

## Ensaladas/Salads

César	<i>Crotones, lechuga romana, queso parmesano, aderezo cesar. Croutons, Romaine lettuce, parmesan cheese, cesar dressing.</i>	\$6.00
Nopal	<i>Nopal, jitomate, rábano cebolla, orégano, cilantro, queso panela, aceite de olivo. Cactus, tomato, radish, onion, oregano, cilantro, panela cheese, and olive oil.</i>	\$6.00
Charrito	<i>Chayote, remolacha, berros, piñones tostados, queso de cabra, aderezo maggi. Chayote, beets, watercress, toasted pine nuts, goat cheese, and maggi dressing.</i>	\$8.00
Coctel de Camarón	<i>Camarones, bruja vinagre hecho en casa, jugo de almeja., cebolla, cilantro, limón, aguacate y aceite de oliva Shrimp, bruja homemade vinegar, clam j., onion, cilantro, lime, avocado, and olive oil.</i>	\$10.00
Seviche de Pulpo	<i>Pulpo, pico de gallo, aguacate, aceite de oliva y bruja vinagre hecho en casa. Octopus, pico de gallo, avocado, olive oil, and bruja homemade vinegar.</i>	\$9.00

## Sopas/Soup

Poblana	<i>Granos de elote, chile poblano, queso fresco, caldillo de jitomate y crema. Grains of corn, poblano pepper, cheese, tomato and cream soup.</i>	\$7.00
Tortilla	<i>Caldillo de jitomate, tortilla frita, crema, aguacate, queso fresco, chile pasilla. Chowder of tomatoes, fried tortilla, cream, cheese, avocado, pasilla chile.</i>	\$5.50

**Most tortillas we serve are home made**

**Tacos 3 Por Orden/3 per order**

Se Sirven Con Cebolla y Cilantro/Served with Onion and Cilantro

\$6.00

Cabeza	Machitos	Pastor	Panza de Chivo	Suadero
Pibil	<i>(Pollo o Puerco) desmenuzada salseado con salsa pibil, cebolla morada con chile habanero. (Chicken or pork) shredded and marinated with pibil sauce, purple onion with habanero pepper.</i>			\$7.00

## Sampler

Fundación Olmeca	<i>Tlacoyos, Chalupas, Sopecitos, con salsa pibil. Tlacoyos, Chalupas, Sopecitos, and pibil sauce.</i>	\$10.00
Placero	<i>Bistec a la grilla, cebolla, chile poblano, gratinado con queso mozzarella, pico de gallo. Grilled Steak, onion, poblano pepper, melted with mozzarella cheese, and pico de gallo.</i>	\$11.00
Puerto Vallarta	<i>Camaron, jaiba, pescado, acompañado con salsa Mexicana. Shrimp, crab, fish, served with Mexican sauce.</i>	\$12.00
Taquiza	<i>Arrachera, chicharrón de pollo, chorizo, nopal asado, guacamole. Flank Steak, chicharrón of chicken, chorizo, cactus, and guacamole.</i>	\$12.00

## Entremés y Antojitos Mexicanos/**Appetizers**

Ofrenda de los dioses *Capas de tortilla, chile poblano, cebolla soteado, queso Oaxaca, salsa poblana.* \$7.00  
*Layers of tortillas, chili pepper, onion stir-fried, Oaxaca cheese, and poblana sauce.*

**Sopecitos 3 por orden/3 per order** \$6.00

Servido con frijol refrito, queso fresco y crema/*Served with beans, fresh cheese, and cream*

Bistec/**Steak**

Chorizo/**Mexican sausage**

Pollo/**Chicken**

**Gorditas 3 por orden/3 per order** \$7.50

Servido con lechuga y crema/*Served with lettuce and cream*

Chicharrón prensado

Requesón

Tinga

**Flautas 3 por orden/3 per order**

Servido con cama de lechuga romana, crema, queso fresco, salsa Elvira/*Served with bed of lettuce, cream, fresh cheese, and Elvira sauce*

De Chivo/*Of Goat* \$7.50 0 Papa con chorizo/*potato* \$6.00  
*with Mexican sausage*

**Quesadillas o Infladitas 3 por orden/3 per order** \$9.00

Preparados con queso Oaxaca y epazote/*Prepared with Oaxaca cheese and epazote*

Champiñones/**Mushrooms**

Flor de Calabaza/**Zucchini Flower**

Huitlacoche

### Huaraches

Azteca *Nopal entero, huitlacoche, gratinado con queso Oaxaca y salsa pico de gallo al lado.* \$8.00  
*Whole cactus, huitlacoche, melted Oaxaca cheese and salsa pico de gallo on the side.*

Blue Huarache *Sencillo: frijol refrito, nopales asados, queso fresco* \$7.00  
*Simple: refried beans, grilled cactus and fresh cheese.*

*Agregar Bistec, Chorizo, Pollo o Cecina \$5*  
*Add steak, Chorizo, chicken, or Cecina \$5*

### Alambres

Preparado a la Plancha, gratinado con queso mozzarella, cebolla, tocino, pimiento, y

se sirve con guacamole, y tortillas de harina / *Grilled, melted mozzarella cheese, onion, bacon, pepper, and served with guacamole, and flour tortillas*

Pollo \$12.00 Res \$12.00 Camarón \$13.00 Mixto \$13.00

**Chicken**

**Beef**

**Shrimp**

**Mix**

## Tortas y Sándwiches

Milanesa	<i>Bistec empanizado, frijol refrito, aguacate, cebolla morada, jitomate, queso gratinado. Breaded Steak, refried beans, avocado, red onion, tomato, and melted cheese.</i>	\$8.00
Panini Vegetariano	<i>Portobello asado, espinaca, jitomate, queso mozzarella, pesto. Roasted Portobello, spinach, tomato, mozzarella cheese, and pesto.</i>	\$8.00
Pierna de Cerdo	<i>Carne horneado, cebolla caramelizada, lechuga, queso provolon, aderezo de chipotle. Baked meat, caramelized onions, lettuce, cheese provolon, and chipotle dressing.</i>	\$9.00
Pollo Panini	<i>Pollo a la parrilla, mayonesa de chipotle, jitomate, cebolla, aguacate, tocino, queso cheddar. Grilled Chicken, mayonnaise, chipotle, tomato, onion, avocado, bacon, and cheddar cheese.</i>	\$8.00

## Entradas/Entrees

Angelitos negros	<i>Pechuga de pollo con mole de huitlacoche, mole de piñón, acompañado con arroz a la Mexicana. Chicken breast with mole of huitlacoche, mole pinion, and served with Mexican rice.</i>	\$14.00
Camarones al Ajillo	<i>Camarones sarteneados con chile guajillo, champiñones, ajo laminado, vino blanco, acompañado con arroz blanco. Shrimp pan stir with guajillo pepper, mushrooms, laminated garlic, white wine, and served with white rice.</i>	\$14.00
Camarones Empanizado	<i>Bañado con salsa chipotle, acompañado con vegetales a la mantequilla. Topped with chipotle sauce, accompanied with butter vegetable.</i>	\$14.00
Manchamanteles	<i>Chuleta de puerco horneado con salsa manchamantel, fruta, acompañado con arroz a la jardinera Chop of pork baked with manchamantel sauce, fruit, and served with vegetable white rice.</i>	\$13.00
Pavo con mole	<i>Pechuga de pavo, acompañado con arroz blanco, ajonjolí tostado. Turkey Breast, served with white rice, and toasted sesame.</i>	\$13.00
Pescado parroquia	<i>Filete de huachinango relleno con huitlacoche, acompañado con arroz blanco, y salsa poblana. Red Snapper fillet stuffed with huitlacoche, accompanied with white rice and poblana salsa.</i>	\$16.00
Pulpo en su tinta	<i>Preparado con chile poblano, chipotle, cebolla, jitomate, perejil, acompañado con arroz a la primavera. Prepared with poblano pepper, chipotle, onions, tomato, parsley, and served with spring rice.</i>	\$15.00
Sabana	<i>Filete miñón aplanado servido con salsa de frijol, queso manchego gratinado y cilantro. Filet Mignon flattened served with beans, melted manchego cheese, and cilantro sauce.</i>	\$15.00
Salmon al Limón	<i>Filete de Salmon a la parrilla, salseado con salsa limón, acompañado con arroz blanco y vegetales. Salmon fillet grilled, sautéed with lime sauce, served with white rice and vegetables.</i>	\$15.00
Rib eye a la Grilla	<i>Rib eye a la grilla, acompañado con papa al horno, vegetales, salseado con salsa chimichurri. Grilled Rib eye, served with baked potato, vegetables, and stir-fry chimichurri sauce.</i>	\$20.00
Tampiqueña	<i>Filete miñón a la grilla acompañado con guacamole, frijoles, enchilada de mole poblano, rajas poblanas. Grilled Filet Mignon accompanied with guacamole, beans, enchilada mole poblano, and rajas poblanas.</i>	\$15.00