



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



CÓCTELES DE AUTOR

XAMAIIKA CRIOLLO \$223.00

Ginebra Condessa Clásica, Vermouth Rosso, Campari, jamaica, limón, canela.

NO TE RAJES! \$187.00

Tequila Centenario Plata, piña, limón, romero, piloncillo.

AMATISTA \$190.00

Ron blanco, Chambord, limón, licor de naranja y romero.

TENTACIÓN \$200.00

Whisky Abasolo, frambuesa, arándano, Amaro Montenegro. OAXA \$195.00

Mezcal Noble Coyote espadín, maracuyá, fresa, albahaca, limón y miel.

CARAJILLO QUANAX \$193.00

Licor Nixta, expresso, tortilla de colores.

COCTELES CLÁSICOS

APEROL SPRITZ Licor Aperol, vino espumoso, mineral \$179.00

NEGRONI Ginebra, Campari y vermut rosso \$173.00

MOJITO Ron, menta, limón y mineral \$169.00

MARTINI Vodka/Ginebra \$177.00

MOSCOW MULE Vodka, limón, cerveza de genjibre \$167.00

MARGARITA Tequila, licor triple sec y limón \$177.00

COSMOPOLITAN Vodka, licor triple sec, lima, arándano \$169.00

MIMOSA Vino espumoso y jugo de naranja \$120.00

FRENCH 75 Ginebra, limón, vino espumoso, jarabe natural \$179.00

OLD CUBAN Ron, limón, jarabe, hierbabuena y vino espumoso \$179.00

ENTRADAS

Ceviche de pescado con leche de tigre de maíz y maracuyá
\$ 265.00

Fish ceviche with tiger's milk corn and passion fruit

Aguachile rojo, camarón ahumado y quesadilla de chicharrón
prensado \$260.00

Red aguachile, smoked shrimp and chicharrón quesadilla

Esquites con suadero y tuétano, mayonesa de chapulines y
parmesano \$ 218.00

*Suadero esquites with marrow, grasshoppers mayonnaise and
parmesan cheese*

Ensalada Campesina, tomates nixtamalizados, espinaca, lechuga,
aguacate, queso mozzarella y vinagreta de aguamiel
\$ 220.00

*Peasant Salad, nixtamalized tomatoes, spinach, lettuce, avocado,
mozzarella cheese, mead vinaigrette*

TACOS Y ANTOJITOS

Taco de camarón al pastor, costra de queso, piña y aguacatada
(2 pzas) \$293.00

*Shrimp taco "al pastor" style, cheese crust, pineapple and
avocado (2 pcs)*

Sopecitos de pulpo a las brasas, adobo de chicharrón, quesillo y
pico de xoconostle (3 pzas) \$ 245.00

*Corn tortilla with grilled octopus, "chicharrón" marinade,
Mexican String cheese & Xoconostle sauce*

Tacos de res, adobo de chile morita, cebolla bruja, aguacate y quesillo (2pzas) \$263.00

Beef filet tips tacos, chile morita marinade, with onion, avocado and quesillo

Tetela rellena de quesillo, panceta de cerdo en adobo, demi-glance de salsa macha, ensalada de quelites y papa frita. \$225.00

Tetela stuffed with quesillo, marinated pork belly, macha sauce demi-glance, quelites salad, fried potato

Tlacoyo relleno frijol, lengua de res, salsa de chipotle y pistache, costra de queso (2pzas) \$240.00

Beans tlacoyo with beef tounge, sauce chipotle and pistachio, cheese crust (2 pcs)

PLATO FUERTE

Birria de short rib braseado wagyu (280 grs) cocinado por 14hrs, cebollas confitadas en limón \$ 460.00

Braised short rib (280grs) and roasted onions

Pollito de leche (½ pza), mole, plátano crujiente con amaranto \$355.00

Rack cornish, red mole, crispy plantain with amaranth

Pesca del día (220gr) zarandeada en adobo rojo, frijoles marinos, ensalada de piña menta y cilantro \$395.00

Catch of the day (220gr) with green marinated fish of the day, sea beans, pineapple, mint and cilantro salad

Fideo seco, crema de rancho, kimchi de recaudo rojo, carne ahumada con maple (120 grs) \$ 255.00

Dry noodle, ranch cream, red recaudo kimchi, smoked meat with maple (120grs)

POSTRES

**Sándwich de marranito con helado de pinole y crema de rompopo
\$190.00**

Piglet Sandwich with pinole ice cream and eggnog cream

**Pastel de elote con salsa de caramelo "Guaname" y helado de
vaina de vainilla e higos asados \$190.00**

Corn cake with caramel sauce, vanilla ice cream and roasted figs