

Sabores de México

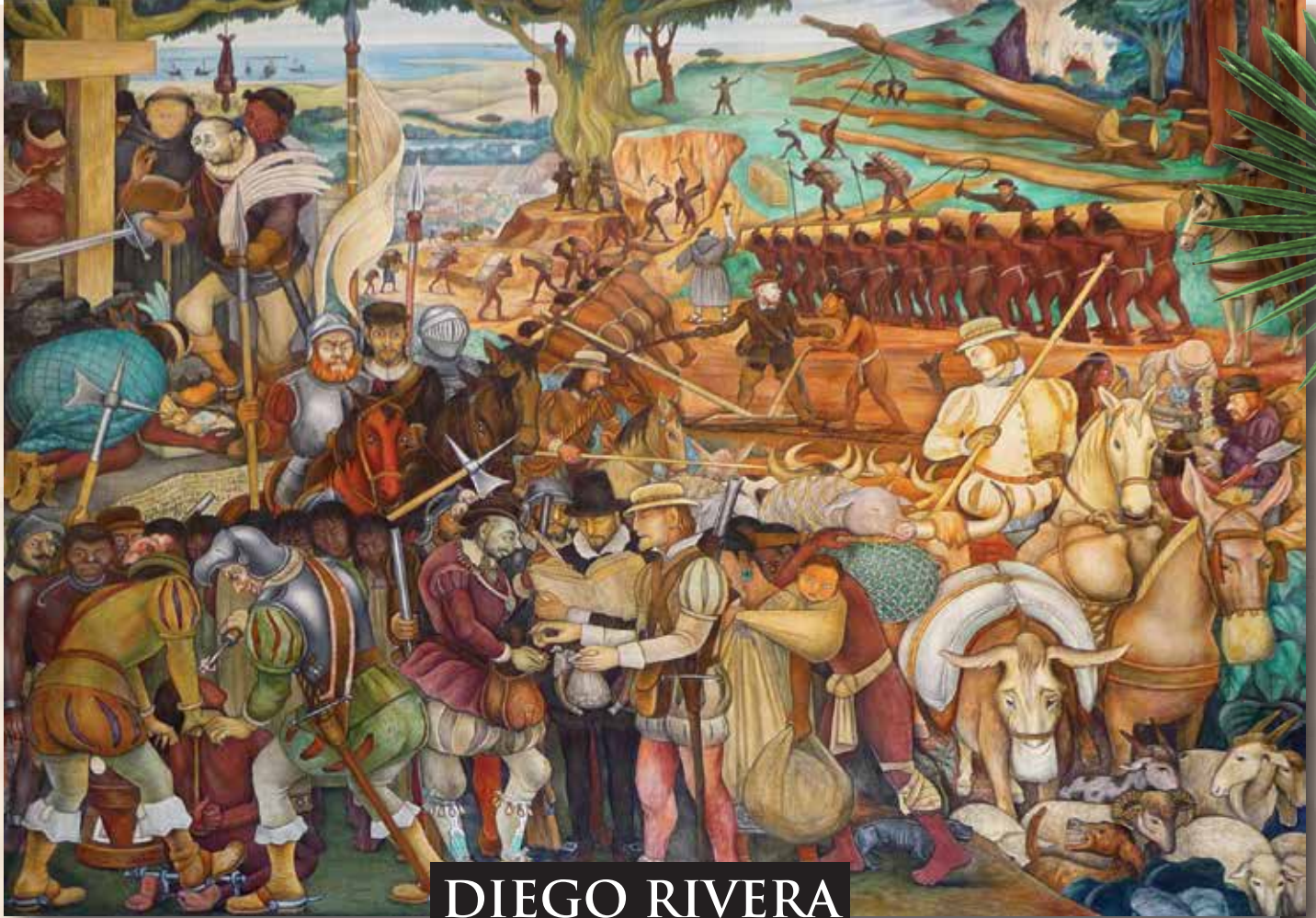


Suspira

By Mestizo

MENU





DIEGO RIVERA

Diego Rivera es el famoso muralista y pintor mexicano, sus pinturas y murales están llenas de realismo y narrativas del contenido social durante la revolución mexicana.

En la mayoría de sus murales utilizó la técnica de pintura al fresco; además, en ellos recreó el pasado prehispánico, sobre todo de las civilizaciones maya y azteca; sin embargo en este mural llamado "El desembarco de los españoles en Veracruz" ubicado en la Palacio Nacional de la Ciudad de México que fue pintado en 1951, relata la llegada de Hernán Cortez a las costas mexicanas a través de un lugar que nombró como La Villa Rica de la Veracruz en donde se ven las aportaciones que la cultura española trajo a América como la rueda, el caballo, y en el extremo del lado izquierdo se aprecia una gran cruz, símbolo de la evangelización a los indios por la religión cristiana, pero también en principio la esclavitud y el avasallaje por el pueblo español. Es de suma importancia que en este mural se visualiza el mestizaje de dos pueblos y dos culturas que dieron nacimiento a lo que hoy se conoce como México

Diego Rivera is the famous painter and mexican muralist, his paintings and murals are full of realism and narrative of the social content during the mexican revolution.

In the vast majority of his murals, he utilized a very specialized technique, also in them he recreated the Mexican prehispanic past of the Mayan and Aztec civilizations, however in this mural called "THE ARRIVAL OF THE SPANIARDS IN VERACRUZ", ubicated in the national palace of Mexico City and that was painted in 1951, it pictures the arrival of the conquistador Hernan Cortes, to the mexican coasts through the place that he named la Villa Rica de la Veracruz, in which you can see the advancements that Spanish culture brought to America like the wheel, the horse, and on the extreme right of the painting a cross can be seen , which symbolizes de evangelization of the Mexican people by the Christian religion, but also the beginning of the slavery and the system of social classes during the Spanish dominance , and finally in this mural we can appreciate the beginning of the mestizaje of two people and two cultures that marks the birth of what we know to today, as MEXICO.



TULUM



Los antiguos Mayas provocan fascinación por haber construido imponentes ciudades, con soluciones arquitectónicas novedosas, como la bóveda y altas pirámides; por haber desarrollado un corpus matemático, una compleja escritura jeroglífica y un sistema de medición del tiempo que aunaba el calendario solar de 365 días con mediciones astronómicas enormemente precisas. Aunque en la actualidad se cuentan diferentes leyendas, mitos y creencias, los mayas no predijeron nada acerca del fin del mundo.

Para ellos el tiempo no era abstracto, como pensamos nosotros, sino un movimiento cíclico infinito que implica un futuro ya pasado y un pasado por venir, la existencia de una serie infinita de mundos y el eterno retorno. Los libros del Chilam Balam nos dan a conocer la finalidad del registro de la historia, tener la capacidad de predecir qué ocurriría cuando regresara el katun del mismo nombre, ya que se repetirían las influencias de los dioses.

Los antiguos mayas tenían esta concepción –registrada en estos libros–, donde algunos acontecimientos del pasado se podrían registrar en el futuro, lo que confirma que el pasado está delante y el futuro ya ocurrió, creencia que en la actualidad conservan los tojobales (grupo mayas actual).

La fecha del 21 de diciembre de 2012, coincide con el fin del décimo tercer baktún (que abarcaba 5125 años), un cambio de ciclo. Para la mayor parte de los pueblos relacionados con la cultura maya, el inicio de un nuevo ciclo propicia las condiciones para restablecer el equilibrio en la tierra.

The ancient Mayas cause fascination for having built imposing cities, with innovative architectural solutions, such as the dome and the high pyramids; as well as for having developed a mathematical corpus, a complex hieroglyphic writing system and a system for measuring time, uniting the 365 day solar calendar with highly precise astronomical measurements. Although today many legends, myths and beliefs prevail, the Mayas did not predict anything about the end of the world.

For them, time was not abstract, as we believe, but an infinite cyclical movement that implies a past future, and a past to come, the existence of an infinite series of worlds and eternal return. The books of the Chilam Balam explains the reason of recording history: to be able to predict what will happen when the katun of the same name returns, since the influences of the gods would be repeated. The ancient Mayas believed –according to these books– that some of these events from the past could repeat themselves in the future, a belief which confirms that the past is still ahead and that the future already occurred, still shared today by a current Maya group, the tojobales.

The date of December 21, 2012 will coincide with the end of the thirteenth Bak'tun (which spans 5125 years), a cycle change. A large part of the peoples related to the Maya culture believe that the beginning of a new cycle will propitiate conditions for reestablishing the equilibrium of the Earth.

DESAYUNO · BREAKFAST



Continental/ Continental breakfast

Plato de frutas de temporada, pan tostado, jugo, café o te/*Fruit plate, toasted bread, juice, coffee or tea.* \$110

Plato de frutas/ Plate fruit

Frutas mixtas de temporada /*Local tropical fruits.* \$80

Hot Cakes

Servido con mantequilla, mermelada, miel /*Served with butter, jam and honey.* \$100

JUGOS / JUICES

Jugo Desintoxicante/*Detox Juice*

Jugo de naranja, chaya, apio, perejil, piña y miel/*Orange juice, chaya, celery, parsley, pineapple and honey.* \$75

Jugo Tropical/*Tropical Juice*

Jugo de naranja, fresa, plátano y piña /*Orange Juice, strawberries, banana and pineapple.* \$75

Delicia Roja/*Red delight*

Jugo de naranja, betabel, apio y perejil /*Orange Juice, beetroot, celery and parsley.* \$75

HUEVOS

Huevos Benedictinos/*Benedictine eggs*

Huevos montados en pan con mantequilla, jamón acompañado con salsa holandesa /*Eggs mounted in bread with butter and served with ham and dutch sauce.* \$130

Huevos con chaya y queso/*Eggs with chaya and chesse*

Revueltos con frescas hojas de chaya y queso manchego/*Scrambled eggs with tree spinach leaves, onion and manchego cheese.* \$105

Huevos Motuleños/*Motuleño eggs*

Fritos sobre tortilla bañados con salsa, chicharos, jamón y plátano frito/*Fried eggs over tortilla with fried beans, red sauce, green peas, ham and fried plantains.* \$105

Huevos a la mexicana/*Mexican eggs*

Revueltos con cebolla, jitomate y chile/*Scrambled eggs with onion, tomato and chile.* \$105

Huevos Rancheros/*Ranchero Eggs*

Fritos sobre tortilla y frijoles bañados en salsa ranchera/*Fried eggs over tortilla and fried beans, topped with home made ranchera sauce.* \$105

Huevos con chorizo y queso /*Eggs with chorizo & cheese*

Revueltos con chorizo y gratinado con queso manchego/*Scrambled with chorizo and grilled with manchego cheese.* \$105

Huevos revueltos al albañil/*Scrambled eggs "albañil" style*

Con chile guajillo, chile de árbol y chile ancho ligeramente picante. / *With mixed mexicans chile lightly spiced.* \$105

Omelet Tradicional/*Traditional Omelet*

Con jamón y queso manchego /*with ham and manchego cheese.* \$105

Omelet Vegetariano/*Vegetarian Omelet*

Champiñones, pimientos, cebolla y jitomate /*Mushrooms, peppers, onion and tomato.* \$105

ESPECIALIDADES · SPECIALTIES

Chilaquiles rojos o verdes/*Red or green chilaquiles* \$110

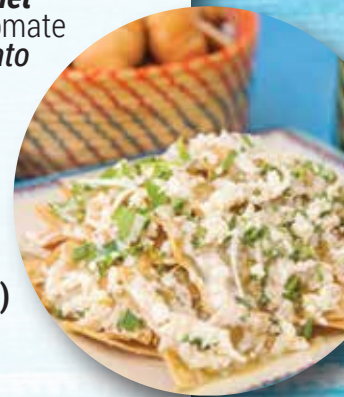
Con huevo/*with egg* \$150 · Con pollo/*with chicken* \$170

Chilaquiles al albañil (con chile de: árbol, guajillo y ancho ligeramente picante)

Con huevo / *with egg* \$150 · Con pollo/*with chicken* \$170

Enchiladas Suizas

Rellenas de pollo con salsa verde, cebolla, queso gratinado y cilantro /*Tortilla stuffed with chicken in green sauce, onion, grilled cheese and coriander.* \$170



Todos nuestros platillos son preparados al momento · Precios incluyen impuestos

All our dishes are made to order · Taxes included



SOPAS ▸ SOUPS

Sopa de Lima/Lime soup

Con la receta tradicional yucateca
/Traditional recipe \$110.-

Crema de Tortilla/Tortilla cream

Receta secreta de casa/House secret recipe
\$110.-

Sopa Maya/Mayan Soup

Yuca, chaya, cebolla, jitomate, ejote, pollo y especias
\$110.-

PASTAS

Pasta al Ajillo

Con una mezcla de chile guajillo y especias
/Traditional sauce prepared with guajillo peppers
and spices. \$210

Con camarones/with shrimp \$250

Pasta Carbonara

Mezcla de tocino, huevo y queso parmesano
/bacon, egg and parmesan cheese \$210

Pasta Alfredo. \$210

con camarones / with shrimp. \$250

Pasta al Pesto

Con una mezcla de albahaca, perejil, ajo y nuez/with
basil, parsley, garlic and walnut. \$210

Pasta a los Cuatro Quesos

/Four Cheese Pasta \$210

Pasta Vegetariana/Vegetarian Pasta \$210

Pasta en Mole \$210

con camarones / with shrimps \$250

Pasta Tamarindo \$210

con camarones / with shrimps \$250

ENSALADA ▸ SALADS

Ensalada Azteca/ Aztec Salad

Con cebolla morada, tomate, pepino, aguacate con
salsa de soya, amaranto y chia/Onion, tomato,
cucumber, tomato, avocado. \$115

Ensalada Cesar/ Cesar Salad

Con pollo/with Chicken

\$115

\$150

PORQUE UD. LO PIDIÓ!

BECAUSE YOU ASKED FOR IT!

Nachos

Naturales/ Natural

\$115

Pollo/Chicken

\$180

Arrachera

\$270

Hamburguesa Clásica/ Classic Burger

Pan hecho en casa, carne de res, tocino y queso
/with homemade bread, beef, bacon & cheese.

\$160

Baguete Mestizo

Pan hecho en casa, pollo, tocino, tomate, lechuga
y queso/ with homemade bread, chicken, bacon,
tomato, lettuce and cheese. \$150

Baguete Tradicional

Pan hecho en casa, jamón, tocino, tomate,
lechuga y queso/ with home made bread, ham,
bacon, tomato, lettuce & cheese. \$150

Guacamole

Preparado con especias de la Región
Prepared with local spices. \$90

Papas Fritas

/ French Fries. \$90



DEL MAR FROM THE SEA



Chiles reellenos de mariscos /Stuffed chiles with seafood.

Los tradicionales chiles poblanos reellenos de camarón, pulpo y pescado bañados con una salsa cremosa roja/ *The traditional poblano chiles stuffed with shrimp, octopus & fish bathed with a creamy red sauce.* \$285

CEVICHES Estilo Guerrero

Preparado con cebolla, tomate, aceitunas, salsa cátsup, jugo de naranja, chile jalapeño y orégano/ *Prepared with onion, tomato, green olives, ketchup, orange juice, oregan and jalapeño.*

- Camarón/ *Shrimp.* \$250
- Pulpo/ *Octopus.* \$270
- Pescado/ *Fish.* \$215
- Mixto/ *Mixed.* \$285

Mestizo

El tradicional con cebolla, cilantro, tomate, limón y pimienta/ *Prepared with onion, tomato, coriander, salt and pepper*

- Camarón/ *Shrimp.* \$250
- Pulpo/ *Octopus.* \$270
- Pescado/ *Fish.* \$215
- Mixto/ *Mixed.* \$285

Caribeño

Preparado con coco, mango o kiwi, cebolla, cilantro, leche de coco, limón y orégano./ *Prepared with coconut, mango or kiwi, onion, coriander, coconut milk, lemon and oregano.*

- Camarón/ *Shrimp.* \$250
- Pulpo/ *Octopus.* \$270
- Pescado/ *Fish.* \$215
- Mixto/ *Mixed.* \$285

COCTEL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL

Jitomate, cebolla cilantro, limón, aguacate, aceite de oliva, salsa cátsup, clamato/ *Tomato, onion, cucumber, lemon, avocado, olive oil, ketchup and clamato.* \$260

TACOS DE MARISCOS / SEAFOOD TACOS

Tacos de camarón tempura /Tempura Shrimp Tacos

Tortillas de harina ligeramente untadas con salsa de semilla de calabaza y especias con salsa de papaya / *Flour tortillas spread with pumpkin seed sauce and papaya sauce.* \$250

Tacos de pescado en tempura/ Tempura fish tacos \$170

Tacos de chicharrón de pescado

/ *Fish Chicharron Tacos* con salsa de soya y pico de gallo / *with soya sauce and pico de gallo salsa.* \$170

Pescadillas Mestizo

Hechas con filete de pescado, tomate frito y especias de la región. / *Made with fish fillet, fried tomatoe and local spices* \$170

TACOS DE CARNE / BEEF AND PORK TACOS

Tacos de Alambre/Beef Tacos

Preparados a la plancha con chile poblano, tocino, cebolla, champiñón y queso. / *Beef with chile poblano, bacon, onion, mushroom and cheese.* \$270

Tacos de Arrachera/Arrachera Tacos

Acompañados de Guacamole y salsa pico de gallo / *With guacamole and pico de gallo sauce* \$270

Tacos Mestizo

Lomo de cerdo marinado con especias de la casa. / *Pork with local spices.* \$195

Tacos al Pastor

Marinados con especias de la casa. / *Pork with local spices.* \$195

AGUACHILES

Preparados con chile serrano, cilantro, limón, ajo y cebolla / *Prepared with serrano chili, coriander, lemon, garlic, and onion.*

- Camarón/ *Shrimp* \$250
- Pulpo/ *Octopus* \$270
- Mixto/ *Mixed* \$285





DE LOS ARRECIFES CORALINOS FROM THE CORAL REEF



CAMARONES ▸ SHRIMP

Camarones a la Diabla/ Devil's Shrimp

Bañados en una salsa cremosa de chile de árbol y chipotle/
Prepared with chile de arbol and chipotle sauce \$270

Camarones Engabanados

Envueltos con tocino y gratinados con queso manchego/
Stuffed with cheese and rolled in bacon, served with mango sauce \$270

Camarones al Ajillo

Tradicional receta de chile guajillo, ajo y aceite de oliva/
Traditional sauce prepared with guajillo peppers, garlic, olive oil and lime. \$270

Camarones al Coco

Empanizado con coco rayado acompañado con salsa de piña y chipotle/
Coated with shred coconut and served with pineapple-chipotle sauce \$270

Camarones al tamarindo

Marinados en canela y ajo salteados en salsa de tamarindo
Lightly marinated with cinnamon and garlic sauted with tamarindo sauce \$270

Arroz frito con camarón/Fried rice with shrimp

Arroz frito con verduras y camarones /
Fried rice with vegetables & shrimp. \$270

PULPO ▸ OCTOPUS

Pulpo al Ajillo

Tradicional receta de chile guajillo, ajo, cebolla y aceite de oliva/
Traditional sauce prepared with guajillo peppers, garlic, olive oil and lime. \$285

Pulpo a la Mexicana/ Mexican Octopus

Preparado con ajo, papas, tomates, pimientos, aceitunas con vino blanco/
Prepared with garlic, potatoes, tomatoes, peppers, olives and white wine. \$285

Pulpo Pochol / Grilled Octopus

Frito bañado de salsa Pochol hecha a base de chiles secos con chocolate. /
Fried made with Pochol sauce made with chilly peppers and chocolate. \$285

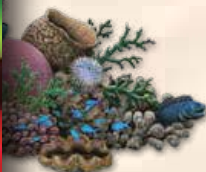
LANGOSTA ▸ LOBSTER

Langosta a la Diabla

A la leña bañada con una salsa cremosa de chile de árbol y chipotle/
Roasted over wood fire repared with chile de árbol and chipotle sauce \$600

Langosta al Ajillo

A la leña bañada con la tradicional mezcla de chile guajillo y especias/
Roasted over woodfire and with a tradicional sauce, prepared with guajillo peppers, garlic, olive oil and lime. \$600





LA PESCA DEL DÍA DEL MESTIZO MESTIZOS CATCH OF THE DAY

Filete Mestizo

Marinado con ajo, cebolla, poro, aceite de oliva y hierbas de la región/*Marinated with garlic, onions, leeks, olive oil and local herbs* \$220

Filete a la Diabla

Bañada en salsa de chile de árbol y chipotle/*Prepared with chile de arbol and chipotle sauce* \$220

Filete al Ajillo

Tradicional mezcla de chile guajillo, ajo, aceite de oliva y jugo de limón/*Tradicional sauce prepared with guajillo peppers, garlic, olive oil and lime* \$220

Filete Ti Kin Xik

Marinado con achiote, especias locales y naranja agria/*Marinated with achiote, local spices and bitter orange juice* \$220

Filete al mojo de ajo

Bañado en jugo de limón, mantequilla, ajo y reducido con vino blanco/*Prepared with butter, garlic, lime, juice and with white wine* \$220

**Filete relleno de chaya y queso/
Filled with chaya leaves and cheese. \$220**

**Pescado Frito o la Plancha
/Fried Fish or Grilled \$260**

Pescado Enpapelado

Preparado al vapor con receta secreta Mestizo
/Made with the Mestizo secret recipe, steamed made. \$260

Pescado a la Talla

A las brasas marinada con salsa de chile guajillo y especias/*Cooked over hot coal and served with a traditional sauce prepared with guajillo peppers and spices. \$260*

SALMON

**A la plancha con costra de ajonjolí
/ On the Grill with sesame crust**

Bañado con salsa de tamarindo / *with tamarindo sauce* \$290

A la Parrilla Mestizo / Grilled Mestizo Style

Marinado con hierbas de la región /*Lightly marinated with local spices.* \$290

VEGANOS · ¡ CONSERVANDO EL PLANETA !

Ceviche de Betabel

Preparado con betabel cocido con Jicama, zanahoria, almendras y ajonjolí/*Prepared with beetroot, jicama, carrot, almonds and sesame seeds.* \$150

Portobello Steak

Portobello asado a la plancha montado en puré de papa vegano./ *Portobello with vegan smashed potatoe.* \$140

Hamburguesa de Quinoa

Preparada con Quinoa a las finas hierbas en nuestro pan hecho en casa./ *Prepared with Quinoa and fine herbs with home made bread* \$150



POLLO › CHICKEN

Pollo en Mole Poblano

El tradicional mole a base de chiles secos y especias locales/ *The traditional mole* . \$220

Pollo Pibil

Bañado con salsa de achiote con especias locales/ *Chicken breast marinated with achiote and local spices*. \$220

Arroz Frito con Pollo/ *Fried Rice with Chicken*

Arroz frito con verduras y pollo./ *Fries rice with vegetables & chicken*. \$220

Pollo al Ajillo

La tradicional mezcla de chile guajillo con un toque de vino/ *Tradicional sauce prepared with guajillo peppers, and a touch of wine*. \$220

Pechuga de Pollo empanizada con Queso Parmesano / *Breaded Chicken Breast with Parmesan Cheese*. \$220

FAJITAS

Tradicional fajitas con pimiento, cebolla y especias/ *Traditional fajitas with peppers, onion and spices*.

Vegetarianas/ <i>Vegetarian</i>	\$150
Pollo/ <i>Chicken</i>	\$220
Camarones/ <i>Shrimp</i>	\$250
Mar y tierra / <i>Land and sea</i>	\$285

STEAK

**RIB EYE
ARRACHERA**

**\$300
\$260**



POSTRES › DESSERTS

Crepas con cajeta o nutella

Crepas de la casa, acompañadas con helado de vainilla/ *Crepes with caramel, or nutella and vanilla ice cream*. \$85

Banana Split \$85

Helado de chocolate o vainilla/ *Chocolate or vanilla ice cream*. \$85

Flan de la casa/ *Homemade Crème caramel*

Con un toque de amaretto/ *with amaretto*. \$85

COCHINITA PIBIL \$260





BRINDA EN NUESTRA CANTINA

BEBIDAS ▸ DRINKS

- Botella de agua/Water Bottle**
\$40
- Refresco/ Soda**
\$40
- Café americano**
\$40
- Capuccino**
\$50
- Espresso**
\$50
- Agua de frutas naturales
/fruit water**
\$60
- Jarra de agua de frutas naturales
/Pitcher of fruit water**
\$180

CERVEZAS ▸ BEERS

- Corona**
\$40
- Corona Light**
\$40
- Victoria**
\$40
- León Negra**
\$40
- Modelo Especial**
\$50
- Negra Modelo**
\$50
- Montejo**
\$50



COCTELES ▸ COCKTAILS

MARGARITAS

- Pepino/ *Cucumber*
 - Jalapeño/*chile*
 - Fresa/*Strawberry*
 - Kiwi
 - Maracuyá
 - Clásica / *Classic*
- \$115**

MOJITOS

- Pepino/ *Cucumber*
 - Maracuyá
 - Fresa/*Strawberry*
 - Piña/ *Pineapple*
 - Clásica / *Classic*
- \$115**

CAIPIRIÑA

- Trozos de limón, azúcar mascabada y cachaza/*Lemon slices, sugar and cachaza*
- \$115**

PIÑA COLADA

- Trozos de piña, crema de coco, ron/ *Pineapple, coconut cream and rum.*
- \$115**

SUEÑOS DE PASIÓN

- Jugo de naranja, maracuyá y un toque herbal y mezcal/ *Orange juice, maracuya and herbs with mezcal*
- \$115**





DISFRUTE NUESTRA CANTINA EL SUSPIRO

WHISKY

Jack Daniel's	\$100
Passport	\$100
Scotch	\$100
Buchanan's	\$140
Chivas regal	\$140
Black & white	\$100
Old parr	\$140
Jw etiqueta roja	\$100
Jw etiqueta negra	\$140

VODKA

Grey goose	\$140
Stolichnaya	\$140
Bombay sophile	\$140
Absolut	\$100
Smirnoff	\$100

BRANDY

Don Pedro	\$100
Presidente	\$100
Torre's	\$140

RON

Bacardi	\$100
Appleton	\$100
Ron Cubano	\$100
Capitan Morgan	\$100
Habana Club	\$100

GINEBRA'S

Beefeater	\$120
Bombay	\$120
Cognac Martel	\$140

TEQUILAS

Cazadores Blanco	\$100
Cazadores Reposado	\$100
100 Años Blanco	\$100
100 Años Reposado	\$100
Centenario Blanco	\$100
Hornitos	\$100
Sauza	\$100
Jose Cuervo Reposado	\$100
Jimador	\$100
Don Julio Blanco	\$120
Don Julio Añejo	\$120
Don Julio Reposado	\$120
1800 Blanco	\$100
1800 Añejo	\$100
Herradura Antiquo	\$100
Herradura Ultra Blanco	\$120
Herradura Ultra Añejo	\$120
Herradura Reposado	\$100

APERITIVOS

Licor 43	\$100
Kalhúa	\$100
Sperone Rojo	\$100
Amaretto	\$100
Vaccary Negro	\$100
Vaccary Blanco	\$100
Sperone Blanco	\$100
Midori	\$100

VINOS • WINES

Copa de vino de la casa/ <i>House wine glass</i>	\$120
Blanco, Tinto y Rosado/ <i>White, Red or Pink Wine</i>	

MEZCALES

Alcatrán	\$120
Alipus	
Artesanales	

COCTELES DE MEZCAL / MEZCAL COCKTAILS

MEZCAL TONIC	\$120
Agua quina y limón/ <i>lime and tonic.</i>	

MESTIZO ROJO	\$120
Clamato, aceituna y jugo de limón/ <i>Clamato, olive and lemon juice</i>	

Botella de vino de la casa/ <i>Wine Bottle</i>	\$500
Vino tinto/ <i>Red Wine</i>	
Montevina	
Vino blanco/ <i>White Wine</i>	
Montevina	



