

CARTA

GUACAMOLES

- | | | | |
|---|------|--|------|
| • Guacamole con pico de gallo de mango y chilito piquín | 17 | • Guacamole con flautitas de pollo de corral y pico de gallo | 17,5 |
| • Guacamole con gamba cristal y tortillitas de camarón | 19,8 | | |

CEVICHES Y AGUACHILES

- | | | | |
|--|------|--|------|
| • Tostadas de ceviche de carabinero con salsa de chile costeño y su coral (2uds) | 29,8 | • Ceviche verde de vieiras con emulsión de chile jalapeño | 19,8 |
| • Aguachile verde molcajetado de langostinos macerados en chile serrano y lima | 18,8 | • Vuelve a la vida de chile guajillo servido con tostadas de maíz y semillas mexicanas | 19,8 |

ANTOJITOS

- | | | | |
|--|------|--|------|
| • Quesadillas norteña de carne asada y salsa ranchera (2uds) | 16,2 | • Quesadillas doraditas de queso con salsa verde fresca, crema de rancho y lechuga en tortilla de maíz morado (2uds) | 14,7 |
| • Flautas crujientes de short rib con salsa de chile chipotle, lechuga y crema de rancho | 15,8 | • Tamal de carnitas de cerdo con salsa de tomatillo verde fresca (ud) | 13 |

TAQUERÍA

• Tacos de chopitos con salsa macha y pico de gallo negro (2uds)	17,8	• Tacos de cochinita pibil con xnipec de cebolla morada (2uds)	16,6
• Tacos de carnitas de cerdo con cangrejo de concha blanda (2uds)	23,8	• Taco de chorizo verde ibérico, queso ahumado San Simón (Clásicos Punto MX)	14
• Tacos de pulpo enamorado y patatas revolconas (2uds)	22,4	• Tacos de solomillo con salsa de tomatillo verde y chile chipotle (2uds)	19,6
		• Tacos de txuleta de rubia gallega con salsa cítrica de chile serrano (4uds)	36,4

AQUÍ SE COMPARTE

• Pargo zarandeado a la brasa con salsa fresca de tomatillo verde	29,8	• Machete. 1200grs de costillón de res glaseado al carbón con nuestra salsa barbacoa chipotle (Ideal 4 personas)	65,2
---	------	--	------

Tuétano a la brasa con salsa roja molcajetada, majadito de hierbas frescas y tortillas de maíz (Clásicos Punto MX) 31,2