

BIXA

COCINA AUTÉNTICA

BIENVENIDOS



TÁRTARA DE ATÚN

BIXA

TACOS BIXA

(Orden de 3 pzas.)

TACOS DE LENGUA

\$220

Imperdible Bixa, medallones de lengua en tortilla hecha a mano; acompañado de cebolla, cilantro, limones y salsa verde tatemada.

TACOS DE CABEZA

\$240

Cabeza de Wagyu Campo Libre de Durango, salsa de tomate con chile de árbol, cebolla y cilantro .

TACOS DE ATÚN SELLADO

\$190

Fresco lomo de atún con alioli de ajo habanero, puré de aguacate, hojas de cilantro, cebolla morada encurtida y salsa verde tatemada.

PANUCHOS DE POLLO

\$140

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

TACOS DE MERCADO

\$145

Tortilla de Vitamaíz hecha a mano, nopales a la mexicana, queso crema, frijoles y moronas de rib eye. (Flor de calabaza, en temporada)

TACOS DORADOS DE PAPA AHOGADOS

\$155

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

TACOS DE PATO

\$200

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

*Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. Gracias.
Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16% / Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

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 avisenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

TACOS DE ATÚN SELLADOS

ENTRADAS

ENSALADA BIXA \$190

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

| | | |
|--------------|---------------------|---------------|
| | C/ CAMARONES | +\$128 |
| EXTRA | C/ FILETE | +\$110 |
| | C/ POLLO | +\$85 |

ENSALADA DE BURRATA \$210

Servida con kale, arúgula y tomate heirloom orgánico, orégano, chiltepín y pimienta.

SANDÍA ASADA \$185

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

ENSALADA EL MAGUEY \$165

Arúgula, espinaca, kale y acelga orgánica de agroespejo ® servida con papaya, fresa, supremas de naranja y vinagreta de cereza.

CREMA DE FRIJOL \$165

Servida con moronas de rib eye, queso crema, juliana de tortilla y aceite de epazote.

CREMA 4 CHILES \$145

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

ARROZ CASERO \$115

Como el de mi mamá o más bueno... pero lleva huevo estrellado orgánico B Fresh* o plátano macho frito (a elegir).

SOPA AZTECA \$210

Caldillo rústico de jitomate, julianas de tortilla frita, chicharrón de cerdo y chips de chile ancho.

*Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. Gracias.
Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16% / Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

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.



ENSALADA EL MAGUEY



TIRADITO DE PESCADO

\$400

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

TIRADITO DE SALMÓN

\$335

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

TUÉTANO CON ESCAMOLES

\$580

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

LAMINADO DE OJO DE BIFE

\$265

Sellado, servido con aceite de chiles, alcaparra frita, arúgula, jitomates cherrys asados y queso maduro de oveja.

CARNE TÁRTARA DEL CHATO

\$195

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

TÁRTARA DE ATÚN

\$215

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

TACOS DE ESCAMOLES

\$460

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

*Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. Gracias.
Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16% / Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

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.

PLATO FUERTE

RACK DE CORDERO **\$480**

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

LECHÓN CONFITADO **\$390**

En pipián, frijoles y salsa martajada.

POLLO CON MOLE TRADICIONAL **\$300**

Pollo desmenuzado bañado en mole Bixa acompañado de arroz rojo casero.

FILETE DE RES **\$360**

Servido con salsa de champiñones y verduras a la plancha.

OJO DE BIFE **\$515**

Servido con guacamole, frijoles negros enteros, nopal asado, chiles y cebollas toreadas.
Porción 350 grs. / 12.3 oz

SALMÓN FRESCO **\$365**

Servido en una cama de puré de camote, mantequilla noisette, shallot confitado y eneldo.
Porción 200 grs. / 7 oz.

PESCA DEL DÍA BIXA **\$350**

En arroz meloso de hongos, salsa oscura de pescado, hoja santa y aceite de trufa.
Porción 200 grs. / 7 oz.

LOBINA FRITA ENTERA **\$170/120 GRS**

Entera, Acompañada de papas fritas en rodajas, mayonesa de habanero, salsa martajada, aguacate y tortillas hechas a mano.

*Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. Gracias.
Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16% / Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

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 avisenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.



PESCA DEL DÍA

MENÚ DE NIÑOS

TIRITAS DE POLLO \$140

Servidas con papas fritas, cátsup y mayonesa.

PASTA CON ALBONDIGUITAS \$150

Bañada en salsa de jitomate.

TIRITAS DE FILETE DE RES \$150

Gratinadas con queso y papas a la francesa.

POSTRE BIXITOS \$105

Diviértete decorando tu propio pastel.

LA CUCHARA PRIETA

COCHINITA BIXA \$300

Acompañada de frijoles negros, salsa de cebolla morada y cebolla blanca con habanero.

Porción 250 gr / 8 oz.

FRIJOL CON PUERCO \$300

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

Porción 250 gr / 8 oz.

QUESO RELLENO MOLÓN \$300

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.

Porción 250 grs / 8 oz.

LINGÜINI BOXITO \$300

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

*Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. Gracias.
Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16% / Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

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 avisenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

COCHINITA BIXA

MENÚ DEL HABANERISTA

TACO DE BUCHE (1) \$150

Buche de cerdo con chicharrón y salsa habanerista.

TACO DE CHILE RELLENO (1) \$150

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

BURRITO DE CAMARÓN (1) \$210

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

SASHIMI DE ATÚN \$250

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

TACO CAPITÁN (1) \$130

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

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN \$280

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

*Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. Gracias.
Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16% / Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

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.



TACO CAPITÁN

POSTRES

FRESAS CON CREMA DE IRAPUATO **\$135**

Un dulce homenaje a nuestra ciudad.

FLAN CASERO **\$140**

Tradicional y cremoso.

CHEESECAKE DE ZARZAMORA **\$130**

Delicioso pay helado hecho con frescas y jugosas zarzamoras.

ARROZ CON LECHE **\$135**

Como el de mi abuelita con pasas y canela.

DULCE DE PAPAYA **\$145**

Típico dulce yucateco con queso holandés.

CHOCOLATÓN-TÓN **\$140**

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

HELADO O NIEVE DE TEMPORADA **\$120**

Hecho en casa con fruta de temporada y toppings.

PASTEL DE MAMÁ **\$145**

Servido con Helado de Temporada
Un clásico de Bixa, volteado de piña horneado en nuestra cocina.

PIZARRÓN DULCE **\$245**

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

*Con el fin de garantizar nuestro exquisito sabor y calidad, NO se permiten cambios en los platillos. Gracias.
Precios en moneda nacional; incluyen IVA del 16% / Medias porciones se cobrarán al 70% del precio total.

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 avisenos si alguien de su mesa es propenso a alguna alergia.

ARROZ CON LECHE

BEBIDAS CALIENTES

| | |
|----------------|------|
| CAFÉ AMERICANO | \$45 |
| CAPUCCINO | \$55 |
| CAFÉ EXPRESS | \$48 |
| TÉ | \$45 |
| TISANAS | \$70 |

Pregunta por nuestros sabores de temporada

BEBIDAS

| | |
|--|-------|
| NARANJADA O LIMONADA | \$50 |
| JARRA DE NARANJADA O LIMONADA (2 lt) | \$250 |
| REFRESCOS (Coca-Cola Co.) | \$50 |
| AGUA FRESCA DEL DÍA (2 lt) | \$48 |
| JARRA DE AGUA FRESCA DEL DÍA | \$250 |
| AGUA NATURAL EMBOTELLADA Ciel (355 ml) | \$50 |
| AGUA DE PIEDRA C/GAS (650 ml) | \$105 |
| AGUA DE PIEDRA S/GAS (650 ml) | \$100 |
| AGUA PERRIER (330 ml) | \$58 |
| AGUA PERRIER (750 ml) | \$100 |
| AGUA SAN PELLEGRINO (250 ml) | \$58 |
| AGUA SAN PELLEGRINO (500 ml) | \$90 |
| SANGRÍA NATURAL | \$105 |
| JARRA DE CLERICOT | \$390 |
| SANGRÍA CON VODKA | \$190 |





CERVEZA NACIONAL

| | |
|---------------------------------|-------------|
| CORONA (355 ml) | \$40 |
| CORONA LIGHT (355 ml) | \$42 |
| LEÓN (355 ml) | \$42 |
| MODELO ESPECIAL (355 ml) | \$48 |
| NEGRA MODELO (355 ml) | \$48 |
| PACIFICO (355 ml) | \$40 |
| VICTORIA (355 ml) | \$40 |

CERVEZA IMPORTADA

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| BUDWEISER (355 ml) | \$48 |
| BUD (355 ml) | \$48 |
| STELLA ARTOIS (330 ml) | \$65 |
| O'DOUL'S, SIN ALCOHOL (355 ml) | \$60 |
| MICHELOB ULTRA | \$65 |

CERVEZAS ARTESANALES

León, Gto.

| | |
|--|--------------|
| BLONDE ALE LIBERTAD | \$115 |
| IBU: 19 ABV: 5.2% 355ml. | |
| RED ALE LIBERTAD | \$115 |
| IBU: 19 ABV: 5.2% 355ml. | |
| BROWN ALE LIBERTAD | \$115 |
| IBU: 20-30 ABV: 5.4% 355ml. | |
| CERVEZA DE BARRIL POR TEMPORADA | \$115 |
| XIBALBA STOUT | \$110 |
| 355ml. | |
| XIBALBA PALE ALE | \$110 |
| 355ml. | |