



SABOR A MÉXICO

Bienvenido a nuestra casa.

Hacemos que aquellos platos que viven en nuestra memoria,
sean un viaje desde la tierra hasta la mesa, tejidos con
cuidado y pasión, con la esencia de una cocina arraigada,
en la autenticidad de sus raíces.

Gracias por visitar Quanax, un homenaje al corazón de la
cocina de México by

CHEF
Frederic Cano



Plato de fruta de temporada \$120.00

Seasonal fruits natural with natural yogurt or flavor of the day

DEL COMAL

Gorditas de chicharrón prensado, rellenas de carnitas y quesillo, salsa de molcajete. (2 pzas) \$175.00

Stuffed gorditas with pork rinds, pork carnitas and Oaxaca cheese, served with molcajete sauce (2pcs)

Trilogía de quesadillas, queso natural, flor de calabaza y huitlacoche, acompañadas de salsa de molcajete y frijoles de la olla \$188.00

Trilogy of quesadillas, natural, squash blossom and huitlacoche, accompanied by molcajete sauce and beans from the pot.

SABOR A MÉXICO

Chilaquiles verdes | rojos naturales \$175.00

Green | red natural chilaquiles

Pollo / chicken - Huevo/Eggs \$27

carnitas /pork carnitas \$ 35.00

Quesabirrias de cordero (3 pzas), queso gratinado, cebolla y cilantro, salsa perica \$277.00

Lamb quesabirrias (3 pcs), grilled cheese, onion and cilantro, perica sauce.

Tacos de cochinita pibil (3 pzas), chicharrón, salsa xnipec, frijoles de la olla. \$240.00

Cochinita pibil tacos (3 pcs), chicharron, xnipec sauce and beans.

DE LA GRANJA

*Huevos motuleños, salsa de tomate cocido, chícharos, jamón,
plátano frito,
panuchos, queso de bola \$198.00*

*Motuleños eggs, cooked tomato sauce, peas, ham, fried plantain,
panuchos, edam cheese.*

Omelette de la milpa, vegetales, queso panela \$185.00

Milpa omelette with vegetables and panela cheese

Huevos Estrellados o Revueltos, con Jamón o Tocino \$165.00

Fried or scrambled eggs, with ham or bacon

LO DULCE

*Pan francés con trozos de mango y piña y crema de pistache y
helado de plátano y maracuyá \$215.00*

*French toast with mango and pineapple, pistachio sauce, plantain
and passion fruit ice cream.*

*Concha de vainilla rellena de nata con mascarpone, frambuesas e
higos \$105.00*

*Cream-filled vanilla shell with mascarpone and raspberries or
figs*

PAN DULCE/PASTRIES

Concha de vainilla \$ 45.00

Oreja \$ 50.00

Chocolatín \$ 55.00

Rol de canela \$ 50.00

BEBIDAS

- Jugo del día \$ 55.00
- Mimosa \$ 120.00
- Copa de vino espumoso \$ 160.00
- Bloody mary \$ 158.00
- Cervezas nacionales \$ 65.00
- Cerveza artesanal \$ 120.00
- Clamato \$ 25.00

CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD

CON LECHE/WITH MILK

- Capuccino \$ 60.00
- Latte \$ 60.00
- Flat white \$ 55.00
- Moka \$ 65.00
- Chocolate \$ 60.00
- Capuchino de olla (endulzado con piloncillo) \$ 70.00
- Matcha \$ 70.00

SIN LECHE/WITHOUT MILK

- Espresso \$ 45.00
- Espresso doble \$ 50.00
- Americano \$ 50.00
- Filtrados (chemex) \$ 60.00
- Tés y tisanas \$ 55.00

FRÍOS/COLD

- Latte helado \$ 65.00
- Espresso tonic \$ 70.00
- Cold brew \$ 65.00
- Chocolate frío \$ 65.00
- Moka frío \$ 70.00
- Matcha frío \$ 75.00
- Malteadas (chocolate, fresa) \$ 120.00