

## ENTRADAS Y BOTANAS

### OSTIONES (6 pza) 500

Mango, Salsa Macha, Miñonet, Limón Real, Polvo de Chile

### TIRADITO DE HAMACHI 380

Ponzu de Chile Tatemado, Serrano, Rabano, Tomate Cherry

### TLAYUDA DE ATÚN 325

Cremoso de Aguacate, Crisp de Poro, Chipotle

### ENSALADA DE SANDIA 280

Queso de Cabra, Nuez, Agave, Verdolaga

### ENSALADA VERDE 300

Edamame, Espárrago, Brócoli, Hojas, Vinagreta de Miso, Quinoa Inflada

### ENSALADA DE COTIJA 310

Lechuga Gem, Elote Asado, Rabano

### SOPES DE PULPO (3pc) 170

Chicharrón de Pulpo, Guacamolada, Tuétano, Cotija

### FLAUTAS DE COCHINITA (2pc) 325

Hoja de Arroz, Cochinita, Mermelada de Habanero, pimientos

### EMPANADAS 230

Flor de Clabaza, Chile Poblano, Queso Oaxaca, Crema

## GUARNICIÓN 190

**CAMOTE** Queso Cotija, Cebollín, Aceite de Oliva, Sal Maldon

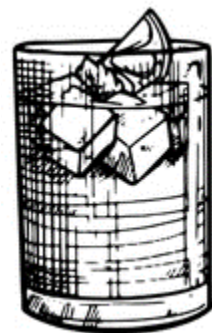
**PLATANOS** Glaseados con Miel, Queso Cotija

**COLIFLOR** Puré de Nuez de Macadamia, Mantequilla

Avellanada, Perejil

## THE "MARGARITA" 232

*En algún momento a mediados de la década de 1920, un cliente se acercó a Henry Madden, el barman del Turf Bar en Main Street en Tijuana y le pidió una Gin Daisy. "Al mezclar [la] bebida", como le dijo a un periodista en 1936, "agarré la botella equivocada": la botella de tequila. A mediados de la década de 1930, la bebida estaba por todo México ... Y podría haber llamado a la cosa una "Margarita", ya que esa es la palabra en español para "Daisy".*



Una de las muchas ventajas en México es la influencia de la cultura culinaria de todo el país. La historia de la cocina regional está recibiendo reconocimiento mundial; desde los tacos de la calle hasta los moles de Oaxaca. Una nueva ola moderna de la cocina mexicana está influyendo en los platos tradicionales y obligando a los chefs a reinventarse.

Te invitamos a explorar la cocina mexicana aquí en La Laguna.

## CLÁSICOS

**GUACAMOLE 220**

**QUESO FUNDIDO 210**

**SOPA DE TORTILLA 200**

**CHILE RELLENO (V) 420**

Vegetales, Quesillo, Caldillo de Jitomate

**ALAMBRE**

Tortillas, Guacamole, Crema Agría, Pico de Gallo

**Pollo 290 | Camarón 450 | Arrachera 450 | Vegetales 250**

**CAZUELAS**

Servidas con arroz, frijoles, salsas, Tortillas (Recomendado para 2 personas)

**Cochinita 430 | Barbacoa 510 | Rajas de Poblano 310**

El consumo de productos animales crudos o semi crudos implica un riesgo, el cual es asumido por la persona que los consume sobre todo si tiene ciertas condiciones médicas. Por favor, avise a su mesero de cualquier alergia alimentaria antes de ordenar.

Nuestros menús están sujetos a cambio sin previo aviso. Precios en Pesos e incluyen IVA.

## PLATO PRINCIPAL

**BIRRIA DE SHORT RIB 720**

Garbazo Puree, Cebolla, Cilantro, Hoja Santa

**CHULETA DE CERDO 580**

Chirmole, Poro Confitado, Calabazita

**ARRACHERA 710**

Demi de Chiles Secos, Arúgula, Jitomate Cherry, Láminas de Parmesano, Papa

**PESCA DEL DIA 580**

Mole de Lentejas, Xnipec, Crisp de Chaya, Aguacate

**PULPO ASADO 580**

Zanahoria, Chips de Tuberculos, Queso de Bola

**PESCADO ENTERO 1420**

Grill o Frito

Salsa Martejada, Cebolla, Aioli de Habanero

**HUARACHE DE NOPAL Y HONGOS (V) 300**

Huitlacoche, Frijol, Crujiente de Elote

## POLLO CON MOLE

490

Croquetas de Platano, Ajonjoli, Cacahuete

## DULCES 190

**TRES LECHEs** esponja de vainilla, crema batida de mango, helado de guanábana, crumble de pepitas

**CHURRO TRENZADO** Salsa Chocolate, Cajeta, Helado de Vainilla

**CHOCO FLAN** Café, Kahlua, Bizcocho de Chocolate, Caramelo, Crumble de Cacahuete

**TIERNO DE CHOCOLATE SIN HARINA** Cremoso de canela, tejas de cacao, helado de vainilla, fresas maceradas al mezcal

**EMPANADA RECIEN HORNEADA** Pasta de hojaldre, Crema de Queso con Coco, Salsa de té limón, Nueces Garapiñadas

**TARTA DE GUAYABA (V)** Guayaba, nuez de la India, jarabe de agave, aceite de coco Costra de dátil y nuez

## STARTERS

### OYSTERS (6 pc) 500

Mango, Salsa Macha, Miñonet, Lemon, Chilli Powder

### HAMACHI TIRADITO 380

Charred Chile Ponzú, Radish, Serrano, Tomato

### TUNA TLAYUDAS 325

Avocado, Chipotle, Crispy Leeks

### WATERMELON SALAD 280

Goat Cheese, Agave, Pecan, Verdolaga

### GREEN SALAD 300

Edamame, Asparagus, Broccoli, Leaves, Miso Vinaigrette, Quinoa

### COTIJA WEDGE SALAD 310

Baby Gem, Roasted Corn, Radish

### OCTOPUS SOPES (3pc) 170

Fried Octopus, Guacamole, Bone Marrow, Cotija

### COCHINITA FLAUTAS (2pc) 325

Rice Leaf, Cochinita, Habanero Jam, Peppers

### EMPANADAS 230

Zucchini Blossom, Oaxaca Cheese, Poblano, Crema

## SIDES 190

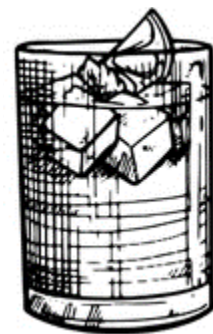
**SWEET POTATO** cotija cheese, chives, olive oil, Maldon salt

**HONEY GLAZED PLANTAIN** Queso Cotija, Crema

**CAULIFLOWER** macadamia nut puree, hazelnut butter, parsley

## THE "MARGARITA" 232

*At some point in the mid-1920s, a customer walked up to Henry Madden, the bartender at the Turf Bar on Main Street in Tijuana and asked for a Gin Daisy. "In mixing [the] drink," as he told a reporter in 1936, "I grabbed the wrong bottle" -- the tequila bottle. By the mid-1930s, the drink was all over Mexico.... And he might just have called the thing a "Margarita," since that's the Spanish word for "Daisy."*



## LA LAGUNA MODERN MEXICAN CUISINE & TEQUILA BAR

One of the many advantages in Mexico is the creativeness of the culinary culture of the entire country. The history of regional cuisine is receiving worldwide recognition; from street tacos to Oaxaca mole. A new modern wave of Mexican cuisine is influencing traditional dishes and forcing chefs to reinvent themselves.

We invite you to explore Mexican cuisine here at La Laguna.

## CLASSICS

**GUACAMOLE 220**

**QUESO FUNDIDO 210**

**TORTILLA SOUP 200**

**CHILE RELLENO (V) 420**

vegetables, cheese, tomato sauce

**"ALAMBRE" FAJITAS**

tortillas, guacamole, sour cream, pico de gallo

**chicken 290 | shrimp 450 | beef 450 | vegetables 250**

**CAZUELA**

Served with Rice, Black Beans, Salsas, Tortillas (Recommended for two)

**Cochinita 430 | Barbacoa 510 | Poblano Rajas 310**

The consumption of raw or semi-raw animal products implies a risk, which is assumed by the person who consumes them, especially if they have certain medical conditions. Please advise your server of any food allergies before ordering. Our menus are subject to change without prior notice. Prices are in Pesos, including IVA.

## ENTREES

### BIRRIA SHORT RIB 720

Chickpea Puree, Onion, Cilantro, Hoja Santa

### PORK CHOP 580

Chirmole, Braised Leek, Squash

### FLANK STEAK 710

Dried Chilli Demi, Arugula, Cherry Tomato, Parmesan, Potato

### CATCH OF THE DAY 580

Lentil Mole, Crispy Chaya, Avocado, Pickled Onion

### CHARRED OCTOPUS 580

Roots Chips, Carrot, Queso de Bola

### WHOLE FISH 1420

Fried or Grilled, Tortillas, Martajada Sauce, Yuzu, Aioli

### NOPAL AND MUSHROOM HUARACHE (V) 300

Black Beans, Huitlacoche, Corn Nuts

## CHICKEN WITH MOLE

490

**Banana, Sesame, Peanut Croquettes**

## DESERT 190

**TRES LECHES** Vanilla Sponge, Mango Whipped Cream, Soursop Ice Cream, Seed Crumble

**CHURROS** Oaxaca Chocolate, Cajeta, Vanilla Ice Cream

**CHOCO FLAN** Coffee and Kahlua custard, Chocolate Biscuit, Caramel, Peanut Crumble

**FLOURLESS CHOCOLATE**

Creamy Cinnamon, Cocoa Tiles, Vanilla Ice Cream, Strawberries Marinated in Mescal

**COCONUT EMPANADA** Puff pastry, Cream cheese, Lemon grass, Candied Nuts

**GUAVA TART (V)**

Guava, Cashew, Agave Syrup, Coconut Oil, Date and Pecan Nut Crust