

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, chiltepin 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 avisenos 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.

CHULETÓN DE CERDO \$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**

Aldilla, 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 avisenos 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.	