

GIRA  
*chef*

# MENÚ

M E X I C A N O

*By. Carla Onetto*

# MENÚ

## MEXICAN BITES

### ENTRANTES

1 elección

#### GUACAMOLE CON TORTILLAS

Clásico guacamole mexicano servido con tortillas crocantes y salsa pico de gallo.

#### TACOS DE CAMARÓN CAPEADO

Crujientes tacos de camarón capeado.

#### TACOS AL PASTOR

Auténticos tacos al pastor, una mezcla perfecta de carne marinada y piña asada.

#### QUESADILLAS

Quesadillas rellenas de queso fundido y opciones de relleno variado.

#### ENSALADA DE LANGOSTINOS

Langostinos a la parrilla sobre una cama de lechugas frescas.

#### ALITAS DE POLLO

Variado de alitas con salsas exquisitas: búfalo-mango, habanero-pimienta limón, barbacoa chipotle y mulata con ranch.

#### JALAPEÑOS RELLENOS CRUJIENTES

Jalapeños rellenos de queso, envueltos en una capa crujiente.

### POSTRES

1 elección

#### TRES LECHES

Pastel ligero bañado en tres tipos de leche, un dulce clásico.

#### FLAN DE COCO

Flan suave con un toque tropical de coco.

#### CHOCO FLAN

Perfecta fusión de chocolate y flan, un postre doblemente tentador.

### PLATOS FUERTES

1 elección

#### CARNE GUISADA

Suave carne guisada en salsa verde.

#### POLLO AL MOLE

Pollo en mole tradicional, acompañado de arroz rojo.

#### ARRACHERA CON SALSA ROJA

Arrachera con salsa de morrones asados, acompañada de ensalada de coles.

#### PULPO AL AJILLO

Pulpo al ajillo suave y sabroso, un toque marino perfecto.

#### COSTILLAS BRASEADAS

Costillas tiernas braseadas, servidas con puré de coliflor y vegetales baby.

#### CEVICHE

Refrescante ceviche de camarón con toques de mango dulce.

**GIRA**  
*chef*