

Magda

ENTRADAS/ APPETIZERS

SOPA DE TORTILLA (240ml)

Servida con queso panela, crema, chile guajillo y chicharrón.

TORTILLA SOUP

Served with panela cheese, cream, guajillo chili, and pork rind.

\$180.00

FIDEO SECO DE HUITLACOCHÉ

Servido con Queso Panela, Aguacate, Chicharrón y Crema.

MEXICAN VERMICELLI WITH HUITLACOCHÉ

Served with panela cheese, avocado, pork rind, and cream.

\$180.00

CALDO DE CAMARÓN CANTINERO (240ml)

Caldo sustancioso y picosito con camarones secos, papa, zanahoria y perfume de chile jalapeño... para revivir el alma.

CANTINA-STYLE SHRIMP BROTH

Hearty and spicy broth with dried shrimp, potato, carrot, and a hint of jalapeño... to revive the soul.

\$180.00

JUGO DE CARNE (240ml)

Terminado en mesa con aceite de oliva, cebolla, chile, cilantro y salsas negras.

BEEF BROTH

Finished tableside with olive oil, onion, chili, cilantro, and black sauce.

\$180.00

EMPANADA DE PLÁTANO MACHO

Rellena de frijoles refritos y queso Cotija, acompañada de mole almendrado.

PLANTAIN EMPANADA

Stuffed with refried beans and Cotija cheese, served with almond mole.

\$60.00

TOSTADA DE ATÚN (65gr)

TUNA TOSTADA

\$120.00

AGUACOCO BLANCO DE CAMARÓN (150gr)

Con leche de tigre de chile manzano y coco.

WHITE SHRIMP AGUACOCO

With manzano chili and coconut leche de tigre.

\$320.00

ENTRADAS / APPETIZERS

CEVICHE VERDE DE QUESO PANELA (160gr)

Con salsa verde y totopos.

PANELA CHEESE GREEN CEVICHE

With green sauce and tortilla chips.

\$180.00

TLACOYOS DE HABA CON MOLE

Acompañados de ensalada de nopales encurtidos.

FAVA BEAN TLACOYOS WITH MOLE

Served with pickled cactus salad.

\$120.00

TACO DE LECHÓN (100gr)

Taco de lechón Yucateco con frijol y Xnipec.

LECHÓN TACO

Yucatecan-Style roasted pork taco with refried beans and xnipec sauce.

\$95.00

GUACAMOLE A LA MESA (400gr)

Tradicional guacamole preparado en su mesa, con jitomate, cebolla, chile, cilantro, limón y aceite de oliva.

TABLESIDE GUACAMOLE

Fresh guacamole made tableside with tomato, onion, chili, cilantro, lime, and olive oil.

\$220.00

ENSALADA VERDE DE BERROS, VERDOLAGAS Y NOPALES (250gr)

Servida con tocino, nueces y queso cotija, aliñada con aderezo agridulce de mole de la casa.

GREEN SALAD WITH WATERCRESS, PURSLANE AND NOPAL

Served with bacon, walnuts, and Cotija cheese, dressed with the house sweet-and-sour mole vinaigrette.

\$220.00

ENSALADA DE QUINTONILES

Servida con jitomates *heirloom* y aderezo de tuna y aceite ahumado.

QUINTONIL SALAD

Served with heirloom tomatoes and a smoked prickly pear oil dressing.

\$220.00

TAMAL DE RECAUDO NEGRO Y LECHÓN YUCATECO

Servido con cebollas encurtidas y frijoles refritos.

BLACK RECAUDO TAMAL WITH YUCATECAN LECHÓN

Served with pickled onions and refried beans.

\$130.00

FUERTES/ MAIN COURSES

POLLO CON MOLE ALMENDRADO (1 pza)

Pierna y muslo con mole almendrado y arroz rojo.

CHICKEN WITH ALMOND MOLE

Chicken leg and thigh served with almond mole and red rice.

\$420.00

CORTE DEL DÍA A LA PARRILLA (350gr)

Con ensalada o puré de papa.

GRILLED CUT OF THE DAY

With salad or mashed potatoes.

\$550.00



MIXIOTE DE CORDERO

Acompañado de guacamole, frijoles refritos y tortillas para taquear.

LAMB MIXIOTE

Served with guacamole, refried beans, and tortillas for tacos.

\$450.00

CABRERÍA CHIMALISTAC (350gr)

Estofada en salsa de pulque, chiles y piloncillo, servido sobre puré de papa.

CHIMALISTAC-STYLE RIB EYE CAP

Stewed in pulque sauce with chilies and piloncillo, served over mashed potatoes.

\$450.00

RIB EYE CHOICE STERLING SILVER (350gr)

Servido con puré de papa o ensalada y salsa de pimienta.

RIB EYE CHOICE STERLING SILVER

Served with mashed potatoes or salad and pepper sauce.

\$820.00

CHAMORRO (800gr)

Para hacer tacos servido en su jugo con guacamole.

PORK SHANK

For tacos, served au jus with guacamole.

\$550.00

LASAÑA DE CHICHARRÓN (210gr)

Lasaña de chicharrón verde y chicharrón prensado sobre espejo de salsa de chile morita, con crema y queso cotija.

Acompañado con ensalada verde.

PORK RIND LASAGNA

Lasagna of Pork Crackling Confit in Green Tomatillo Sauce with Pressed Pork Terrine served over a morita red chili sauce, topped with cream and Cotija cheese. Served with green salad.

\$320.00

CERDO CON VERDOLAGAS (350gr)

Espaldilla de cerdo braseado sobre cama de frijoles refritos y coronado con salsa verde de verdolagas.

PORK WITH PURSLANE

Braised pork shoulder over a bed of refried beans, topped with green purslane sauce.

\$390.00

FUERTES/ MAIN COURSES

PESCADO A LA VERACRUZANA

Filete de Dorado con nuestra interpretación de salsa Veracruzana a base de jitomates cherry, alcaparras, aceitunas, chile güero y vino blanco.

VERACRUZ-STYLE FISH

Mahi-mahi fillet in our house-made Veracruz-style sauce with cherry tomatoes, capers, olives, güero chili, and white wine.

\$420.00

POSTRES/ DESSERTS

PASTEL DE ZANAHORIA (200 gr)

Pastel clásico de zanahoria con cubierta de queso crema.

CARROT CAKE

Classic carrot cake with cream cheese frosting.

\$250.00

PAY DE LIMÓN (200 gr)

Terminado con merengue caramelizado.

LEMON PIE

Finished with caramelized meringue.

\$250.00

PANQUÉ DE PLÁTANO (200 gr)

Panqué de plátano de la casa con crema de mascarpone y frutos rojos.

BANANA LOAF

House-made banana cake with mascarpone cream and red berries.

\$160.00

El peso en gramos corresponde a la porción de proteína antes de su cocción.

Nuestros precios incluyen IVA

The grams listed for each dish refer to the weight of the protein before cooking.

Our prices include VAT.

Magda