



SALADA CANTINA

GUACAMOLE 250 gr   **\$300**
Pico de Gallo, Chile Serrano, Totopos

TOSTADA DE CEVICHE DE MARISCOS 120 gr   **\$310**
Salsa de Tamarindo y Chile Guajillo,
Aguacate, Cebolla Cambrey, Chile Serrano

GAZPACHO MORELIANO  **\$225**
Piña, Mango, Jícama, Queso Cotija,
Cebolla, Chile Serrano

TACO DE "CARNITAS" DE SETAS  **\$290**
Salsa Verde, Cebolla, Cilantro

TACO DE PULPO A LA PARRILLA 120 gr **\$350**
Aliño de Chapulines, Puré de Zanahoria al Morita,
Porro Frito

TACO DE LECHÓN AL PASTOR 120 gr  **\$295**
Pico De Piña, Cebolla Encurtida

PAMBAZO DE PAPAS CON CHORIZO **\$225**
Adobo de Guajillo, Zanahorias, Papa,
Lechuga, Crema Ácida, Queso Cotija

CHAMORRO DE CERDO (Sugerido para 2) **400 gr** **\$690**
Jus de Chile Chipotle, Vegetales en Escabeche

SOPE DE HABAS **\$250**
Salsa Martajada, Queso Fresco,
Cebolla, Crema

DULCE CANTINA

JERICALLA   **\$200**
Vainilla de Papantla, Guayaba

PASTEL DE ELOTE **\$220**
Salsa de Rompopo y Licor Nixta

EMPANADA DE CAMOTE **\$200**
Miel y Naranja

PALETAS   **\$120**
Sabores de la Estación

HELADO ARTESANAL   **\$220**
Sabores de México



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Nueces



Libre de Lácteos

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimentaria, 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 * no están incluidos en el paquete todo incluido.

