400
Mezcal, Fresh Lime Juice, Ginger Syrup, and Dark Beer.	
BAJA MANHATANL	\$400
Zacapa Rum, Bitters, Red Vermmouth, and Orange peel.	
ENCANTO MARTINI	\$360
Absolut Mango, Cointreau, Cranberry and Orange Juice.	
MARGARITA VISTA	\$400
Teq, Don Julio Blanco, Cointreau, Damiana and Fresh lime Juice.	
SMILING WATERMELON	\$400
Bombay Gin, Fresh Watermelon, And Tonic Wáter.	

Mixologia

MIXOLOGY

SUNSET	\$350
ALMOST BLUE	\$350
SANTOS	\$350
ENCUENTRO	\$350
COLOMB	\$300
TIERRA	\$350
MESTIZO	\$420
DREANMWOOD	\$350

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
*Every single dish is homemade and prepared with the highest hygiene standards. The weights shown may vary according to the type of preparation or cooking.
Consumption of dishes including raw products is under your own responsibility. Our prices include taxes and are in Mexican pesos*