

GOURMEX

MEXICAN CUISINE

ENTRADAS / APPETIZER

Ensalada Mexicana

Mix de lechugas, chayote, maíz, pico de gallo, salsa de queso y pimientos, guacamole, queso panela y tiritas de tortilla frita con ajonjolí; servida sobre concha de tortilla de harina

Taco Salad

Mix of greens, chayote, corn kernels, pico de gallo, cheese and pepper sauce, guacamole, panela cheese and fried tortilla strips with sesame seeds; served on a flour tortilla shell

Tostada de Cangrejo y Pulpo Asado

Crema, mayonesa, chipotle ahumado, papa, apio con polvo de habanero, albahaca y cilantro en juliana

Crab and Octopus Toast

Cream, mayonnaise, smoked Chipotle, potato, celery and habanero powder, basil and coriander in julienne

Esquites de Elote

Queso cotija, mayonesa, limón, epazote frito y un shot de crema de elote

Corn Esquites

Corn kernels, cotija cheese, mayonnaise, lemon, fried epazote and one corn cream shot

SOPA / SOUP

Sopa de Lima

Caldo de pollo con lima asada y pimientos, acompañados de crujiente tortilla de maíz

Sopa de Lima

Chicken soup with peppers and roasted lime, accompanied by a crispy corn tortilla.

Caldo Tlalpeño

Consomé de pollo, con arroz rojo, pollo deshebrado, aguacate, queso panela, maíz, ejote, zanahoria, calabacita y taquito dorado de papa

Tlalpeño Broth

Chicken consommé with red rice, shredded chicken, avocado, panela cheese, corn, green beans, carrots, zucchini and fried potato taquito

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Robalo a la hierba santa

Empapelado y cocinado con mantequilla, cebolla morada, hojas de hierba santa, vino blanco, tomate cherry, servido con arroz jazmin al vapor y quenelle de frijol refrito

Sea Bass in Yerba Santa Green Sauce

Papillote and cooked with butter, purple onion, white wine, cherries, served with steamed jasmine rice and refried bean quenelle

Cochinita Pibil

Lechón a lenta cocción, marinado con achiote y naranja, con salsa xnipec y tortilla de maíz

Cochinita Pibil

Slow cooker suckling pig, marinated with achiote and orange, with xnipec sauce and corn tortilla

Enmoladas de Pavo

Rellenas de jugosa pechuga de pavo y mole poblano con ajonjolí tostado, crema y queso fresco

Turkey Enmoladas

Corn tortillas stuffed with juicy turkey breast and mole poblano sauce with toasted sesame seeds, cream and fresh cheese

* El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida. / Eating raw or partially cooked meat or seafood could increase the risk of foodborne illness.



Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)

Disfrute por \$740 pesos de nuestra excelente cola de Langosta 10 oz

GOURMEX

MEXICAN CUISINE

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Tacos de Poc Chuc

Lomo de cerdo asado con pimienta, salsa tamulada y mexicana acompañado de guacamole

Filete de Res a la Tampiqueña

Enchiladas rojas, rajas poblanas, arroz con maíz, frijoles refritos y camarones al ajillo

Fajitas de Res, Pollo o Camarón

a Elección

Queso crema, tortillas de harina y guacamole

Poc Chuc Tacos

Roast pork loin with black pepper and Mexican sauces accompanied by guacamole

Tampiqueña Tenderloin Beef Steak,

Red enchiladas, poblano rajas, rice with corn, refried beans and garlic shrimp

Beef Fajitas, Chicken or Shrimp

to Choice

Cream cheese, flour tortillas and guacamole

POSTRES / DESSERTS

• Piña flameada al tequila servido con helado de coco 

• Flan napolitano

• Pan de elote tierno sobre hoja de maíz rústico   

• Tres leches con rompope

• Tarta de chocolate Azteca con helado de vainilla    

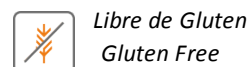
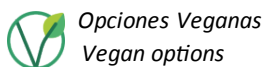
• Flamed pineapple with tequila served with coconut ice cream 

• Neapolitan flan

• Corn cake over natural corn husks   

• Three milks with eggnog

• Aztec chocolate cake with vanilla ice cream    



* El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida. / Eating raw or partially cooked meat or seafood could increase the risk of foodborne illness.



Ask about your [Sandos4u](#) benefits

Enjoy just for \$740 pesos our excellent Lobster Tail 10 oz