



# LAGUNA



TRADITIONAL  
MEXICAN CUISINE

## SALADA CANTINA

### **Guacamole - \$345**

Pico de Gallo, Chile Serrano, Totopos

### **Tostada de Ceviche de Mariscos - \$350 (120g)**

Salsa de Tamarindo y Chile Guajillo, Aguacate,

Cebolla Cambrey, Chile Serrano

### **Gaspacho Moreliano - \$260**

Piña, Mango, Jícama, Queso Cotija, Cilantro

### **Taco de "Carnitas" de Setas - \$335**

Piña, Mango, Jícama, Queso Cotija,

Cebolla, Chile Serrano

### **Taco de Pulpo a la Parrilla - \$400 (120g)**

Aliño de Chapulines, Puré de Zanahoria al Morita,

Porro Frito, Cilantro

### **Taco de Lechón al Pastor - \$340 (120g)**

Pico De Piña, Cebolla Encurtida, Cilantro

### **Pambazo de Papas con Chorizo - \$260 (L, G)**

### **Chamorro de Cerdo - \$780 (400g)**

sugerido para dos

Jus de Chile Chipotle, Vegetales en Escabeche

### **Sopa de Habas - \$290**

Salsa Martajada, Queso Fresco, Cebolla, Crema,

Apio, Cilantro

## DULCE CANTINA

### **Jericalla - \$230 (L, H)**

Vainilla de Papantla, Guayaba

### **Pastel de Elote - \$260 (120g) (L, H)**

Salsa de Rompopo y Licor Nixta

### **Empanada de Camote - \$230 (L, H, Nuts)**

Miel y Naranja

### **Paletas - \$140**

Sabores de la Estación

### **Helado Artesanal - \$260 (L, H, Nuts)**

Sabores de México

\*\*Veg (Vegetariano) | \*\*Nuts (Contiene Nueces) \*\*Ve (Vegano) | \*\*Gf (Libre de Gluten) | \*\*G (Gluten)  
\*\*Df (Libre de Lácteos) | \*\*L (Lácteos)