

# NOCHE GOURMET MEXICANA

<b>PESCADO MARÍA BONITA</b>	<b>\$260</b>
Filete de pescado a la plancha, cubierto con ajonjolí sobre papitas al epazote; bañado con salsa de tres chiles, aguamiel de agave y penca dulce.	
<b>CAMARONES DON JULIO</b>	<b>\$320</b>
Rellenos con jaiba, flameados con tequila y servidos con salsa de azafranillo, guarnición de setas y calabacitas.	
<b>PULPOS A LA CRIOLLA</b>	<b>\$240</b>
Fritos y rebozados en pasta de cerveza negra sobre mayonesa de aguacate, con chile serrano, puré de olivas negras, vegetales y maíz tostado.	
<b>PESCADO A LA VERACRUZANA</b>	<b>\$260</b>
Filete de pescado cocinado en salsa veracruzana de jitomate, pimientos, perejil, cebolla, aceitunas, alcaparras y almendras, sobre papas al vapor.	
<b>POLLO EMPERATRIZ</b>	<b>\$160</b>
Pechuga de pollo rellena con queso crema y nuez, cubierta con amaranto; acompañada con arroz canario, vegetales y salsa de chile guajillo con una infusión de mango.	
<b>POLLITO ARTESANAL</b>	<b>\$160</b>
Pollito de leche al horno y marinado con azafranillo; con tejas de arroz inflado, germinados micro, salsa de frijol negro y mole poblano con ajonjolí.	
<b>FILETE DE RES CHEMITA</b>	<b>\$260</b>
Filete de res asado al horno, sobre puré rústico de patatas con cebollas picantes crujientes, reducción de jugo de ternera y vino tinto de la Baja.	
<b>PANCETA DE CERDO BRASEADA</b>	<b>\$190</b>
Marinada en adobo de chiles rojos con miel de agave y melaza de piloncillo; flameada con tequila y acompañada de cebolla morada encurtida y chícharos.	
<b>CHAMORRO DE TERNERA</b>	<b>\$260</b>
Confitado al horno, acompañado con arroz cremoso a la poblana, ramillete de cilantro y pico de gallo costeño.	
<b>TAMALES</b>	<b>\$150</b>
De maíz tierno, rellenos con huitlacoche, elote y queso panela, acompañados con frijoles refritos y salsa ranchera de jitomate.	

# MEXICAN GOURMET NIGHT

<b>MARÍA BONITA FISH FILET</b>	<b>\$260</b>
<i>Covered in sesame seeds and pan grilled, served with potatoes in epazote, three-chili salsa, agave syrup and sweet cactus.</i>	
<b>DON JULIO PRAWNS</b>	<b>\$320</b>
<i>Prawns stuffed with freshwater crab, flambéed in tequila and served in turmeric sauce, with oyster mushrooms and Mexican zucchini.</i>	
<b>CREOLE OCTOPUS</b>	<b>\$240</b>
<i>Octopus deep fried in dark beer batter over avocado mayonnaise with Serrano chili, black olive purée, vegetables and toasted corn.</i>	
<b>VERACRUZANA FISH FILET</b>	<b>\$260</b>
<i>Cooked in Veracruzana sauce of tomatoes, peppers, parsley, onion, olives, capers and almonds, over steamed potatoes.</i>	
<b>EMPRESS CHICKEN BREAST</b>	<b>\$160</b>
<i>Stuffed with cream cheese and pecans, covered in amaranth and roasted, served with rice, vegetables and guajillo chili-mango salsa.</i>	
<b>ARTISANAL CORNISH GAME HEN</b>	<b>\$160</b>
<i>Marinated in turmeric root and roasted in the oven; with puffed rice tiles, micro sprouts, black bean sauce and mole poblano with sesame.</i>	
<b>CHEMITA BEEF FILET</b>	<b>\$260</b>
<i>Oven roasted over rustic potato purée with crispy spicy onions and reduction of veal stock and Baja red wine.</i>	
<b>BRAISED PORK BELLY</b>	<b>\$190</b>
<i>Marinated in red chili sauce, agave syrup and piloncillo molasses and braised; flambéed with tequila and served with pickled red onions and peas.</i>	
<b>ROASTED VEAL HOCKS</b>	<b>\$260</b>
<i>Roasted and confited in the oven, served with creamy Poblano pepper rice, cilantro bouquet and coastal Pico de Gallo salsa.</i>	
<b>TAMALES</b>	<b>\$150</b>
<i>Tender corn tamales filled with huitlacoche corn truffle, sweet corn and panela cheese, served with refried beans and ranchero tomato salsa.</i>	