

Cena DINNER

MESTIZO
del mar




Para empezar Starters

-  **TORRE DE ATÚN ENEGRECIDA · BLACKENED TUNA TOWER** \$ 490
Atún aleta amarilla fresco, mayonesa de wasabi y salsa de frutos tropicales.
Fresh yellowfin tuna, wasabi mayonnaise and tropical fruits sauce.
-  **CEVICHE VERDE · GREEN CEVICHE** \$ 450
Pescado fresco, pepino, jícama, aguacate y salsa verde.
Fresh fish, cucumber, jicama, avocado and green sauce.
-  **CAMARONES AL COCO · COCONUT SHRIMPS** \$ 490
Crema de chipotle y salsa de maracuyá · Chipotle cream and passionfruit sauce.
-  **PASTELITOS DE JAIBA · CRAB CAKES** \$ 595
Salsa de mostaza acompañado de un relish de aguacate.
Mustard sauce with avocado relish.
- EMPANADAS DE PUERCO AHUMADO · SMOKED PORK EMPANADAS** \$ 450
Salsa de frijol negra.
Black bean sauce.





Ensaladas Salads

-   **ENSALADA DE FRUTOS PARRILLADOS · GRILLED MIX FRUIT SALAD** \$ 350
Lechugas orgánicas, espinaca baby, ciruelas, duraznos y pera a la parrilla.
Organic mix lettuce, baby spinach, grilled plum, peach and pear.
Acompañado con aderezo de vino tinto · Accompanied with red wine dressing.
-   **ENSALADA DE ARÚGULA · ARUGULA SALAD** 130 gr \$ 350
Arúgula con mandarina y verduras de granja · Arugula with tangerines and farm vegetables.
-   **MONTADITO DE BETABEL · BEET MOUNTED** \$ 350
Betábel, aguacate, calabaza, espinacas y semillas. · Beets, avocado, pumpkins, spinach and seeds.
Acompañado con Vinagre del Chef · Accompanied with Chefs Vinegar.
- ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL · TRADITIONAL CAESAR SALAD**
Acompañado con Pollo · Accompanied with Chicken \$ 420
Acompañado con Camarón · Accompanied with Shrimp \$ 546
\$ 546
-   **CARPACCIO MAR Y TIERRA · SEA AND LAND CARPACCIO** \$ 385
Rebanadas de filete de falda con Salmón fresco, cebolla, huevos amarillos, alcaparras y aceite de oliva.
Flank Steak slices with fresh Salmon, onion, yellow eggs, capers and olive oil.


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. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

-  Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad.  Productos aptos para consumo, libre de gluten.
 Producto vegano, 100% libre de origen animal.

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. Our prices include taxes and are in Mexican pesos.

-   Consuming or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.  Products suitable for gluten-free consumption.
 100% vegan product free of animal origin.

Sopas y Cremas Soups and Creams

-  **BISQUE DE CAMARÓN · SHRIMP BISQUE** \$ 350
Ravioli de cangrejo y espuma de cognac · Crab ravioli and cognac foam.
- CREMA DÚO · DUO CREME** \$ 350
Flor de calabaza y chile poblano · Squash blossom and poblano pepper.
Con rajas, elote dulce y flores orgánicas · With sweet corn and organic flowers.
- SOPA DE MANGO Y PEPINO · CUCUMBER AND MANGO SOUP** \$ 490
Mango y pepino fresco, cebollín, ajo y yogurt natural.
Fresh cucumber and mango with garlic, chives and natural yogurt.

Especialidades del chef Chef Specialities

- RISOTTO DE CAMARÓN Y LANGOSTA · LOBSTER AND SHRIMP RISOTTO** \$ 1200
Castaña de agua, tomate, shallot y queso parmesano
Chestnut, tomato, shallot, onion and parmesan cheese.
- POLLO ROSTIZADO CON DEMI DE ROMERO Y LIMÓN · ROASTED CHICKEN WITH ROSEMARY LIME DEMI** \$ 600
Col morada, col blanca, pimientos, papa cambray.
Red and white cabbage, bell pepper and potatoes cambray.
- CABRILLA CON COSTRA DE JAIBA · CRAB CRUSTED SEABASS** \$ 850
Filete de cabrilla acompañado de salsa curry y arroz Mestizo.
Seabass filet with curry sauce and Mestizo rice.
- PESCA DEL DÍA · BLACKENED OR SAUTEED CATCH OF DAY** \$ 850
Pesca del día ennegrecida o salteada, acompañado de arroz Mestizo y vegetales salteados.
Blackened or sauteed catch of the day with Mestizo rice and sauteed vegetables.
- SALMÓN MESTIZO · MESTIZO SALMON** \$ 850
Salmón Parrillado acompañado de puré de papa con camarón, tocino y salsa Mestizo.
Grill salmon with shrimp and bacon mashed potato and Mestizo sauce.
- MAR Y TIERRA FILET MIGNON Y COLA DE LANGOSTA · SURF AND TURF FILET MIGNON AND LOBSTAR AIL**
Filete de res con demi de shallot, cola de langosta con salsa de vainilla, puré de papa con ajo y vegetales. \$ 1890
Filet mignon with shallot demi and lobster tail with vanilla sauce and vegetables.

Experiencia Vegana · Vegan Experience

-  **SPAGUETTI DE VEGETALES · VEGETABLE SPAGHETTI** \$ 350
Espagueti con verduras · Spaguetti with vegetables.
-   **MENÚ VEGANO ESPECIAL DEL CHEF · CHEF'S SPECIAL VEGAN MENU** \$ 850

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. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.



Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad.



Productos aptos para consumo, libre de gluten.



Producto vegano, 100% libre de origen animal.

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. Our prices include taxes and are in Mexican pesos.



Consuming or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



Products suitable for gluten-free consumption.




100% vegan product free of animal origin.

Cortes Premium Para Compartir Premium Steaks to Share

RIB EYE 400GR Acompañado de puré de papa y vegetales · Side of mash potato and vegetables.	\$ 1,150
PORTER HOUSE 800GR Acompañado de puré de papa y vegetales · Side of mash potato and vegetables.	\$ 1,850
TOMAHAWK 1.2 KG Acompañado de puré de papa y vegetales · Side of mash potato and vegetables.	\$ 3,100
COSTILLA DE RES · SHORT RIB Cocida lentamente al horno. Puré de papa con wasabi y salsa de cerveza oscura · Slow Roasted Short Rib. Wasabi Mashed potato and dark beer sauce	\$ 950

Postres Desserts

HELADO DEL DÍA · ICE CREAM OF THE DAY	\$ 185
PASTEL DE QUESO · CHEESECAKE	\$ 330
PAY DE MANZANA · APPLE PIE Hecho en casa con helado del día · Homemade with ice cream of the day	\$ 250
 CRÈME BULÉE · TRADITIONAL CREME BULEE	\$ 250
PASTEL DE CHOCOLATE · CHOCOLATE CAKE El tradicional de la abuelita · Grandma's traditional	\$ 250

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. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.



Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad.



Productos aptos para consumo, libre de gluten.



Producto vegano, 100% libre de origen animal.

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. Our prices include taxes and are in Mexican pesos.



Consuming or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



Products suitable for gluten-free consumption.



100% vegan product free of animal origin.