

NOCHE UN VIAJE POR MÉXICO NIGHT A JOURNEY FOR MEXICO

MICHOACÁN CARNITAS / PORK "CARNITAS"

Deliciosa carne de cerdo frita en su propia manteca en hoja de platano con variedad de tortillas

Crispy pork carnitas over plantain sheet & assorted tortillas

\$460

GUERRERO CAMARONES A LA DIABLA / DEVIL'S SHRIMP

Exquisito platillo de Guerrero, camarones bañados en salsa de chiles y ajos

Guerrero dish, sauteed shrimp with chillis and garlic sauce

\$520

VERACRUZ PESCADO A LA VERACRUZANA / VERACRUZ STYLE FISH

Filete de pescado bañado en salsa veracruzana de aceitunas y pimientos

Fish fillet topped with Veracruz style sauce, olives and bell peppers

\$460

PUEBLA CHILE RELLENO / STUFFED POBLANO PEPPER



Platillo casero representativo de chile poblano relleno de queso y vegetales

Home made veggies and cheese stuffed poblano pepper

\$320

ESTADO DE MÉXICO TACOS DE LENGUA / BEEF TONGUE TACOS

Lengua de res bañada en salsa verde sobre tortilla de maíz

Corn beef tongue tacos along green sauce

\$480

NOCHE UN VIAJE POR MÉXICO NIGHT A JOURNEY FOR MEXICO

NAYARIT

PESCADO ZARANDEADO / ZARANDEADO MAHI MAHI

Dorado a las brasas macerado en especias y salsa regional
Charcoal grilled mahi mahi marinated in spices and regional sauce

\$460



CIUDAD DE MÉXICO

TAQUITOS DORADOS DE PAPA / CRISPY POTATO TACOS

Deliciosos tacos dorados veganos de papa bañados en salsa roja
Crispy vegan potato tacos along mexican red sauce

\$320

TAMPICO

TAMPIQUEÑA DE RES / BEEF TAMPIQUEÑA

Suave sabana de res acompañada de frijoles refritos, enchilada roja y queso panela al grill
Soft beef steak along refried black beans, red sauce enchilada and grill panela cheese

\$480

EN LA BARRA DE BUFFET / BAR BUFFET
ESTACIÓN DE TACOS AL MOMENTO: / TACOS A LA MINUTE:

Pastor / Annato Pork	\$40
Camarón al ajo / Garlic Shrimp	\$60
Arrachera / Skirt steak	\$45
Tinga de pollo / Shredded chicken	\$35
Poblano & elote / Poblano pepper & corn	\$30

CALDO TLALPEÑO EN LA BARRA DE BUFFET / TLALPEÑO SOUP BAR BUFFET

Platillo tradicional mexicano con pollo, garbanzo, zanahoria y ejotes, en caldo de pollo y ajo
sazonado con epazote y chile chipotle

*Traditional dish from Mexico, chicken meat, and chickpeas, carrots and green beans,
submerged in a chicken broth with garlic and onion, seasoned with epazote and chipotle
chili*

\$180



*El consumo de alimento crudo es responsabilidad del huésped
*The consumption of raw food is a responsibility of the guest