



## Cena / Dinner

### PARA EMPEZAR / TO START

✦ Guacamole Guacamole	140
Queso Fundido - ( <i>Natural 150, Con Chorizo o Con Hongos 160</i> ). Melted Cheese - ( <i>Plain 150, whit Chorizo or Mushrooms 160</i> ).	
Queso Panela Asado - <i>Nopales, Salsa Ranchera.</i> Grilled Panela Cheese - <i>Grilled Cactus, Ranchero Sauce.</i>	160
Escabeche de Vegetales - <i>Coliflor, Zanahoria, Jalapeño, Palmito, Cebolla.</i> Pickled Vegetables - <i>Assorted Vegetables, Toasted Bread and dipping Sauce.</i>	130
Quesadillas de Flor de Calabaza Zucchini Blossom Quesadillas	120
Gorditas de Chicharron Ahogadas Pork chicharron Gorditas with Green Sauce.	140
Chicharron de Pulpo - ( <i>Side de Guacamole</i> ). Octopus Chicharron - ( <i>Side Guacamole</i> ).	180
Chicharron de Pescado - ( <i>Side De Guacamole</i> ). Fish Chicharron - ( <i>Side Guacamole</i> ).	160

### ENSALADAS / SALADS

Ensalada de Betabel Rostizado - <i>Mix de Lechugas, Cebolla morada, Granola, Aderezo Cremoso de Chipotle y Cabra.</i>	130
Roasted Beet salad - <i>Spring Mix, Red Onion, Granola, Creamy dressing with Chipotle and Goat Cheese.</i>	
✦ Ensalada Citrica - <i>Lechugas Organicas, Naranja, Jitomate, Uva, Cebolla Morada, Toronja, Vinagreta de guayaba.</i>	130
Citric Salad - <i>Organic Lettuces, Orange, Grape Tomato, Red Onion, Grapefruit, Guava Vinaigrette.</i>	
✦ Ensalada verde - <i>Mix de Lechugas, Amaranto, Pepino, Zanahoria, Calabaza, Vinagreta de Chile Ancho</i> Green Salad - <i>Spring Mix, Amaranth, Cucumber, Carrots, Zucchini, Chile Ancho Vinaigrette.</i>	130

✦ Opción vegetariana  
Contiene gluten

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.  
Favor de considerar el 10% de servicio adicional.





# Cena / Dinner

## SOPAS / SOUPS

- Sopa de Lima – *Chiltomate, Pechuga de Pollo, Juliana de Tortilla.* 130  
Lime Soup – *Roasted Chiltomate, Chicken Breast, Tortilla Chips.*
- Crema Conde - *Crema Frijol Flor de Mayo, Fritura de Tortilla, Chipotle, Queso de cabra, Epazote.* 130  
Conde Soup – *Mayo Bean Cream, Mini Tortilla Chips, Chipotle, Goat cheese and Epazote.*

## NUESTRAS ESPECIALIDADES / OUR SPECIALTIES

- 200 gr de Pesca del Dia en Pipian Verde – *Chochoyotes, Calabacita, Chayote, Elote, frijol Refrito.* 390  
200 gr of Catch of the Day with Green Pipian -*Chochoyotes, Zucchini, Squash and corn, Black Refried Beans.*
- 200 gr de Pulpo a la Parrilla en Aceite de Chiles Secos – *Cremoso de elote y Poblano, Esparragos Salteados con Mantequilla de Vainilla.* 250  
200 gr of Grilled Octopus with Homemade Dry Chile Oil – *Creamy Corn and Poblano Pepper, Papantla Vainilla Buttered Asparagus*
- 200 gr de Camarones a la Parrilla – *Fideos Seco c/ Pork Belly y Chipotle, Aguacate, Frijol, Crema y queso.* 370  
200 gr of Grilled Shrimp – *Vermicelli Pasta with Slow Cooked Pork Belly, Avocado, Black Beans, Sour Cream and Cotija Cheese.*
- 200 gr de Pollo Adobado – *Arroz a la Jardinera, Vegetales a la Parrilla.* 210  
200 gr of Pollo in Adobo Spice - *A la Jardinera Rice, Grilled Vegetables.*
- 200 gr de Filete de Res – *Mole de Hongos, Calabaza a la Parrilla, Pure de camote Amarillo.* 390  
200 gr of Beef Tenderloin – *Rain Mushrooms Mole, Grilled Zucchini, Sweet Potato Mousseline.*
- Enchiladas de Pollo con Salsa Chile Guajillo - *Acompañadas con Queso, Crema Agria, Cebolla Morada, Verdolagas.* 180  
Chicken Enchiladas With Chile Guajillo Sauce - *Served with Fresh Cheese, Sour Cream, Onion, Purslane.*
- Parrillada Del Parque - *100 gr de arrachera, 80 gr de chorizo, 80 gr pollo, queso panela y vegetales asados.* 320  
Del Parque Grill - *with 100 gr of flank steak, 80 gr of chorizo, 80 gr chicken, panela cheese and grilled vegetables*

 Vegetarian option  
 Contains gluten

Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.  
Please, consider the additional 10% of the service charge.