



## Entradas / Appetizers

### Botana Mexicana (para dos/ for two)

Tacos, sopes, quesadillas y guacamole

*Mexican plate with tacos, sopes, quesadillas and guacamole*

### Queso fundido (para dos / for two)

Con chorizo, rajas poblanas y champiñones

*Melted cheese with mexican sausage, poblano chili slices & mushrooms*

### Nachos con pollo

Acompañados con guacamole y salsa mexicana

*With chicken served with guacamole and mexican sauce*

## Ensaladas / Salads

### Ensalada Nayarita

Tiernas hojas de lechuga, calabacita, jitomate, granada, queso panela, huevo de codorniz y aderezo de jamaica

*With letucce, zucchini, tomato, granade, panela cheese, quail egg and jamaica vinaigrette*

### Ensalada Moctezuma

Lechugas mixtas, jitomate, pepitas de calabaza, habas, garbanzos, cebolla morada y vinagreta de cilantro

*With mixed letucces, tomato, pumpkin flower seeds, broad beans, chick-peas, red onion and vinaigrette of coriander*

### Ensalada Huichola

De mango y manzana con camarones y esencia de chile habanero

*Mango and apple with shrimps and scented of habanero chili*

### Mousse de trucha ahumada

Sobre papaya maradol con chile chipotle y cilantro

*Smoked trout mousse on papaya with chipotle chili and coriander*

## Sopas / Soups

### Crema de Elote y Flor de calabaza

Con juliana de tortilla y queso oaxaca

*Cream of corn & pumpkin flower with julienne of tortillas and oaxaca cheese*

### Sopa de Tortilla

Servida con aguacate, juliana de tortilla, chile guajillo, queso y crema

*Served with avocado, julienne of tortilla, guajillo chili, cheese and sour cream*

### Caldo Xóchitl

Consomé de pollo acompañado con aguacate, jitomate, cebolla y arroz

*Chicken consommé served with avocado, tomato, onion and rice*

### Caldo de Camarón San Blas

Chilpachole de camarón con calabacita, cilantro, cebolla y aguacate

*Shrimp broth with zucchinis, coriander, onion and avocado*