MENU



ESPAÑOL | INGLÉS

ENTRADAS

GUACAMOLE Y CASTACAN $260

AGUACATE MACHACADO, CASTACAN AL HORNO Y TORTILLAS HECHAS A MANO.

ENSALADA DE SANDÍA Y TOMATES ORGÁNICOS $280

MIX DE SANDÍA, TOMATES ORGÁNICOS, JÍCAMA, GAZPACHO, HOJAS VERDES Y QUESO PECORINO Y VINAGRETA DE CHILES SECOS.

PANUCHO DE COLIFLOR $260

TORTILLA RELLENA DE FRIJOL, COLIFLOR SALTEADA EN SALSA TALLA, COULIS DE AGUACATE Y ACEITE DE HIERBAS.

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA $360

LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ, ACEITE VERDE DE EPAZOTE Y ENSALADA FRESCA DE PEPINO Y CHAYOTE.

AGUACHILE TATEMADO $380

CAMARÓN MARINADO EN LIMÓN, CEBOLLA MORADA, PEPINO Y SALSA DE AGUACHILE VERDE ASADA.

TOSTADA DE ATÚN $360

MARINACIÓN DE SOYA, ACEITE DE AJONJOLÍ, JENGIBRE, CHILE QUEBRADO, AGUACATE, CEBOLLA CAMBRAY, PORO FRITO.

FUERTES

COSTILLAS A LA LEÑA $580

COSTILLAS DE CERDO COCINADAS A LA LEÑA, SALSA DE PIÑA Y CHILE CHIPOTLE DULCE, PURÉ DE CAMOTE Y CHILE XCATIC ENCURTIDO.

RIB EYE AL GRILL $800

RIB EYE CON PURÉ DE PAPA RÚSTICO Y VEGETALES AL GRILL.

FILETE DE PESCADO AL HORNO $480

SALSA DE CHILE XCATIC, MIX DE VERDES Y ACEITE DE HOJA SANTA.

CASA JAGUAR

PESCADO ENTERO AL GRILL $700

PESCADO ENTERO ABIERTO, SALSA VERDE Y SALSA ROJA ACOMPAÑADO DE ENSALADA FRESCA.

PULPO AL GRILL EN SALSA MACHA $580

TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL, SALSA MACHA, PAPAS Y TOMATES ROSTIZADOS.

CAMARONES ZARANDEADOS $540

PEPINOS ENCURTIDOS Y MAYONESA DE AJO NEGRO CON HABANERO.

BETABEL ROSTIZADO $420

MOLE DE CACAHUATE, BETABEL AL HORNO Y MIX DE VERDES.

POSTRES

TARTA VASCA DE MARACUYÁ Y MANGO $180

PASTEL DE CHOCOLATE Y CARDAMOMO CON HELADO DE LEMON GRASS Y MIEL $180

COCTELES

CEIBA $300

HERRADURA ULTRA, MANGO, FRESA, ST. GERMAIN, LIMÓN, ESCARCHADO CON SAL DE CHILES.

GUAVA SOUR $300

JACK DANIELS, GUAYABA, LIMÓN, CARDAMOMO.

MATOS $300

GIN, LIMÓN, PEPINO, KIWI, ROMERO.

CRISANTO $300

MEZCAL INFUSIONADO CON CHILE SERRANO, XILA, PIÑA, CILANTRO, ESCARCHADO CON SAL PICANTE.

CASA JAGUAR