



*Festeje con nosotros el mes patrio saboreando finos platillos con un toque Mexicano*  
*Celebrate with us in September the anniversary of the Mexican Independence, enjoying*  
*fine dishes with Mexican flavors*

**Entradas - Appetizers**

**Tradicional Chile en nogada**

**\$ 95 Pesos**

**Traditional Chile en nogada**

---

**Chile Poblano relleno de atun en escabeche**

**\$ 80 Pesos**

**Poblano chile stuffed with tuna in marinade**

---

**Camarón y callo de almeja con salsa de chile chipotle, tortilla de harina y ensalada de nopales**

**\$ 115 Pesos**

**Shrimp and bay scallops with chile chipotle sauce, flower tortilla and cactus leave salad**

**Sopa - Soup**

**Crema de chile poblano con elote tierno y queso**

**\$ 69 Pesos**

**Chile poblano cream soup with corn and cheese**

**Plato fuerte**

**Filete de res asado y brocheta de camarón con salsa de papaya & chile guajillo,  
papa rellena de chile y queso,**

**\$ 218 Pesos**

**Beef tenderloin with shrimp skewer, papaya and chile guajillo sauce, potato  
stuffed with chile and cheese**

**Postres**

**Crepa rellena de cremoso requesón con salsa de cajeta al tequila y helado de vainilla**

**\$ 68 Pesos**

**Cottage cheese stuffed crepe with cajeta (caramel sauce) with tequila & vanilla ice cream**