

Cold starters

Entrées froides / Entradas frías

Chalupitas

⊗ Red tuna with Mexican sauce, aguacate and guajillo chilli oil

Thon rouge à la mexicaine, avocat et huile de piment guajillo

Atún fresco a la mexicana con aguacate y aceite de chile guajillo

Salpicon

⊗ Marinated beef cooked with orange, served with cabbage and radish salad, habanero chilli oil and crispy tortilla chips

Salade de boeuf mariné à l'orange amère puis braisé, choux et radis, huile de piment habanero, chips de tortilla de maïs

Carne de res cocida con hierbas, macerado con naranja agria acompañada de ensaladita de col y rábano, aceite de habanero y tortilla crujiente de colores

Ceviche Vallarta

⊗ Fish and shrimps marinated in lime, grilled chilli oil, red onions, cucumber and carrots

Crevettes et dés de poisson marinés au citron, huile de piment grillé, oignon rouge, concombre et carotte

De pescado y camarón en limón, con aceite de chile quemado, cebolla morada, pepino y zanahoria

Vuelve a la vida

⊗ Classic Mexican seafood cocktail, with shrimps and baby octopus, spicy sauce, avocado and fresh cilantro

Cocktail de fruits de mer classique à base de crevette et poulpe, sauce piquante, avocat et coriandre fraîche

Clásico de las costas mexicanas, de camarón y trocitos de pulpo, con salsa ligeramente picante, aguacate y cilantro

Hot starters

Entrées chaudes / Entradas calientes

Queso fundido

⊗ Melted cheese or with shredded beef, served with flour tortillas and a spicy chilli sauce side

Fromage fondu, seul ou additionné de viande bœuf, servi avec tortillas de farine de blé, sauce piquante à part

Natural o con carne de res, acompañado de tortillas de harina y salsa de chile de árbol

Flautas

⊗ Fried taco filled with chorizo and potato, served with lettuce, grated cheese, sour cream and green sauce

Taco frit, farci de chorizo et pomme de terre, garni de laitue, fromage râpé, crème aigre et sauce verte

De papa con chorizo acompañados de lechuga, queso, crema acida y salsa verde

Chilli beans

⊗ Beef and black beans stew, with tomato and bell peppers, topped with sour cream, cotija cheese and red onions

Ragoût de bœuf et haricots noirs aux tomates et poivrons, garni de crème aigre, fromage râpé et oignon rouge

Carne de res y frijoles negros guisados con tomate picado y pimientos, crema agria, queso cotija y cebolla morada

Salbute

⊗ Corn tortilla topped with shredded chicken, tomato, lettuce, pickled onion, grated cheese and cream

Tortilla de maïs garnie de poulet, tomate, laitue, oignon en escabèche, fromage râpé et crème

De tinga de pollo con tiras de tomate, lechuga, cebolla encurtida, queso rallado y crema



Soups

Soupes / Sopas

Sopa Azteca

⌚🍎 Classic tortilla soup garnished with pork cracklings, avocado, panela cheese and crispy corn tortilla chip

Soupe traditionnelle tomatée avec sa garniture séparée de gratons de porc croustillants, avocat, fromage frais et chips de tortilla

Tradicional sopa de tortilla con guarnición de chicharrón, aguacate, queso panela y tortilla crujiente

Caldo Clalpeño

⌚🍎 Chicken consommé with rice, Oaxaca cheese, chipotle chilli, shredded chicken and vegetables

Consommé de volaille garni de riz, fromage de Oaxaca, piment chipotle, effilochée de poulet et légumes

Consomé de pollo, con arroz, queso Oaxaca, chile chipotle, pollo deshebrado y vegetales

Fish & Seafood

Poisson et fruits de mer / Pescados y mariscos

Pulpo tatemado

⌚🌙 Grilled baby octopus with plantain puré and agave honey with hibiscus flower syrup

Poulpe grillé à braise, puré de plantain au miel d'agave et sirop d'hibiscus

Pulpo tatemado a las brasas con puré de plátano macho y miel de agave con reducción de Jamaica

Pescado a la talla

⌚🌙🍎 Acapulco's recipe of fish fillet served with pasilla chilli sauce, lettuce salad and fresh tomatoes

Filet de poisson grillé façon Acapulco, sauce au piment pasilla, garni de laitue et tomate fraîche

Filete de pescado bañado con salsa pasilla servido con ensalada de lechuga y tomates frescos

Pescado Tikin Xic

⌚🌙 Mahi mahi filet marinated in achiote and cooked in banana leave, served with rice and roasted peppers

Filet de mahi mahi mariné au roucou et cuit en feuille de banane, riz blanc et poivrons rôtis

Mahi mahi marinado en achiote y cocido en hoja de plátano, acompañado de arroz blanco y pimientos de colores asados



meat and poultry

Viande et volaille / Carne y ave

Chile relleno

✳️🍎 Fresh Poblano chilli filled with Panela cheese, epazote herb scented tomato sauce

Piment poblano farci de fromage frais panela, sauce tomate parfumée d'herbe épazote

Chile poblano quemado a la brasa y relleno de queso panela, bañado con salsa de tomate y epazote

Campiqueña

✳️🥩 Beef skirt steak Tampico style, served with mole, stewed Poblano chilli stripes and white rice

Bavette de bœuf grillée, garniture Tampico de sauce mole, sauté de piment poblano à la crème et riz blanc

Tradicional campiqueña de arrachera acompañada de enchilada de mole, rajas poblanas y arroz blanco

Parrillada Norteña

✳️🥩 Beef skirt, chorizo and chicken with roasted nopal leaves and onions, panela cheese, avocado, pork cracklings and charro's beans

Bavette, saucisse et poulet au grill, garnis de feuille de nopal et oignons rôtis, fromage frais, avocat, graton de porc et ragout de haricots secs

Tiras de arrachera, chorizo y pollo con nopales y cebolla asados, queso panela, aguacate, chicharrón y frijoles charros

Costillas

✳️🐖 Pork ribs marinated with orange and grilled, served with baked tomato sauce and rice

Côtes levées marinées à l'orange puis grillées, accompagnées de sauce de tomates rôties et riz

Costillar de cerdo marinado con naranja, acompañadas de salsa martajada y arroz

Fajitas

✳️🥩 Beef, chicken or mixed, sautéed with onion and green bell peppers, served with stewed beans and flour tortilla

De filet de bœuf, de poulet ou des deux à choisir, avec oignon et poivrons, servi avec des tortilla de maïs ou de farine, et un ragout de haricots secs

De res, pollo o mixtas, salteadas con cebolla y pimientos verdes, acompañados de frijoles de la olla y tortilla de maíz o harina



Burro callejero

◆ Flour tortilla filled with chicken, beef and cheese with spicy red sauce and sour cream

Tortilla de farine de blé, farcie au poulet, bœuf et fromage, sauce rouge piquante et crème aigre

Tortilla de harina rellena de alambre de pollo, res y queso, bañado con salsa roja ligeramente picante y crema acida

Mole

◆ Chicken breast served with white rice and corn tortillas. Mole is a prehispanic sauce made with toasted chillis, nuts, spices and dark chocolate

Blanc de poulet servit avec riz et tortillas de maïs. Le mole est une sauce préhispanique à base de piments séchés, fruits secs, épices et chocolat noir

Pechuga de pollo acompañada de mole, arroz blanco y tortillas. Mole: tradicional salsa hecha a base de chiles, frutos secos, especias y chocolate oscuro

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet

Ce sont des plats sains qui aident à maintenir un régime alimentaire équilibré

Son platillos saludables que ayudan a manterner una dieta equilibrada

ⓧ These are gluten free dishes

Son platillos son libres de gluten
Ils sont des plats sans gluten

⓪ These are ovo lacto vegetarian dishes

Son platillos ovo lacto vegetarianos
Ils sont ovo lacto végétariens

◆ These are spicy dishes

Son platillos picantes
Ils sont des plats épicés

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

Consommer de la viande crue ou pas assez cuite, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous avez une condition médicale.

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



Desserts

Postres

Buñuelos sonorenses

Flat wheat fritters sprinkled with sugar and cinnamon with a traditional panela honey

Beignet légers saupoudrés de sucre et cannelle, miel de cassonade

Espolvoreados con azúcar y canela con su tradicional miel de piloncillo

Pan de elote

• Served with caramelized sweet corns and rompope sauce

Pain de maïs doux, grains caramélisés et sauce rompopé d'eau de vie de canne à sucre

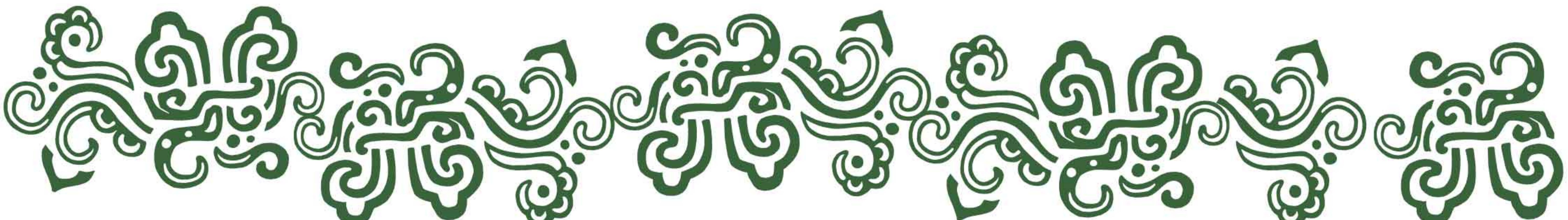
Servido con granos de elote caramelizados y salsa de rompope

Churritos

• Mini churros served with a trilogy sauces, vanilla, chocolate and caramel

Mini beignets croustillants servi avec sauces vanille, chocolat et caramel

Mini churros con trilogía de salsas, vainilla, chocolate y caramelo



Natilla

ⓧ **Chocolate custard with brown sugar and sweet morita chilli**

Crème au chocolat, sucre brun caramélisé et piment doux morita

Crema de chocolate con capa de azúcar morena y chile morito dulce

Plátano horneado

ⓧ **Baked plantain served with Papantla vanilla ice cream and condensed cream**

Plantain cuit au four, glace à la vanille de Papantla et lait concentré sucré

Servido con helado de vainilla de Papantla y crema condensada

ⓧ **These are gluten free dishes**

Son platillos son libres de gluten

Ils sont des plats sans gluten

ⓧ **These are ovo lacto vegetarian dishes**

Son platillos ovo lacto vegetarianos

Ils sont ovo lacto végétariens

