



## Entradas | Appetizers

<b>Quesadillas con Flor de Calabaza, acompañadas con pico de gallo y guacamole</b> Squash Blossom Quesadillas served with Mexican sauce and guacamole	<b>\$ 105</b>
<b>Cazuela de Queso con chorizo o champiñones</b> Cheese "Cazuela", melted cheese with mexican sausage or mushrooms	<b>\$ 97</b>
<b>Tacos Dorados de Camarón, acompañados con salsa mexicana y guacamole</b> Deep fried Shrimp Tacos with Mexican sauce and guacamole	<b>\$ 125</b>
<b>Alitas BBQ con papas a la Francesa o Alitas Picositas con bastones de apio</b> BBQ Chicken Wings with french fries or Hot wings with celery sticks	<b>\$ 105</b>
<b>Costillas BBQ, con granos de elote y champiñones salteados</b> BBQ ribs, with corn kernels and mushrooms sauteed	<b>\$ 149</b>
<b>Trio de sopes, servidos con pollo, chorizo y cochinita pibil y salsa roja</b> Sopes Trilogy, served with chicken, mexican sausage, shredded pork and red sauce	<b>\$ 105</b>
<b>Tacos de Pescado, con salsa de molcajete</b> Fish Tacos, with Molcajete sauce	<b>\$ 107</b>
<b>Brocheta Mar y Tierra, acompañada con guacamole y salsa roja</b> Surf & Turf Skewer, served with guacamole and red sauce	<b>\$ 139</b>
<b>El Botanero, empanada de marlín ahumado, taco de pescado y trio de sopes</b> El Botanero, Smoked marlín "empanada", fish taco and sopes trilogy	<b>\$ 160</b>
<b>Pico de Gallo y Totopos</b> <b>\$ 65</b>	<b>Guacamole y Totopos</b> <b>\$ 97</b>
Mexican Sauce "Pico de Gallo", and corn tortilla chips	Guacamole and Corn tortilla chips

## Sopas | Soups

<b>Caldo Xóchitl, tradicional caldo de pollo con verduras</b> Xóchitl Soup, chicken broth with fresh vegetables	<b>\$ 89</b>
<b>Sopa Azteca / Azteca Soup</b>	
<b>Consomé de pollo y tomate con tortilla frita, adornada con crema y aguacate</b> Chicken and Tomato broth, with julienne corn tortilla, served with sour cream & avocado	<b>\$ 89</b>

## Ensaladas | Salads

<b>El Patrón</b>	<b>\$ 109</b>
<b>Lechugas mixtas, betabel, zanahoria y jícama, acompañada con queso fresco y vinagreta de tomate deshidratado</b> Mixed greens, beet, carrot & jícama, served with fresh cheese & sundried tomato vinaigrette	
<b>Mascota</b>	<b>\$ 105</b>
<b>Lechugas mixtas, pollo asado con tomate y hongos silvestres con vinagreta de cítricos</b> Mixed greens with grilled chicken, tomatoes & wild mushrooms, served with citric vinaigrette	
<b>Ensalada Cesar Estilo Tijuana / Caesar salad Tijuana style</b>	<b>\$ 109</b>
• <b>Con Pollo / With Chicken</b>	<b>\$ 115</b>
• <b>Con Camarón / With Shrimp</b>	<b>\$ 149</b>

# Sugerencias del Chef

## Chef's Suggestions

<i>Burrito Jumbo relleno de carne de res o pollo, servido con guacamole y pico de gallo</i> Jumbo Burrito stuffed with chicken or beef, served with guacamole and mexican sauce	\$ 135
<i>Burrito Jumbo relleno de camarón, servido con guacamole y pico de gallo</i> Jumbo Burrito stuffed with shirmp, served with guacamole and mexican sauce	\$ 147
<i>Chile Poblano relleno con Camarón, acompañado con arroz</i> Poblano pepper stuffed with shrimp, served with rice	\$ 145
<i>Medio Pollo a la Parrilla, con papa horno y vegetales</i> Grilled half chicken, served with baked potato & vegetables	\$ 169
<i>Carnitas estilo Michoacan, con granos de elote, champiñones salteados y frijoles refritos</i> Carnitas (pork chunks) Michoacán style, served with corn kernels, mushrooms and fried beans	\$ 167
<i>Pescado a la Veracruzana, acompañado con arroz y verduras</i> Fish Filet "Veracruz" style, served with rice and vegetables	\$ 179
<i>Fajitas con pollo o carne servidas con frijoles y guacamole</i> Fajitas with chicken or beef, served with fried beans and guacamole	\$ 179
<i>Fajitas con camarón servidas con frijoles y guacamole</i> Fajitas with shrimp, served with fried beans and guacamole	\$ 195
<i>Pollo en Mole Poblano, acompañado con arroz</i> Chicken with Mexican mole, served with rice	\$ 165
<i>Arrachera encebollada, servida con queso, frijoles y guacamole</i> Flank steak with grilled onion, served with fresh cheese, fried beans & guacamole	\$ 199
<i>Camarones al Gusto:</i> <i>Al ajo, a la Diabla o Scampi, servidos con arroz y vegetales</i> Shrimp cooked at your choice: Garlic, Deviled or Scampi, served with rice & vegetables	\$ 249
<i>Viva México</i> ( Para 2 personas / Platter for 2) <i>Arrachera, chorizo, pollo a la parrilla, escalopa de cerdo, queso fresco y vegetales a la parrilla, acompañado con frijoles refritos y guacamole</i> Flank steak, mexican sausage, grilled chicken, pork meat, fresh cheese & grilled vegetables, served with fried beans and guacamole	\$ 375

*Precios en pesos Mexicanos, IVA incluido*  
*Solo aceptamos Cargo a la Habitación o Pago con Tarjeta de Credito, apreciamos su comprensión.*

*Por favor, avise a su mesero si usted es alérgico a algún ingrediente en nuestro menú.*

*El consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo*

**Prices in Mexican Pesos, Taxes Included.**  
**Only accept Charge to your Room or Credit Card Payment, we appreciate your understanding.**

**Please let us know if you have any food restriction for a specific ingredient in our menu.**

**The consumption of raw food is under your own risk.**