

SNACKS

GUACAMOLE \$285 ✓ ⊗

Avocado and pico de gallo served with tlayuda, pork rinds and corn chips

CORN ESQUITES \$140 ✓ ⊗

Corn esquites, served with mayonnaise, cheese, and piquin chili pepper

FRENCH FRIES \$185 ✓

SALADS

TUNA SALAD \$385 ⊗

Sealed tuna, mixed lettuce, avocado, grilled panela cheese, cherry tomato with a lemon vinaigrette

CAESAR SALAD \$325 ✓

Romaine lettuce and parmesan cheese, croutons, tomato, cherry tomato

With chicken **\$360**

With shrimp **\$390**

WATERMELON SALAD \$315 ✓ ⊗

Watermelon, lettuce, cheese, caramelized walnuts with a Mezcal vinaigrette

TLAYUDAS



Traditional Oaxacan style toasted tortilla with beans, Oaxaca cheese, red onion, coriander, cabbage, lettuce, avocado and sour cream

CHICKEN \$290

CECINA \$360

LONGANIZA SAUSAGE \$310

VEGETARIAN \$260

GRINGAS

Flour tortilla tacos with melted cheese, served with guacamole and pico de gallo

CHICKEN \$220

FLANK STEAK \$260

PASTOR \$260

VEGETABLES \$220

CEVICHEs AND AGUACHILES

PASSION SHRIMP CEVICHE \$370 ⊗

Shrimp with passion fruit juice, onion, tangerine, coriander and cucumber

PERUVIAN CEVICHE \$360 ⊗

Fish marinated with traditional leche de tigre, coriander, red onion and red serrano pepper, sweet potato and Canchita (toasted corn)

FISH AGUACHILE \$335 ⊗

Sea bass with pepper sauce, avocado with cucumber, onion, coriander, serrano chili pepper and green tomato

OCTOPUS TOSTADA \$285 ⊗

With chipotle mayonnaise, red cabbage over blue corn tostada, pico de gallo, coriander and radish

SHRIMP TOSTADA \$285 ⊗

Coriander radish cream over corn tostada, onion and red cabbage

LA TAQUERIA

Served with green and Mexican sauce, All of our tacos could be served with lettuce wrap leaves

TACO CAMPECHANO ⊗ **\$240**

CRISPY OCTOPUS TACO **\$270**

FLANK STEAK WITH SHRIMP TACO **\$270**

TIKIN XIK FISH TACO ⊗ **\$250**

CURD CHEESE WITH CORN, EPAZOTE AND MUSHROOMS ✓ ⊗ **\$230**

ACHIOTE PULLED PORK MEAT ⊗ **\$240**

GRILLED CACTUS LEAVES TACO AND PANELA CHEESE ✓ ⊗ **\$210**

POBLANO PEPPER ✓ ⊗ **\$210**

BURGERS

OLLATACO \$390

Angus ground beef, guacamole, bacon, caramelized onion, cheddar cheese, chipotle mayonnaise, tomato and lettuce, served with French fries or Salad

PORTOBELLO \$290 ✓

Roasted Portobello with chimichurri, tomato, caramelized onion, lettuce, guacamole and vegetables chips or salad

FROM THE GRILL

*Supplement for our Open kitchen package

Served with mashed potatoes, vegetables and salad

Choose the marinade:

Lemon butter
Garlic
Tikin xik
Mustard and honey
Herbs

OCTOPUS \$550
+200

RIB EYE \$765
+350

CATCH OF THE DAY \$890
+500

LOBSTER TAIL \$1350
+750

FAJITAS

Prepared with cheese, peppers, onion and herbed oil
Served with green sauce, Mexican sauce, pico de gallo and corn tortillas or lettuce wrap leaves

SHRIMP \$395 ⊗

FLANK STEAK \$385 ⊗

CHICKEN \$310 ⊗

MIXED \$425 ⊗

PORTOBELLO, POBLANO CHILI PEPPER, SQUASH AND CARROT ✓ ⊗

\$285

✓ = VEGETARIAN ⊖ = NUTS ⊗ = GLUTEN FREE
🌱 = VEGAN



CENA

LA BOTANA

GUACAMOLE \$285 ✓ ⊗

Aguate y pico de gallo
Servido con tlayuda, chicharrón
y totopos de maíz

ESQUITES \$140 ✓ ⊗

Granos de elote, servidos
con mayonesa, queso,
y chile piñón

PAPAS A LA FRANCESA \$185 ✓

ENSALADAS

ENSALADA DE ATUN \$385 ⊗

Atún sellado, lechugas mixtas, aguacate,
queso panela a la plancha,
tomate cherry y vinagreta de lima

ENSALADA CESAR \$325 ✓

Lechuga iceberg y queso parmesano,
crotones, tomate y tomate cherry

Con Pollo \$360

Con Camarón \$390

ENSALADA DE SANDIA \$315 ✓ ⊗

Sandía, Lechugas, queso, nueces
caramelizadas y vinagreta de Mezcal

TLAYUDAS

⊗

Tlayuda preparada con frijoles,
queso Oaxaca, cebolla morada, lechuga,
cilantro, col blanca, aguacate y crema acida

POLLO \$290

CECINA \$360

LONGANIZA \$310

VEGETARIANA \$260

GRINGAS

Preparadas con tortillas de harina, queso y
acompañadas con guacamole y pico de gallo

POLLO \$220

ARRACHERA \$260

PASTOR \$260

VERDURAS \$220

CEVICHE Y AGUACHILES

CEVICHE PASION DE CAMARON \$370 ⊗

Camarón con jugo de maracuyá, pepino,
cebolla y cilantro

CEVICHE PERUANO \$360 ⊗

Pescado crudo marinado con tradicional
leche de tigre, cilantro, cebolla morada, chile
serrano rojo, camote y canchita de maíz

AGUACHILE DE PESCADO \$335 ⊗

Robalo en salsa de chile, aguacate con pepino,
cebolla, cilantro, chile serrano y tomate verde

TOSTADA DE PULPO \$285 ⊗

Con mayonesa de chile chipotle, col morada
sobre tostada de maíz azul, salsa mexicana,
cilantro y rábano

TOSTADA DE CAMARON \$285 ⊗

Con cremoso de cilantro y rábano, cebolla
y col morada sobre tostada de maíz

LA TAQUERIA

Con Salsa Mexicana y salsa verde
Todos nuestros tacos se pueden servir en hojas
de lechuga

TACO CAMPECHANO ⊗ \$240

TACO CRUJIENTE DE PULPO AL AJILLO \$270

TACO DE ARRACHERA CON CAMARON \$270

TACO DE PESCADO TIKIN XIK ⊗ \$250

TACO DE REQUESON CON EPAZOTE, ELOTE Y HONGOS ✓ ⊗ \$230

TACO DE COCHINITA PIBIL ⊗ \$240

TACO DE NOPALES AL GRILL Y ESPELON CON QUESO PANELA ✓ ⊗ \$210

TACO DE RAJAS POBLANAS ⊗ ✓ \$210

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

HAMBURGUESA OLLATACO \$390

Carne de res angus, guacamole, tocino,
cebolla caramelizada queso cheddar,
mayonesa de chipotle, jitomate y lechuga.
Acompañado de papas a la francesa o
ensalada

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO \$290 ✓

Portobello asado con chimichurri, jitomate,
cebolla caramelizada, guacamole, lechuga
y chips de vegetales o ensalada

DE LA PARRILLA

*Complemento para nuestro paquete Open Kitchen

Acompañados de puré de papa,
verduras y ensalada

Elegir preparación:

Mantequilla al limón
Mojo de Ajo
Tikin xik
Mostaza y miel
Finas hierbas

PULPO \$550
+200

RIB EYE \$765
+350

PESCA DEL DÍA \$890
+500

COLA DE LANGOSTA \$1350
+750

FAJITAS

Preparados con queso, pimientos,
cebolla y aceite de hierbas
Acompañadas de salsa verde, mexicana
y tortillas de maíz u hojas de lechuga

CAMARONES \$395 ⊗

ARRACHERA \$385 ⊗

POLLO \$310 ⊗

MIXTA \$425 ⊗

PORTOBELLO, CHILE POBLANO, CALABAZA Y ZANAHORIA ✓ ⊗

\$285

✓ = VEGETARIAN ⊕ = NUTS ⊗ = GLUTEN FREE
🌱 = VEGAN