



MENÚ



Entradas

TOSTADA DE PULPO ENAMORADO

Tostada raspada, col morada rallada, ajonjolí tostado

QUESO FUNDIDO

Queso fundido, champiñones, chorizo o natural, tortilla de harina y variedad de salsas

CHIMICHANGAS DE ATÚN AL PASTOR

Salsa de aguacate, cebolla morada desflemada

Ensaladas

ENSALADA DE SANDÍA

Sandía, pera y queso panela asados, con arugula y tomate cherry. Vinagreta balsámica

ENSALADA TESORO

Vegetales verdes, plátano macho, granos de elote, frutos secos, tomates cherrys, aderezo de jamaica

Sopas

SOPA DE TORTILLA

Tortilla frita, aguacate, chile guajillo, queso, crema agria

CHILEATOLE DE CAMARÓN

Combinación de granos de elote, hierbas verde y camarón

Platos fuertes

CHILE RELLENO DE MARISCOS

Bañados de una salsa de huitlacoche, flameado con tequila.

TAQUITOS DE ARRACHERA

Acompañados de salsa de aguacate, cebolla y cilantro.

POLLO CON COSTRA DE CACAHUATE EN MOLE NEGRO

Servido con arroz blanco y pure de camote.

SOPE CON TASAJO DE CERDO

Sope de masa de maíz, carne de cerdo enchilada y salsa de tomatillo.

PESCA DEL DÍA

Al horno, servido con salsa de rajas poblanas y arroz blanco.

LENGUA DE RES ALMENDRADA

Mole de almendras ajonjolí, y arroz blanco.

ENCHILADAS COLIMENSES

Enchiladas dulces, rellenas de picadillo de res

Pastres

ARROZ CON LECHE

PANQUE DE ELOTE

COCADAS DE COLORES

GELATINA DE ZANAHORIA