

MENÚ

# TRADICIONES

*Donde las recetas de antaño son el puente entre el pasado y el presente*

El  
Barrio

## ENTRADAS

### GUACAMOLE BARRIO

Guacamole, Pepitas de Calabaza  
Cilantro, Pico de Gallo, Totopos **\$260**

### SOPA DE TORTILLA

Crema Ácida, Aguacate, Tortilla Frita  
Guajillo **\$420**

### ENSALADA DE RAÍCES Y ZANAHORIA AHUMADA

Vinagreta de Cebolla y Vainilla  
Mix de Lechugas y Raíces  
Puré de Zanahoria **\$460**

### CEVICHE DE MARISCOS

Camarón, Pulpo, Pesca del Día  
Salsa Vuelve a la Vida **\$550**

### QUESO FUNDIDO AL HORNO DE LEÑA

Acompañado de Tortillas de Maíz  
o Harina **\$385**

**Agregue:** Chistorra, Hongos  
o Camarones **\$250**

## TRADICIONES

### TAMPIQUEÑA EN MOLE NEGRO

Chochoyotas de Maíz  
Cebollitas al Horno, Frijol Negro **\$1,100**

### ENCHILADAS DE POLLO ASADO EN SALSA DE POBLANO

Crema Ácida, Queso Gratinado  
Brotos y Queso Cotija **\$690**

### PESCADO A LA VERACRUZANA

Pesca del Día, Sofrito de Pimientos  
y Tomate, Arroz Blanco **\$790**

### COCHINITA PIBIL

Cebollita Encurtida, Salsa Xnipec  
Tortillas Caseras **\$890**

## HUERTO

### HONGOS EN SALSA MACHA

Frijoles Refritos, Queso Fresco  
Crema Ácida, Salsa Verde  
Hoja Santa **\$175**

### FLOR DE CALABAZA Y REQUESÓN DE JALAPEÑOS

Salsa de Chile Poblano  
Verdolagas **\$200**

### TINGA DE SETAS AL CHIPOTLE

Frijoles Refritos, Queso Ocosingo  
Crema Ácida, Mezcla de Lechugas **\$210**

## MAR

### TACO DE CAMARONES AL AJILLO

Aguacate, Frijoles Refritos  
y Hoja Santa **\$220**

### TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

Ensalada de Col, Pico de Gallo  
Cebolla Encurtida, Crema Ácida **\$215**

### CANGREJO DE CONCHA SUAVE ESTILO BAJA

Aguacate, Ensalada de Cilantro  
y Col **\$300**

## TIERRA

### TACOS AL PASTOR

Ensalada de Piña Asada  
Puré de Aguacate **\$215**

### GAONERA DE RIB EYE PRIME

Aguacate, Cebolla al Horno  
Salsa Verde Rústica **\$250**

### TACO DE MILANESA DE POLLO

Salsa Verde Martajada de Aguacate  
y Pepita, Chicharrón **\$230**

Precios más 15% de cargo por servicio.