

## ENTRADAS Y BOTANAS

### OSTIONES (6 pza) 500

mango, salsa macha, miñonet, limón real, polvo de chile

### TIRADITO DE HAMACHI 470

aceite de ajo y eneldo, alioli de ajo, espárrago, tomate cherry, mix de hojas

### CRUDO DE ATÚN 420

cremoso de aguacate, alioli de xcatic, salsa de soya, poro frito

### ENSALADA DE PAPAYA 220

aguacate, jícama, nuez de macadamia, menta, verdolaga

### ENSALADA VERDE 300

edamame, espárrago, brócoli, hojas, vinagreta de miso, quinoa inflada

### ENSALADA DE TOMATE 300

yogur griego, vinagreta de kombucha, tomates varios

### SOPES DE PULPO (3pc) 170

chicharrón de pulpo, guacamolada, tuétano, cotija

### FLAUTAS DE COCHINITA (2pc) 325

hoja de arroz, cochinita, mermelada de habanero, pimientos

### EMPANADA (2pc) 179

queso con papa, chimichurri, mix de hojas

## GUARNICIÓN 190

**CAMOTE** queso cotija, cebollín, aceite de oliva, sal maldon

**BETABEL** queso Cotija, crema ácida, almendras, perejil

**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**

**TRADICIONAL ENSALADA CAÉSAR 250**

**CHILE RELLENO (V) 420**

vegetales, quesillo, caldillo de jitomate

**ALAMBRE**

tortillas, guacamole, crema agria, pico de gallo

**pollo 290 | camarón 450 | arrachera 450 | vegetales 250**

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

**SHORT RIB 720**

jugo de res, puré de elote, papa crujiente, vegetales al grill

**CHULETA DE CERDO 550**

salsa de tomatillo, elotes, humus de frijol, verdolaga

**ARRACHERA 710**

demi de chiles secos, arúgula, jitomate cherry, láminas de parmesano, papa

**PESCA DEL DÍA A LA VERACRUZANA 560**

salsa veracruzana, aceituna, chile güero, limón amarillo

**PULPO 570**

paprika, alioli de habanero, papa, zanahoria encurtida

**PESCADO ENTERO 1420**

frito o al grill, tortillas, salsa martajada, yuzu, alioli

**CANELONES DE PALMITO (V) 400**

hongos, palmito, almendras

## MOLE DEL DÍA

PRECIO SEGÚN MERCADO

**NUESTROS CHEFS PRESENTARAN UN MOLE ESPECIAL Y DIFERENTE CADA DÍA. CADA MOLE ES ÚNICO Y SE ACOMPAÑA DE PROTEÍNAS ESPECIALES QUE PUEDEN VARIAR DESDE RES, PESCADO, POLLO, CORDERO O VEGETALES**

## DULCES 190

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

**CREMA DE CAJETA** bizcocho de café espresso, crema inglesa de especias, crotones de hojaldre

**FLAN DE COCO** perlas de fruta, salsa de caramelo

**TIERNO DE CHOCOLATE SIN HARINA**

Cremoso de canela, tejas de cacao, helado de vainilla, fresas maceradas al mezcal

**EMPANADA RECIEN HORNEADA** Crema de queso con guayaba, 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

**SELECCION DE HELADOS**

## STARTERS

### OYSTERS (6 pc) 500

mango, salsa macha, miñonet, lemon, chilli powder

### HAMACHI TIRADITO 470

garlic & dill oil, garlic aioli, asparagus, cherry tomato, mixed leaves

### CRUDO DE ATUN 420

creamy avocado, xcatic aioli, soy sauce, fried leek

### PAPAYA SALAD 220

avocado, jicama, macadamia nut, mint, purslane

### GREEN SALAD 300

edamame, asparagus, broccoli, leaves, miso vinaigrette, quinoa

### TOMATO SALAD 300

greek yogurt, kombucha vinaigrette, various tomatoes

### SOPES DE PULPO (3pc) 170

fried octopus, guacamole, bone marrow, cotija

### FLAUTAS DE COCHINITA (2pc) 325

rice leaf, cochinita, habanero jam, peppers

### EMPANADA (2pc) 179

cheese with potato, chimichurri, mixed leaves

## SIDES 190

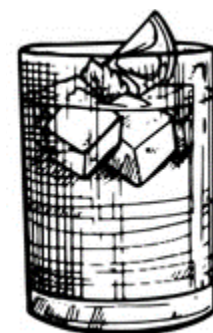
**CAMOTE** cotija cheese, chives, olive oil, Maldon salt

**BETABEL** cotija cheese, sour cream, almonds, parsley

**COLIFLOR** 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."*



One of the many advantages in Mexico is the influence of the culinary culture of the entire country. The history of regional cuisine is receiving worldwide recognition; from street tacos to Oaxacan 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**

**TRADITIONAL CAÉSAR SALAD 250**

**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**

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

### SHORT RIB 720

beef jus, corn puree, crispy potato, grilled vegetables

### PORK CHOP 550

tomatillo sauce, corn, bean hummus, purslane

### ARRACHERA 710

dried chilli demi, arugula, cherry tomato, parmesan, potato

### CATCH OF THE DAY VERACRUZANA 560

Veracruz sauce, olive, güero chili, lime

### OCTOPUS 570

paprika, habanero aioli, potato, pickled carrot

### WHOLE FISH 1420

fried or grilled, tortillas, martajada sauce, yuzu, aioli

### CANELONES DE PALMITO (V) 400

mushrooms, hearts of palm, almonds

## MOLE OF THE DAY

MARKET PRICE

OUR CHEFS WILL PRESENT A SPECIAL AND DIFFERENT MOLE EVERY DAY. EACH MOLE IS UNIQUE AND IS ACCOMPANIED BY SPECIAL PROTEINS THAT VARY FROM BEEF, FISH, CHICKEN, LAMB OR VEGETABLES

## DESERT 190

**TRES LECHES** vanilla sponge, coconut whipped cream, soursop ice cream, seed crumble

**CREMA DE CAJETA** espresso cake, english cream of spices, puff pastry croutons

**FLAN DE COCO** fruit pearls, caramel sauce

**TIERNO DE CHOCOLATE SIN HARINA**

creamy cinnamon, cocoa tiles, vanilla ice cream, strawberries marinated in mezcal

**EMPANADA RECIEN HORNEADA** guava cream cheese, lemon tea sauce, pralines

**GUAVA TART (V)**

guava, cashew, agave syrup, coconut oil, date and pecan nut crust

**ASSORTED ICE CREAM**