

APPETIZERS | ENTRADAS

Queso Fundido

Melted Chihuahua and Oaxaca cheese with chorizo and tortillas

Queso Chihuahua y Oaxaca con chorizo y tortillas

Trilogía del Mar

Fresh ceviche, shrimp, fish and tuna

Ceviche fresco de camarones, pescado y atún

Tostada con Frijoles Refrito

Traditional Toast house recipe

Tradicional Tostada receta de la casa

Salpicón de Res Estilo Sinaloa

Shredded beef salad marinated with grapefruit and orange, prepared with radish, lettuce, tomatoes and coriander

Carne de res deshebrada marinada en toronja y naranja con rábanos, lechuga, tomate, cilantro y cebolla

Calamares en costra de chile y mayonesa de chipotle

Squid in crispy chili with chipotle dip

Calamares en crocante de chile con un dip de chipotle

Papaya Carpaccio

Carpaccio de papaya

Calabacita al chile morita

Pumpkin with morita chile

SOUPS | SOPAS

Sopa Azteca

Traditional tortilla soup with avocado slices, pasilla chili, fresh cheese and corn crisp

Tradicional sopa de tortilla con rebanadas de aguacate, chile pasilla, queso fresco y crujiente de maíz

Sopa de Marisco acapulqueño

Green gazpacho

Gazpacho verde

SALADS | ENSALADAS

Ensalada Diego

Served in a tortilla shell prepared with panela cheese, chicharrón, avocado, lettuce and cactus with chipotle dressing

Servida en un tazón de tortilla preparada con queso panela, chicharrón, aguacate, lechuga y nopales con aderezo de chipotle

MAIN COURSE | PLATOS FUERTES

Mixiote de Cordero de los Altos de Jalisco

Steamed lamb marinated in dried Mexican chili and spices, cactus, tomato and red onion, served over a bed of black beans and rice

Cordero marinado en chiles secos y especias, con nopales, tomate y cebolla morada. Todo al vapor y servido sobre una cama de frijoles y arroz

Cochinita Pibil

Pork leg cooked in banana leaf along with annatto, onions, garlic, lemon and orange juice with fresh orange

Pierna de cerdo cocida en hoja de plátano con achiote, cebolla, ajo, jugo de limón, naranja

Fajitas Frontera

Classic Mexican fajitas with roasted peppers, onions, refried beans with a side of rice (Your choice of chicken, steak, pork or vegetarian)

Clásicas fajitas con pimientos asados, cebolla, frijoles refritos y arroz (Puede escoger entre carne de res, carne de cerdo, pollo y vegetarianas)

Taquitos al Pastor

Seasoned pork taquitos with onions, coriander and pineapple

Taquitos de carne de puerco al pastor con cilantro, cebolla y piña

Seafood casserole

Sautéed seafood casserole with green sauce and crispy chorizo drizzle

Cazuela de mariscos salteadas con salsa verde y llovizna de chorizo crujiente

Carne Azteca

Flank steak with melted cheese, served over cactus, garnished, beans, onions and guajillo sauce

Arrachera gratinada con queso, servida sobre nopal, frijoles, cebolla y salsa guajillo

Chillo a la Veracruzana

Grilled fish fillet prepared with tomato sauce, green olives, capers, thyme, xcatic chili and rice

Pescado a la plancha cubierto con salsa de tomate, aceitunas, alcaparras, tomillo, chile xcatic y arroz

Enchiladas Tricolor

Chicken enchiladas served with mole, green and red sauce

Enchiladas de pollo servidas con mole, salsa verde y salsa roja

Mushrooms sausage sopos

Sopes con chorizo de champiñones

Tuna with radish & watermelon salad

Atún sellado con ensalada de rábano y sandía

Chicharrón de Rib Eye

With Molcajete sauce

Con salsa Molcajete

DESSERTS | POSTRES

Churros Sandwich with Caramel Ice Cream

Sándwich de Churros con Helado de Dulce de Leche

Classic three milk cake

Tres leches

Chef selection desserts

Postres a seleccion de chef



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



HOT
PICANTE



VEGETARIANO
VEGETARIAN