

DE LA PARRILLA

- Filete High Choice (240 g) **\$995.00**
- Rib Eye High Choice (400 g) **\$875.00**
- Arrachera Outside (400 g) **\$875.00**
- Vacío Argentino (375 g) **\$625.00**
- Short Rib Asado de Tira (400 g) **\$345.00**
- New York Prime (400 g) **\$895.00**
- Medio Pollo de Leche (280 g) **\$475.00**
- Tomahawk (1.1 kg) **\$2,400.00**
- Porter House (1.1 kg) **\$1,950.00**

DRY AGED

- Rib Eye Choice (150 g) **\$445.00**
- New York Prime (150 g) **\$445.00**
- Precio por 150 g pida su corte personalizado **\$445.00**

ACOMPAÑAMIENTOS

- Espinacas a la crema y almendras doradas **\$95.00**
- Macarrones gratinados **\$95.00**
- Puré de papa con la receta Grand Ma **\$95.00**
- Papas fritas con parmesano y aceite de trufa **\$95.00**
- Espárragos asados con aceite de ajo y ralladura de limón **\$135.00**
- Verduras a la parrilla **\$95.00**
- Puré de camote **\$95.00**
- Papas fritas en mezcla cajún o provenzal **\$95.00**

SALSAS

- Salsa Xoconostle
- Gravy con trufa negra
- Salsa 3 pimientos
- Salsa Macha
- Salsa Martajada
- Chimichurri
- Chiles Treados



CHEF INVITADO
"ISRAEL LOYOLA"

ENTRADAS

- AGUACATE ROTO \$255.00**
Con insectos y hojas deshidratadas.
- TARTAR DE CARNE TASAJO \$335.00**
Con vinagreta de pepita y quintoniles.
- TLAYUDA DE LENGUA DE RES \$465.00**
Con foie, manzana y salsa borracha.
- TAMAL DE MARISCOS \$155.00**
Con mole amarillo.

PLATOS FUERTES

- PAELLA DE MOLE NEGRO \$495.00**
Con mariscos.
- CAMARONES ZARANDEADOS \$495.00**
Con mayonesa de chintextle.
- PESCA DEL DÍA \$395.00**
Con pappardelle, salsa cassé y queso de oveja maduro y hoja santa.
- PULPO ROSTIZADO \$455.00**
Con pipián de mole verde.

POSTRES

- TARTA DE CALABAZA \$165.00**
Con helado de crema.
- NICUATOLE \$165.00**
De frutos rojos, helado de limón y crumble de almendra.

Mestizo
Encuentro Culinario



PRINCESS
MUNDO IMPERIAL

ENTRADAS

AGUACHILE TATEMADO

Camarón, cebolla cambray, cilantro, chile habanero, espuma crocante, acompañado de chips de yuca. **\$355.00**

ENSALADA SSAM

Lechuga fresca, salsa a base de miso, cilantro, albahaca, menta, panceta cocida a baja temperatura y camarón. **\$385.00**

SOPAS

CLAM & CHOWDER MESTIZO

Portobello, champiñones, mejillones ahumados, servido en pan de campiña rústico. **\$195.00**

3 TOMATES

Sopa de 3 especies de tomates confitados, con perlas de queso de cabra y panceta ahumada. **\$175.00**

PLATOS FUERTES

RISOTTO DE COCO

Camarón a la mantequilla, flameados con mezcal de la región con risotto al coco y manzana de coco. **\$415.00**

SALMÓN AL CEDRO

Con salsa de hinojo y cuscús de naranja. **\$495.00**

FILETE DE PESCADO EN COSTRA DE CHICHARRÓN

Pesca del día acompañada con arroz salvaje y salsa de mulata oscura. **\$595.00**

RISOTTO

Cremoso de cerdo ahumado cocido a baja temperatura y hongo shiitake, cremini y portobello. **\$365.00**

CARNAVAL DE LEGUMBRES

Polenta, betabel, jitomate, col morada encurtida, zanahoria baby, patipan, brócoli, espárragos y pesto de albahaca. **\$265.00**

LECHÓN CROCANTE

Cocido a baja temperatura con mole, servido con verdura baby. **\$585.00**

POSTRES

EXPLOSIÓN ROJA

Esferas de fresa, peta crispy, frutos rojos, espuma de fresa y helado de nata hecho en mesa. La versión de fresas con crema del chef. **\$225.00**

FRAGMENTOS DE BROWNIE

De chocolate amargo, polvo de chocolate y helado de hoja santa hecho en casa. **\$195.00**

CRÈME BRÛLÉE

De lychees con esencia de naranja. **\$165.00**

MONSTER CHOCOLATE

El especial de Mestizo de tres chocolates y cacao. **\$165.00**

Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA 16%. El gramaje de nuestros alimentos es aproximado antes de su cocción. El consumo de nuestros productos es responsabilidad de quien los ingiere, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones alimenticias.

FROM THE GRILL ROOM

- Filete High Choice (240 g) **\$995.00**
- Rib Eye High Choice (400 g) **\$875.00**
- Flank steak Outside (400 g) **\$875.00**
- Vacío Argentino (375 g) **\$625.00**
- Short Rib Grilled Strip (400 g) **\$345.00**
- New York Prime (400 g) **\$895.00**
- Half Grilled Baby Chicken (280 g) **\$475.00**
- Tomahawk (1.1 kg) **\$2,400.00**
- Porter House (1.1 kg) **\$1,950.00**

DRY AGED

- Rib Eye Choice (150 g) **\$445.00**
- New York Prime (150 g) **\$445.00**
- Price per 150 g order your personalize your cut **\$445.00**

SIDE DISHES

- Creamed spinach and glazed almonds **\$95.00**
- Macaroni and cheese au gratin **\$95.00**
- Grand ma's mashed potato recipe **\$95.00**
- French fries served with parmesan and truffle oil **\$95.00**
- Roasted asparagus with garlic oil and lemon zest **\$135.00**
- Grilled vegetables **\$95.00**
- Sweet potato purée **\$95.00**
- French fries in cajun or provencal mix **\$95.00**

SAUCES

- Black Xoconostle sauce
- Butter, lemon and capers
- 3 chillies sauce
- Macha sauce
- Molcajete sauce
- Chimichurri
- Toreado chilli peppers



MENU FROM CHEF "ISRAEL LOYOLA"

STARTERS

SMASHED AVOCADO \$255.00
With insects and dehydrated leaves.

TASAJO BEEF TARTAR \$335.00
With pumpkin seeds and amaranth vinaigrette.

BEEF TONGUE TLAYUDA \$465.00
With foie gras.

SEAFOOD TAMALES \$155.00
With yellow mole.

MAIN COURSES

BLACK MOLE PAELLA \$495.00
With seafood.

STIR FRIED SHRIMPS \$495.00
With Chintextle mayonnaise.

CATCH OF THE DAY \$395.00
With parpadelle, casse sauce with mature cheese and Mexican pepperleaf.

ROASTED OCTOPUS \$455.00
With green mole of pipian.

DESSERTS

PUMPKIN PIE \$165.00
With custard ice cream.

NICUATOLE \$165.00
Red fruit, lemon ice cream and almond crumble.

Mestizo

Encuentro Culinario



PRINCESS
MUNDO IMPERIAL

STARTERS

AGUACHILE TATEMADO

Shrimp, cambay onion, coriander, habanero chilli, crispy foam, served with yuca chips.

\$355.00

ENSALADA SSAM

Fresh lettuce, miso sauce, coriander, basil, mint, bacon cooked in low-temperature and shrimp.

\$385.00

SOUPS

CLAM CHOWDER MESTIZO

Portobello mushroom, button mushroom, smoked mussels, served on rustic country bread. **\$195.00**

3 TOMATOES

Soup made with 3 types of tomato confit, served with goat cheese pearls and smoked bacon.

\$175.00

MAIN COURSES

COCONUT RISOTTO

Buttered shrimp, coconut flavoured risotto, flamed with local Mi Mezcal and coconut apple.

\$415.00

CEDAR SALMON

With fennel sauce and orange couscous.

\$495.00

FISH FILLET IN CRACKLING CRUST

Catch of the day served with wild rice and dark mulata sauce. **\$595.00**

RISOTTO

Smoked pork cooked at low temperature in a creamy sauce, shiitake mushroom, cremini and portobello. **\$365.00**

CARNIVAL

Polenta, beetroot, tomato, pickled purple cabbage, baby carrot, pattypan squash, broccoli, asparagus and basil pesto. **\$265.00**

CRISPY SUCKLING PIG

Cooked at low temperature with mole, served with baby greens. **\$585.00**

DESSERTS

RED EXPLOSION

Strawberry spheres, crispy peta chocolate, red fruits, strawberry foam and ice cream, made at the table. It is the Chef's version of strawberries and cream.

\$225.00

FRAGMENTS OF BROWNIE

Dark chocolate, chocolate powder and homemade hoja santa ice cream.

\$195.00

CRÈME BRÛLÉE

Made with lychees with orange essence.

\$165.00

MONSTER CHOCOLATE CAKE

The speciality dessert of Mestizo. Made with three types of chocolates and cocoa.

\$165.00

Prices expressed in Mexican pesos, including VAT 16%. The weight of our food is approximate before cooking. The consumption of our products is the responsibility of the person who ingests them, as it is due to eating habits, allergies and dietary predispositions.