



APPETIZERS | ENTRADAS

Queso Fundido

Melted Chihuahua and Oaxaca cheeses with roasted Poblano peppers and Mushrooms with chorizo, guacamole, Mexican sauce and tortillas.

Queso Chihuahua y Oaxaca con chile poblano y champiñones asados con chorizo, guacamole, salsa Mexicana y tortillas

Ceviche Kukulcan

Fresh ceviche with shrimp, fish, scallops and julienned peppers with a burst of lime juice and garlic

Fresco ceviche con camarón, pescado, callo de hacha y juliana de pimiento marinado en jugo de limón y ajo

Guacamole

Traditional guacamole house recipe

Tradicional guacamole receta de la casa

Salpicón de Res Estilo Sinaloa

Shredded beef salad marinated with grapefruit and orange, prepared with radish, lettuce, tomatoes and coriander

Carne de res deshebrada marinada en toronja y naranja con rábanos, lechuga, tomate, cilantro y cebolla

Tlacoyo

Thick blue corn tortilla, filled with refried beans, covered with epazote, farm cheese and huitlacoche

Preparados con maíz azul y rellenos con frijoles refritos, cubierto con queso de granja, epazote y huitlacoche

SOUPS | SOPAS

Sopa Azteca

Traditional tortilla soup with avocado slices, pasilla chili, fresh cheese and corn crisp

Tradicional sopa de tortilla con rebanadas de aguacate, chile pasilla, queso fresco y crujiente de maíz

Sopa Frida

With chicken broth, poblano pepper and vegetables

Con consomé de pollo, chile poblano y vegetales

SALADS | ENSALADAS

Ensalada Diego

Served in a tortilla shell prepared with panela cheese, chicharrón, avocado, lettuce and cactus with chipotle dressing

Servida en un tazón de tortilla preparada con queso panela, chicharrón, aguacate, lechuga y nopales con aderezo de chipotle

MAIN COURSE | PLATOS FUERTES

Mixiote de Cordero de los Altos de Jalisco

Steamed lamb marinated in dried Mexican chili and spices, cactus, tomato and red onion, wrapped and cooked in a maguey leaf served over a bed of black beans and rice

Cordero marinado en chiles secos y especias, cocido en hoja de maguey con nopales, tomate y cebolla morada. Todo al vapor y servido sobre una cama de frijoles y arroz

Cochinita Pibil

Pork leg cooked in banana leaf along with annatto, onions, garlic, lemon and orange juice with fresh orange and radish

Pierna de cerdo cocida en hoja de plátano con achiote, cebolla, ajo, jugo de limón, naranja y rábano

Fajitas Frontera

Classic Mexican fajitas with roasted peppers, onions, sweet corn, refried beans with a side of rice (Your choice of chicken, steak, pork or vegetarian)

Clásicas fajitas con pimientos asados, cebolla, elote, frijoles refritos y arroz (Puede escoger entre carne de res, carne de cerdo, pollo y vegetarianas)

Chile Relleno Poblano

Battered and roasted pepper stuffed with Oaxaca cheese, sweet corn and carrots

Capeado y asado relleno de queso Oaxaca, elote y zanahoria

TaQUITOS al Pastor

Seasoned pork taquitos with onions, coriander and pineapple

TaQUITOS de carne de puerco al pastor con cilantro, cebolla y piña

Camarones al Ajillo Estilo Cabo

Fresh shrimp sautéed with garlic and onion, toasted guajillo chili and white wine with Mexican rice, asparagus and red pepper

Camarones salteados con ajo y cebolla, chile guajillo y vino blanco con arroz a la Mexicana, espárragos y pimiento morrón

Carne Azteca

Flank steak with melted cheese, Poblano pepper served over cactus, garnished with guacamole, beans, onions and guajillo sauce

Arrachera gratinada con queso, rellena de chile Poblano servida sobre nopal con guacamole, frijoles, cebolla y salsa guajillo

Pescado a la Veracruzana

Grilled fish fillet prepared with tomato sauce, green olives, capers, thyme, xcatic chili and rice

Pescado a la plancha cubierto con salsa de tomate, aceitunas, alcaparras, tomillo, chile xcatic y arroz

Enchiladas Tricolor

Chicken enchiladas served with mole, green and red sauce

Enchiladas de pollo servidas con mole, salsa verde y salsa roja

Tacos de Camarón| Shrimp Tacos


Traditional shrimp tacos, served with pico de gallo, sour cream and lettuce (Ask about our sauce options)

Tradicionales tacos de camarones, servidos con pico de gallo, crema agria y lechuga (pregunte por su salsa)


DESSERTS | POSTRES

Rice pudding with cinnamon

Arroz con leche de canela

Imperial Caramel Cream 

Crema Imperial de Cajeta

Classic three milk cake 

Tres leches

Chocolate Churros

Churros con chocolate

Churros Sandwich with Caramel Ice Cream

Sándwich de Churros con Helado de Dulce de Leche



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



HOT
PICANTE



VEGETARIANO
VEGETARIAN

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*El consumo de carnes crudas o poco cocinadas, aves de corral, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de que la comida llegue a enfermarle, en especial si tiene una condición médica