

BIXA

COCINA AUTÉNTICA

BIENVENIDOS

BIXA AÑO 8

Un espacio lleno de historia, herencia, cultura y energía. Representando a través de sus platillos el amor y la pasión por la gastronomía. Este año estamos de fiesta, cumplimos 8 años llevando a los paladares todo tipo de experiencias sin paralelo. El número 8 representa el equilibrio cósmico, acostado es el infinito, el 8 es poder y representa la conexión. Te invitamos a conectarte contigo y abrir tus sentidos para degustar lo que con tanto amor y pasión hacemos en BIXA Cocina. Gracias por estar aquí, no existen las coincidencias.



Herencia Gastronómica

Desde pequeña fui testigo del cariño y dedicación con la que mi madre y abuela cocinaban durante horas para disfrutar una exquisita comida en familia. Con el paso de los años me fui enamorando de los aromas, del misterioso color del achiote, el inconfundible sabor terroso del recado negro y sobre todo las pláticas de cocina donde se intercambiaban secretos de sartén, siempre agregando un "chun" y algún ingrediente para dar el toque final a la receta. Deseo que cada persona que visita BIXA viva esta auténtica experiencia gastronómica, que disfrute el lugar, la música, la arquitectura y de una propuesta honesta result

TACOS BIXA

TRILOGÍA BIXA

Te invitamos a seleccionar 3 piezas de tus favoritos ó si es tu primera visita puedas probar un poco de la variedad que ofrecemos

265

TACOS DE CABEZA

■ *Para pensar mejor! Cabeza de Wagyu Campo Libre de Durango, salsa de tomate con chile de árbol, servidos con cebolla, cilantro y limones.*

255

PANUCHOS DE COCHINITA

Tortillas con frijol negro fritas, servidas con cochinita desmenuzada, acompañados de salsa xnipec y salsa roja de jitomate con habanero

245

TACOS DE LENGUA

■ *Imperdible BIXA! medallones de lengua en tortilla hecha a mano; acompañados de cebolla, cilantro, limones y salsa verde tatemada.*

235

TACOS DE PATO

Pato confitado servido en tortillas de harina, acompañado de puré de aguacate con chile jalapeño encurtido y salsa de chile de árbol.

225

TACOS DE ATÚN SELLADO

■ *Directo del mar! Fresco lomo de atún con alioli, puré de aguacate, cilantro, salicornia, cebolla morada encurtida y salsa verde tatemada.*

210

TACOS DORADOS DE PAPA AHOGADOS

Tortilla rellena de papa, servidos con jitomate, lechuga, cebolla blanca desflemada, aguacate, queso crema tabasqueño y crema, ahogados en salsa verde

\$170

TACOS DE MERCADO

Tortilla de vitamaíz hecha a mano, nopales a la mexicana, queso crema tabasqueño, frijoles y moronas de ribeye.

170

PANUCHOS DE POLLO

Tradicionales panuchos yucatecos con base de frijoles negros refritos, cebolla morada encurtida y salsa roja de jitomate con habanero.

165

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATA

Mezcla de kale y arúgula con rodajas de jitomate bola, orégano, chiltepín y pimienta.

235

ENSALADA BIXA

Clásica con frescas hojas de lechuga orejona, crotones horneados, parmesano y exquisito aderezo especial de la chef.

210

— Pollo +85 Res +110 Camarón +128 —

ENSALADA DE JITOMATE

Rodajas de jitomate bola, vinagre de vino blanco, cebolla morada desflemada, orégano, pimienta, aceite de oliva y laminas de queso parmesano

220

SANDÍA ASADA

Deliciosa sandía sazónada y asada, tibia por fuera, fresca y jugosa por dentro, servida con arúgula, aderezo casero y queso de vino tinto artesanal.

200

ENSALADA DE ESPINACA

Servida con supremas de toronja, cebollín, aderezo casero y laminas de queso parmesano

200

ENSALADA VERDE

Variedad de hojas verdes servida con papaya, fresa, supremas de naranja y vinagreta de frambuesa

185

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

SOPAS Y CREMAS

SOPA AZTECA

Caldillo rústico de jitomate, servida con burrata, julianas de tortilla frita, chicharrón de cerdo, puré de aguacate y chips de chile ancho.

235

CALDITO DE POLLO

Clásico caldo servido con arroz rojo, pollo demenuzado, acompañado de aguacate, cebolla, cilantro, chile serrano y limón

190

CREMA DE FRIJOL

Servida con moronas de ribeye, queso crema tabasqueño, juliana de tortilla y aceite de epazote.

180

CREMA CUATRO CHILES

Con chicharrón de cerdo, gelatina de jitomate, hojas de cilantro y queso cotija artesanal.

160

ARROZ CASERO

Como el de mi mamá o más bueno... servido con huevo estrellado o plátano macho frito (a elegir).

160

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

ENTRADAS

TUÉTANO CON ESCAMOLES

Dos en uno... servido con salsa de chapulín, ensalada verde y tortillas de recado negro y harina

580

TACOS DE ESCAMOLES

A la mantequilla con epazote, tortillas de recado negro, salsa de guajillo y puré de aguacate.

480

TIRADITO DE PESCADO

Vinagreta de recado negro, tomatillo, chile serrano confitado, salicornia, cilantro y flores comestibles; acompañado de tostadas de achiote.

420

LAMINADO DE HAMACHI

Fresco, servido con limón amarillo, chile habanero confitado, piña asada, salicornia, ajo macho frito y cilantro.

420

TIRADITO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón, sobre carpaccio de aguacate, queso crema, aderezado con limón amarillo, menta y chiltepín.

340

CEVICHE DE PESCADO

Fresco filete en cubos, preparado a la mexicana, servido con salsa de cilantro y chile serano, alcaparra frita, serrano confitado, acompañado de aguacate y tostadas de achiote.

300

LAMINADO DE OJO DE BIFE

Sellado, toque de mostaza dijon, aceite de chiles, alcaparra frita, arúgula, jitomates cherrys asados y queso maduro de oveja, acompañado de crotones horneados.

285

TÁRTARA DE ATÚN

Cubos de atún fresco, melón, cilantro, cebolla morada, pasta de ajo habanero, jengibre y aguacate, servidos con tostadas de achiote.

250

CARNE TÁRTARA DEL CHATO

Receta original del chato, acompañada con crotones horneados y salsa arriera

225

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

PLATO FUERTE

LONJA DE PESCADO

Horneado en cama de papa, rodajas de limón amarillo, cherrys, perejil, ajo, aceite de oliva y cebolla morada. Acompañada de tortillas, mayonesa de habanero y salsa martajada de habanero

170 / 100 GRS

— 700 - 1000 grs / 24 - 35 oz —

RACK DE CORDERO

Corte francés servido con puré de papa y vegetales asados bañado en demi-glace.

580

OJO DE BIFE

Servido con guacamole, frijoles negros enteros, nopal asado, chiles y cebollas toreadas.

550

— 350 grs / 12.3 oz —

LECHÓN CONFITADO

En pipián, frijoles y salsa martajada, acompañada de ensalada de verdolagas.

420

— 220 grs / 7.7 oz —

PESCA DEL DÍA

En arroz meloso de hongos, salsa oscura de pescado, hoja santa y aceite de trufa.

385

— 200 grs / 7 oz —

SALMÓN FRESCO

Servido en una cama de puré de camote, shallot confitado y eneldo.

385

— 200 grs / 7 oz —

FILETE DE RES

Servido con salsa de champiñones y verduras a la plancha.

380

— 250 grs / 8.8 oz —

POLLO CON MOLE TRADICIONAL

Pollo bañado en mole Bixa acompañado de arroz rojo casero y tortillas hechas a mano.

340

PASTA ROSSA PICANTE

Salsa de jitomate con crema y toque de chile de árbol.

280

— Pollo +85 / Camarón +128 / Salmón +150 —

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

MENU DEL HABANERISTA

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

Marinado en salsas negras con habanero tatemado, cherrys, cebolla morada, aguacate y tostadas de achiote para acompañar.

320

SASHIMI DE ATÚN

Láminas de sashimi bañadas con salsa especial de la casa, manzana verde, habanero toreado, cebollín, cilantro y crotones horneados.

300

— 200 grs / 7 oz —

BURRITO DE CAMARÓN

Planchado con queso adobera, mayonesa de habanero, pasta de ajo habanero, puré de aguacate, ensalada verde

230

— 1 PZA —

TACO DE BUCHE

Buche de cerdo con chicharrón y salsa habanerista.

185

— 1 PZA —

TACO DE CHILE RELLENO

Chile poblano, relleno de queso oaxaca, bañado con crema y acompañado de frijoles negros y salsa martajada de habanero.

180

— 1 PZA —

TACO DE PICADILLO NEGRO

Carne molida de res en salsa de recado negro con huevo cocido

170

TACO CAPITÁN

Tiras de filete de pescado al tempura con lechuga, aguacate y mayonesa de habanero

160

— 1 PZA —

HABANERISTA

ADJ.- Adicto al sabor picante que el chile habanero brinda. Dígase de la persona que disfruta de un enchilamiento pleno y abundante, convirtiendo este gusto en adicción.

Diccionario BIXA

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

LA CUCHARA PRIETA

COCHINITA BIXA

Acompañada de frijoles negros, tortillas hechas a mano, xnipec y cebolla blanca con habanero.

345

— 250 grs / 8 oz —

FRIJOL CON PUERCO

Aldilla, costilla y copete de lomo acompañado de frijoles negros, chile habanero toreado, cilantro, limón y rábano.

345

— 250 grs / 8 oz —

QUESO RELLENO MOLÓN

Generosa porción de queso holandés relleno de carne molida con la receta original de la abuela.

Presentado sobre una cama de k'ol y salsa de jitomate con habanero.

350

— 250 grs / 8 oz —

LINGÜNI BOXITO

Pasta con fondo de cerdo, costilla y chamorro frito. Servida con arúgula, jitomates cherrys asados y queso parmesano

345

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%.

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

MENU DE NIÑOS

MINI HAMBURGUESAS DE RES

Pan hecho en casa, preparadas con queso amarillo, acompañadas de mayonesa, catsup y papas fritas
220

TIRITAS DE FILETE DE RES

Gratinadas con queso y papas fritas.
170

TIRITAS DE POLLO

Empanizadas, servidas con papas fritas, catsup y mayonesa.
165

PASTA CON ALBONDIGUITAS

Bañada en salsa de jitomate.
160

POSTRE BIXITOS

Panque de vainilla servido con crema batida y 3 diferentes toppings para que se diviertan los consentidos de la casa
120

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

POSTRES

PIZARRÓN DULCE

Rebanadas de queso artesanal acompañadas de ate, frutos secos y miel orgánica.

460

CHOCOLATÓN-TÓN

Bizcocho de chocolate servido con cremoso de chocolate acompañado de helado de temporada.

180

STRUDEL DE MANZANA

Masa hojaldre rellena de manzana preparada con canela y frutos secos, servido con helado hecho en casa

180

DULCE DE PAPAYA

Típico dulce yucateco con queso bola.

165

PASTEL DE MAMÁ

Un clásico de BIXA, volteado de piña horneado en nuestra cocina. Servido con helado de temporada.

\$165

FLAN CASERO

Clásico y cremoso.

160

FRESAS CON CREMA

Tradicional de Irapuato, un dulce homenaje a nuestra ciudad.

150

ARROZ CON LECHE

Como el de mi abuelita, con pasas y canela.

150

HELADO DE TEMPORADA

Pregunta por nuestros helados hechos en casa y con producto de temporada.

140

Todos nuestros alimentos son preparados al momento, agradecemos su paciencia. Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. El consumo de carnes, pollo, pescados, mariscos y huevo, crudo o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avísenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16%

Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.