

# LAGUNA

TRADITIONAL  
MEXICAN CUISINE

## ENTRADAS

**GUACAMOLE HECHO EN MESA | \$390 250 GRS (VE, DF, GF)**  
Cebolla, Tomate, Chile Serrano, Cilantro, Limón

**SOPA DE TORTILLA \$220 (VEG, GF)**  
Aguacate, Crema, Queso Fresco, Pasilla, Tortilla Crocante

**AGUACHILE \$430 (DF, GF)**  
Pulpo (50 grs), Camarón (50 grs), Pescado (50 grs), Pepino, Chile Manzano

**ENSALADA DE NOPAL \$280 (VEG, GF)**  
Jugo De Tuna, Tomate Cherry, Flor De Cilantro, Tlayuda y Queso De Cabra

**ENSALADA DE GUAYAVA \$300 (VEG, GF)**  
Vinagreta De Ate, Poro Frito, Queso De Cabra

**TOSTADA DE CANGREJO AZUL \$450**  
100 GRS (DF, GF, NUTS)  
Salsa Macha, Aguacate, Mayonesa De Limón

**TACO DE ATÚN \$390 80 GRS (DF, GF)**  
Mango, Cebollin, Chile Serrano, Aguacate

**CEVICHE "TAUCH" \$380 (DF, GF)**  
Pesca Sustentable (140 grs), Zapote Negro, Jicama, Mandarina y Cebolla Encurtida

**TETELA DE CARNITAS \$390 80 GRS (DF)**  
Chicharrón, Carnitas, Guacamolada, Nopales

## TRILOGÍA DE TACOS \$485

Acompañados Con Salsa Morita, Martajada y Xcatik

**ARRACHERA 60 GRS (DF)**  
Cebolla Asada, Frijoles Refritos, Rábanos, Chile Jalapeño

**TIXIN XIC 50 GRS (DF)**  
Huachinango, Pimientos, Cilantro, Mayonesa De Habanero

**POC CHUC 50 GRS (DF)**  
Cerdo, Cebolla Curtida, Salsa De Tomate Tatemado

## ESPECIALIDAD DE LA CASA

**CAMARONES JUMBO \$870 170 GRS (DF, GF, NUTS)**  
Mole Afrutado, Calabaza Guichi, Cilantro, Piña Asada

**POLLO ORGÁNICO \$685 150 GRS (NUTS, DF)**  
Mole Negro, Cebolla Tierna, Verdolagas, Plátano Frito, Ajonjolí

**TAMAL ESTILO GUERRERO \$420 60 GRS (DF, GF)**  
Costilla De Cerdo, Chileajo, Ejotes, Guajillo

## PRINCIPALES

**HUACHINANGO GRILLADO \$800 200 GRS (DF, GF)**  
Acuyo, Chile Xcatik, Mayonesa De Chapulin, Limón Tatemado

**SHORT RIB BRASEADO \$820 220 GRS (DF, GF)**  
Frijoles, Mizuna, Habanero, Cebolla Curtida

**PARRILLADA LAGUNA \$1,100 (DF)**  
Poc Chuc (120 grs), Arrachera (120 grs), Chorizo Verde (40 grs), Longaniza De Valladolid (40 grs), Camarón Campechano (80 grs), Pollo (100 grs)

**PULPO YUCATECO \$795 180 GRS**  
Puré De Coliflor, Salicornias, Acelgas Orgánicas

**CAMOTE RELLENO CON LENTEJAS \$45**  
160 GRS (VE, DF, GF, NUTS)  
Mole Verde, Plátano, Tomate, Epazote

**CHILE RELLENO \$410 (VEG, GF)**  
Poblano, Queso Oaxaca, Salsa De Chilitomate

VE - VEGANO VEG - VEGETARIANO DF - LIBRE DE LÁCTEOS  
GF - LIBRE DE GLUTÉN (Trigo, Avena, Cebada, Centeno) NUTS - CONTIENE NUECES

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual. Los productos señalados con un \* no están incluidos en el paquete todo incluido.



# LAGUNA

TRADITIONAL  
MEXICAN CUISINE

## POSTRES

### **PASTEL DE CHOCOLATE \$320 (VEG)**

Ganache De Chocolate Oaxaca, Compota De Naranja  
y Cremoso De Especias

### **CHURRO \$280 (VEG)**

Salsa De Caramelo y Helado De Vainilla De Papantla

### **PASTEL DE QUESO DE BOLA \$280 (VEG)**

Pastel Tres Leches, Crema Queso De Bola, Compota  
De Frutos Rojos Y Guayaba

### **SUFFLE GLACE DE MAMEY \$300 (VEG)**

Crema De Mamey, Cremoso De Café y Chocolate  
y Polvorón De Naranja

### **GAZNATE \$280 (VEG)**

Relleno De Manjar De Coco y Compota De Fruta De Temporada