



COCINA  
CORAZÓN

## STARTERS / ENTRADAS

### GUACAMOLE PUEBLITO

Traditional guacamole and Mexican sauce, assorted seed and baked tortilla  
Guacamole tradicional y salsa mexicana, semillas variadas y tortilla horneada  
(VG) (GF)

MXN

\$250

### QUESO FUNDIDO

A blend of Oaxaca and Chihuahua cheese melted with chorizo, poblano peppers and flour tortillas  
Mezcla de quesos Oaxaca y Chihuahua fundidos con chorizo, chile poblano y tortillas de harina  
(D) (P)

\$250

## TACOS 2PZAS

### HONGOS

Handmade corn tortilla, portobello, oyster mushrooms,  
“pasilla” chili sauce, panela cheese and sour cream  
Tortilla hecha a mano, hongos portobellos, setas,  
salsa de chile pasilla, queso panela y crema ácida  
(D) (GF)

\$220

### CAMARÓN

Tempura battered shrimp, red cabbage, chipotle mayonnaise,  
tamarind – chipotle sauce and pineapple “pico de gallo”  
Camarón rebozado en tempura, col morada, mayonesa de chipotle,  
salsa de tamarindo – chipotle y pico de gallo de piña  
(SH) (D)

\$220

### MILANESA

Breaded chicken breast filled with ham and swiss cheese, refried beans,  
french fries and spring onion  
Pechuga de pollo empanizada relleno con jamón y queso suizo, frijoles refritos,  
papas a la francesa y cebolla de verdeo  
(D)

\$220

### CERDO

Low temperature cooked “cochinita pibil”, pickled onion and habanero  
Cochinita pibil cocinada a baja temperatura, cebolla encurtida y habanero  
(GF) (P)

\$220

### RIB EYE

Grilled rib eye steak, roasted spring onion, avocado and cilantro  
Costilla de res a la parrilla, cebolla cambray asada, aguacate y cilantro  
(GF)

\$300

### QUESABIRRIA

Corn tortilla stuffed slow cooked beef, oaxaca cheese, onion and coriander  
Tortilla de maíz rellena de carne de res cocida a fuego lento, queso oaxaca, cebolla y cilantro  
(GF) (D)

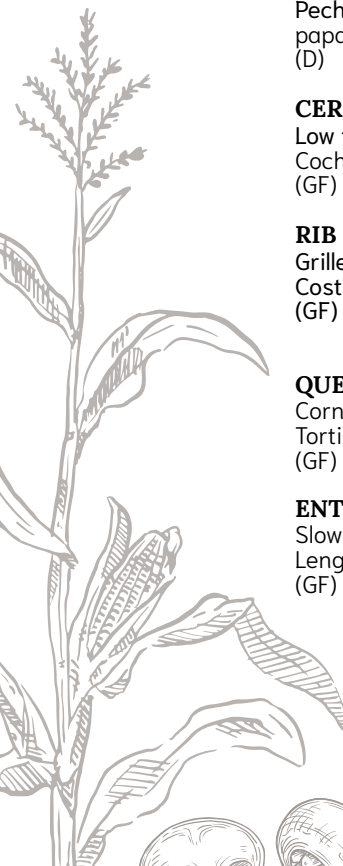
\$220

### ENTOMATADO

Slow cooked beef tongue, tomato sauce, chipotle, and crispy chorizo  
Lengua de res cocinada lentamente, salsa de tomate, chipotle y chorizo crujiente  
(GF) (P) (SG)

\$220

(SG) Signature | (P) Contains Pork | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (W) Wellbeing  
(D) Dairy | (E) Egg | (GF) Gluten-free | (N) Nuts | (SH) Shellfish





## DESSERT / POSTRES

MXN

### JERICALLA

Creamy traditional Mexican dessert with "cajeta", strawberries and amaranth toast  
Postre tradicional mexicano cremoso de cajeta, fresas y tosta de amaranto  
(GF) (D) (E)

\$195

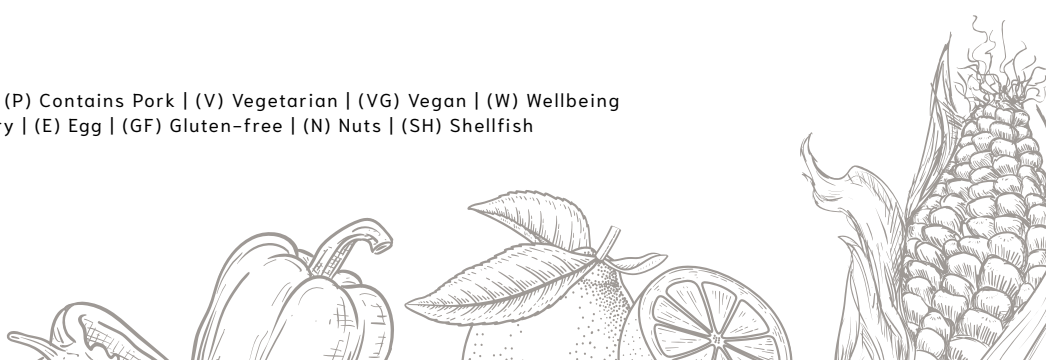
### CHOCOROL

Swiss roll of cream and pineapple compote cover with chocolate and vanilla ice cream  
Brazo gitano de crema y compota de piña cubierto de chocolate y helado de vainilla  
(D) (E)

\$195



(SG) Signature | (P) Contains Pork | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (W) Wellbeing  
(D) Dairy | (E) Egg | (GF) Gluten-free | (N) Nuts | (SH) Shellfish





**COCINA  
CORAZÓN**

**BEERS**

MXN

Modelo Especial	\$168
Pacífico	\$168
Corona Extra	\$168
Corona Light	\$168

**CRAFT BEER**

Patito IPA	\$265
Tulum Lager	\$265
Colima Paramo Pale Ale	\$265

**COCKTAILS**

Margarita	\$360
Mojito	\$360
Paloma	\$360
Mezcalita	\$360

**WINE PER GLASS**

Casa Madero Cabernet	\$350
Casa Madero Merlot	\$350
Casa Madero Chardonnay	\$300
Casa Madero V Rosé	\$300

**SOFT DRINKS**

Lemonade   Limonada	\$160
Orangeade   Naranjada	\$160
Iced Tea   Té Helado	\$120
Jarra de agua	\$220

**HOT BEVERAGE**

Black Coffee   Café	\$122
Hot Tea   Té Caliente	\$171

**MEZCAL SHOTS**

MXN

Alipus San Andrés	\$360
Alipus San Juan	\$360
Danzantes Blanco	\$380
Danzantes Reposado	\$490
Ojo de Tigre Blanco	\$360

**TEQUILA SHOTS**

Clase Azul Reposado	\$950
Don Julio 1942	\$820
Don Julio Blanco	\$320
Herradura Reposado	\$360

**BOING**

Mango	\$85
Uva	\$85
Fresa	\$85
Guayaba	\$85

**CHAPARRITA**

Mandarina	\$85
Uva	\$85
Piña	\$85

**SODAS**

Coca Cola Regular	\$85
Coca Cola Zero	\$85
Coca Cola Light	\$85
Fanta	\$85
Sprite	\$85
Fresca	\$85

