



CARACOL

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CARNITAS

Guacamole tradicional con jitomate cherry y cebolla morada. Acompañado de chips de malanga, camote y carnitas de Rib Eye.

SOPA AZTECA

Sopa de tortilla de maíz criollo con aguacate, crema y queso soperero artesanal.

ENSALADA CRIOLLA

Lechugas orgánicas, hierbas silvestres, rábanos, papaya y durazno nixtamalizado, semillas tostadas, y vinagreta de maracuyá con naranja agria.

CEVICHE FRESCO

Ceviche de pescado de temporada marinado en cítricos con pepino verde, jitomate, cebolla morada, clorofila de cilantro, cremoso de aguacate y chaya. Servido con tostadas de quinoa.

AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarón azul marinado en lima yucateca, pepino persa, chalotas encurtidas, jícama asada, aceite de hierbabuena, hoja santa y polvo de cebolla asada.

HECHO DE MAÍZ, EL CORAZÓN DE LA COCINA MEXICANA

SOPE PIBIL

Sope de maíz relleno de cochinita pibil al estilo yucateco, sikil pak, frijoles refritos, queso fresco y cebolla morada.

TOSTADAS CON BARBACOA DE POLLO Y DE RES

Tostadas con frijoles refritos y barbacoa de pollo y res al estilo poblano, con cebolla encurtida.

TOSTADA DE ATÚN DEL PACÍFICO

Atún aleta amarilla marinado con aderezo de tamarindo, servido con aguacate, mayonesa de limón, rábanos rojos y mezcla de quelites.

MACHETE POBLANO

Tortilla de maíz hecha a mano con queso Oaxaca orgánico, huitlacoche, hongos de temporada y epazote. Servido con salsas caseras.

TACOS

DE RIB EYE

Rib Eye asado al grill con cebolla caramelizada, cremoso de aguacate y mayonesa de ajo rostizado en tortilla de maíz blanco.

AL PASTOR TRADICIONAL

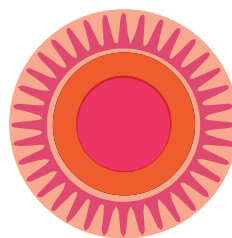
Espalda de cerdo marinada en recado rojo, cocida al trompo, con relish de piña asada, cebolla, cilantro y cebollines. Servidos en tortillas de chaya con salsas y limón.

DE PESCADO

Pescado de temporada empanizado, mayonesa de chipotle y ensalada de col cruda. Servidos en tortillas de maíz amarillo con salsas y limón.

DE PULPO MAYA

Pulpo yucateco crujiente con castacán de cerdo, tomates cherry, cebolla morada y brotes de chícharo. Servidos en tortillas de chile guajillo con salsa xnipec y limón.



Gluten



Sin Gluten



Vegano



Crustáceos



Pescado



Vegetariano



Lácteos



Sulfitos



Moluscos



Orgánico



CARACOL

PLATOS FUERTES

FILETE DE RES A LA TAMPIQUEÑA

Filete de res acompañado de envueltos entomatados rellenos de camarón, cebolla cambray asada, chile jalapeño asado, cebolla morada encurtida, pico de gallo y frijoles refritos. Servido con tortillas.

RÓBALO EN PIPIÁN VERDE

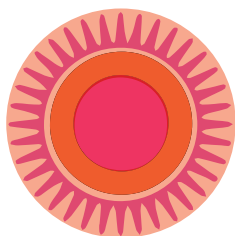
Filete con piel crujiente servido sobre pipián verde poblano, espinaca con ajo dulce, coliflor en textura y aceite de chiles.

SHORT RIB EN RECADO BLANCO

Short Rib marinado en recado blanco con puré de camote morado, demi-glace de ciruela, chalotas, pimienta tabasco y cebolla morada. Servido con tortillas.

MIXIOTE DE CORDERO

Chamorro de cordero en adobo de chile guajillo, cocido en penca de maguey con verduras asadas. Servido con tortillas.



Gluten



Sin Gluten



Vegano



Crustáceos



Pescado



Vegetariano



Lácteos



Sulfitos



Moluscos



Orgánico

PORQUE LA SALSA ES EL ALMA DEL TACO

SALSA VERDE TAQUERA

Salsa fresca hecha con chile jalapeño, tomatillos, cebolla y ajo.

SALSA XNIPEC

Cebolla morada curtida con habanero y limón.

SALSA DE MOLCAJETE

Salsa tradicional hecha en molcajete con jitomates asados, chile piquín, cebolla asada y ajo.

SALSA MACHA

Salsa intensa hecha con chiles guajillo y cascabel, cacahuates, semillas de sésamo, aceite y sal con chapulín.

SALSA DE CHILES SECOS

Salsa hecha con chile cera, cebolla, lima y vinagre.

SALSA DE CENIZA

Salsa picante de chile habanero asado,

POSTRES

TRADICIÓN

Flan cremoso de guayaba con buñuelo crujiente espolvoreado con azúcar y canela. Acompañado de salsa de guayaba.

JARDÍN DE FRUTAS Y FLORES

Crujiente de vainilla con suave crema de queso y anís, bizcocho de zanahoria, frutos rojos frescos y pétalos de rosa cristalizados. Servido con salsa de fresa y jamaica.

RAÍCES

Cremoso de chocolate de metate con crujiente de cacao, salsa de mandarina, crujiente de vainilla de Papantla y cítricos.