

BIXA

COCINA AUTÉNTICA

BIENVENIDOS



BIXA

TACOS BIXA

(Orden de 3 pzas.)

TACOS DE LENGUA

\$165

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

TACOS DE ATÚN SELLADO

\$155

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

\$110

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

TACOS DE MERCADO

\$130

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

\$150

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

\$180

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

ENTRADAS

ENSALADA BIXA

\$160

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

ENSALADA DE BURRATA

\$180

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

*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.

SANDÍA ASADA **\$150**

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

CREMA DE FRIJOL **\$135**

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

CREMA DE 4 CHILES **\$120**

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

ARROZ CASERO **\$90**

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

SOPA AZTECA **\$180**

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

TIRADITO DE PESCADO **\$290**

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

TIRADITO DE SALMÓN **\$315**

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

TUÉTANO CON ESCAMOLES **\$420**

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

LAMINADO DE OJO DE BIFE **\$230**

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

CARNE TÁRTARA DEL CHATO **\$165**

Receta original del chato, acompañada con crotones y salsa arriera

TÁRTARA DE ATÚN **\$190**

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

*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.



TUÉTANO CON ESCAMOLES



PLATO FUERTE

RACK DE CORDERO

\$450

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

CHULETÓN DE CERDO

\$350

En pipián, frijoles y salsa martajada.

POLLO CON MOLE TRADICIONAL

\$280

Pollo desmenuzado bañado en mole Bixa acompañado de arroz rojo casero

FILETE DE RES

\$320

Servido con salsa de champiñones y verduras a la plancha.

OJO DE BIFE

\$485

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

SALMÓN FRESCO

\$330

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

PESCA DEL DÍA

\$310

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

MENÚ DE NIÑOS

TIRITAS DE POLLO

\$115

Servidas con papas fritas, cátsup y mayonesa.

PASTA CON ALBONDIGUITAS

\$120

Bañada en salsa de jitomate.

TIRITAS DE FILETE DE RES

\$125

Gratinadas con queso y papas a la francesa.

*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.

LA CUCHARA **PRIETA**

COCHINITA BIXA

\$265

Acompañada de frijoles negros, salsa de cebolla morada y cebolla blanca con habanero.
Porción 250 gr / 8 oz.

FRIJOL CON PUERCO

\$265

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

\$265

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

LINGUINI BOXITO

\$265

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

MENÚ DEL HABANERISTA

Viernes, Sábado y Domingo

TACO DE BUCHE (1)

\$115

Buche de cerdo con chicharrón y salsa habanerista.

TACO DE CHILE RELLENO (1)

\$120

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

BURRITO DE CAMARÓN (1)

\$180

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

SASHIMI DE ATÚN

\$220

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

TACO CAPITÁN (1)

\$100

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

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

\$240

Marinado en salsas negras con habanero tatemado, herrys, 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.

POSTRES

FRESAS CON CREMA DE IRAPUATO \$110

Un dulce homenaje a nuestra ciudad.

PASTEL DE MAMÁ CON HELADO DE TEMPORADA \$120

Un clásico de Bixa, volteado de piña horneado en nuestra cocina.

CHOCOLATÓN-TÓN \$115

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

ARROZ CON LECHE \$110

Como el de mi abuelita con pasas y canela.

DULCE DE PAPAYA \$120

Típico dulce yucateco con queso holandés.

CHEESECAKE DE ZARZAMORA \$125

Delicioso pay helado hecho con frescas y jugosas zarzamoras.

Agradecemos tu apoyo y comprensión por el momento no estamos dando cortesías.

*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.



CHEESECAKE DE ZARZAMORA