



# EI RESTAURANTE

*Inspirado en ingredientes y sabores tradicionales mexicanos*

*Inspired in traditional Mexican ingredients and flavors*

# CENA | DINNER

Inspirado en ingredientes mexicanos con toques mediterráneos  
*Inspired in Mexican ingredients and Mediterranean flavors*

## ANTOJITOS | TO START

-  **Hongos rostizados | *Roasted mushrooms*** \$8  
Cilantro, ajo, limón, chile serrano, aceite de oliva y crujiente de pan  
*Cilantro, garlic, lime, serrano chili, olive oil and crispy bread*
- Tlayuda de pulpo Maya | *Mayan octopus tlayuda*** \$8  
Tapenade de aceitunas, tomate fresco, hierbas y aceite de oliva  
*Black olives tapenade, fresh tomato, herbs and olive oil*
- Calamares salteados al hinojo | *Fennel sauted baby calamari*** \$9  
Ajo, perejil, jugo de limón y aceite de oliva de Ensenada  
*Garlic, parsley, lime juice and Ensenada olive oil*
- Queso brie mexicano crujiente | *Mexican crispy brie cheese*** \$10  
Salsa de guayaba, jamaica y verdes orgánicos  
*Guava sauce, hibiscus jelly and greens*
- Albóndigas de tenderloin | *Beef tenderloin meat balls*** \$11  
Salsa rostizada, chipotle, hierbas y huevo de codorniz  
*Roasted tomato salsa, herbs and quail egg*
- Tacos de Barbacoa de cordero | *Lamb barbacoa tacos*** \$12  
Salsa de yogurt y pepino con tomate, lechuga y cebolla morada  
*Yogurt and cucumber salsa, tomato, lettuce and red onion*

## ENTRADAS | APPETIZERS

- Ensalada de tomate local | *Local tomato salad*** \$12  
Pepita pesto, cebolla caramelizada, queso de cabra, lechugas y aderezo de ajo  
*Pumpkin seeds pesto, caramelized onions, goat cheese, lettuces and garlic vinaigrette*

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.

Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio



Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge

Crudo de pescado | *Fish “crudo”* \$14

Habanero, jugo de lima, manzana y menta  
*Habanero chili, lima juice, apple and mint*

Ensalada Verde Orgánica | *Organic green salad* \$14

Dátiles, naranja, amaranto tostado, almendras picantes, hemp y vinagreta de coco  
*Datile, orange, toasted amaranth, spicy almonds, hemp and coconut vinaigrette*

Risotto de elote dulce | *Sweet corn risotto* \$15

Calabazas de temporada, cebolla rostizadas y queso parmesano  
*Seasonal squash, roasted onions and parmesan cheese*

Mar y tierra | *Surf and turf* \$20

Costilla braseada, tamarindo, plátano macho, langosta y gremolata de menta  
*Braised short ribs, tamarind, plantain, lobster and mint gremolata*

## SOPAS | *SOUPS*

Sopa de tortilla | *Tortilla soup* \$12

Aguacate, tortilla, queso de cabra, crema y orégano  
*Avocado, tortilla, goat cheese, cream and oregano*

Caldo de hongos | *Mushroom soup* \$14

Elote dulce, epazote, queso fresco, cebolla rostizada, cilantro y aceite de oliva  
*Sweet corn, epazote, fresh cheese, roasted onion, cilantro and olive oil*

## PASTA | *PASTA*

Pasta tradicional | *Tradicional pasta* \$20

Alfredo, pomodoro, boloñesa, arrabiata, aceite de oliva o mantequilla  
*Alfredo, tomato, bolognese, arrabiata, olive oil or butter*

Pasta del chef | *Chef's pasta* \$22

Pregunte por el especial del día | *Ask for the special of the day*

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.

Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio



Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge

Penne rigate de temporada | *Seasonal penne rigate* \$24  
Salsa cremosa de tomate rostizados, vegetales de temporada y cotija  
*Roasted tomato creamy salsa with seasonal vegetables and cotija cheese*

Fetuccine de langosta | *Lobster fettuccine* \$26  
Crema de ajo rostizado, tomate, hierbas frescas y aceite de oliva  
*Roasted Garlic cream, tomato, fresh herbs and olive oil*

## VEGETARIANOS | VEGETARIAN OPTIONS

✿ Chile relleno | *Stuffed chili* \$21  
Flor de calabaza, hongos de temporada, queso asado y salsa de tomate  
*Squash blossoms, seasonal mushrooms, grilled cheese and tomato sauce*

✿ Tamal del Día | *Tamal of the Day* \$22  
A base de masa de maíz y aceite vegetal con verduras y salsa del día  
*Made with corn dough, seasonal produce and sauce of the day*

## PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

Jurel sellado ennegrecido | *Seared blackened yellowtail amberjack* \$32  
Puré de apio nabo, vegetales rostizados y germinados  
*Celeriac purée, roasted vegetables and sprouts*

Camarón al acuyo | *Shrimp "acuyo"* \$34  
Hoja santa, salsa de tomate, puré de plátano macho y arroz blanco  
*Holy leaf, tomato sauce, plantain purée and white rice*

Trucha de Zitácuaro | *Rainbow trout from Zitácuaro* \$36  
Chile guajillo, miel de agave, aceitunas, alcaparras, aguacate y cítricos  
*Guajillo chili, agave syrup, olives capers, avocado and citrics*

Pargo rostizado | *Roasted snapper* \$38  
Papas salteadas, alioli de azafrán, hierbas frescas e hinojo  
*Sautéed potatoes, saffron aioli, fresh herbs and fennel*

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.

Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio



Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge

Mariscos al asador | *Grilled seafood* \$45  
Mariscos de temporada con hierbas y vegetales a la parrilla  
*Seasonal seafood with herbs and grilled vegetables*

## CARNES | MEAT

Pollo con costra de hierbas | *Herb crusted chicken breast* \$34  
Puré de garbanzos, uvas verdes, coliflor, pistachos y tequila  
*Hummus, green grapes, tequila, cauliflower and pistachios*

Cordero lentamente rostizado | *Slow cooked roasted Lamb* \$40  
Pasta orzo, vinagre de jerez, tomates secos y arúgulas  
*Orzo pasta, sherry vinegar, dry tomatos and arugula*

Chuleta de cerdo kurobuta | *Kurobuta pork chop* \$42  
Puré de papa, miel, espárragos, chalotes glaseados y almendra  
*Sweet potato purée, honey, asparagus, glazed shallots and almonds*

Filete & Hongos | *Beef tenderloin and mushrooms* \$44  
Puré de papas, hongos de temporada, huitlacoche, trufa, salsa verde y jugo de res  
*Potato purée, seasonal mushrooms, huitlacoche, truffle, green salsa and au jus*

Bife de chorizo | *New york steak* \$44

Ojo de bife | *Rib eye steak* \$45

Chuletón de Ojo de bife | *Tomahawk Steak* \$110  
Arúgulas y parmesano, camote frito, hongos a las hierbas, salsa criolla y chimichurri  
*Arugula salad with parmesan, sweet potato fries, herbs mushrooms, criolla salsa and chimi*

 Opción Vegetariana | *Vegetarian option*

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.  
Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio



Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.  
Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge

## POSTRES | DESSERTS

<b>Helados   <i>Ice cream</i></b>	<b>\$9</b>
Vainilla, dulce de leche, chocolate, piloncillo, pinole, piña y té chai <i>Vanilla, dulce de leche, chocolate, brown sugar, pinole, pineapple and chai tea</i>	
<b>Sorbetes   <i>Sorbet</i></b>	<b>\$9</b>
Naranja, manzana, maracuyá, mango, limón, fresa, guanábana y coco <i>Orange, apple, passion fruit, mango, lime, strawberry, soursop and coconut</i>	
<b>Pan de almendra   <i>Almond bread</i></b>	<b>\$10</b>
Bizcocho con crema de vainilla, limón confitado, almendra y bizcocho de frambuesa <i>Almond bread with vanilla cream, confit lime, almond and raspberry cake</i>	
<b>Los clásicos churros   <i>The classic churros</i></b>	<b>\$12</b>
Acompañados de dulce de leche, salsa de chocolate y helado de dulce de leche <i>Dulce de leche, chocolate sauce and dulce de leche ice cream</i>	
<b>Duraznos rostizados con aceite de oliva de baja</b>	<b>\$12</b>
<i>Peach roasted with olive oil from baja</i>	
Rellenos de pera, naranja, nuez, pepita caramelizada, salsa de piloncillo y sorbete de maracuyá <i>Stuffed pear, orange, nut, pumpkin seed, brown sugar sauce and passion fruit sorbet</i>	
<b>Flan de vainilla y su helado   <i>Vainilla flan and ice cream</i></b>	<b>\$12</b>
Con frutas de temporada, salsa de vainilla, moras goji con naranja y helado de vainilla <i>With seasonal fruits, vanilla sauce, goji berry with orange juice and vanilla ice cream</i>	
<b>Molten cake de chocolate   <i>Chocolate molten cake</i></b>	<b>\$14</b>
Relleno sabor naranja, frutos rojos y helado de vainilla <i>Filled with orange, berries and vanilla ice cream</i>	

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.

Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio



Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge

## VINOS DE POSTRE | DESSERT WINES

Errazuriz Cosecha Tardia Sauvignon Blanc	Glass 3oz.	\$11
Valle del Maule, Chile		
Vino blanco con aromas a piña madura, chabacano deshidratado y miel <i>White wine with aromas of ripe pineapple, dried apricot and honey</i>		
La Cappuchina Carmenos, Veneto, Italy	Glass 3oz.	\$13
Vino tinto, con aroma a frutos negros, y tabaco sabor a chocolate amargo <i>Red wine with black fruit and tobacco, fragrance and flavors of bitter chocolate</i>		
Château Les Mingets, Semillon, Sauternes, France	Glass 3oz.	\$14
Vino blanco de color amarillo brillante, aromas de fruta, flores y uvas confitadas <i>Bright yellow color, fragrance of fruit, flowers and candied grapes</i>		
Coppo, Moncalvina Moscato d'Asti, Italy	Bottle 375ml.	\$30
Ligeramente espumoso, muy frutal, piña, melocotón, naranja con un acabado suave <i>Slightly sparkling, very fruity, pineapple, peach, rape orange with a smooth finish</i>		

## DIGESTIVOS | DIGESTIVES

Atlantico Private Cask, Rum	\$10
Montelobos, Agave Espadin mezcal joven	\$14
Henessy V.S.O.P. Cognac	\$14
1800, Tequila añejo	\$14
Bertha Nibbio, Grappa	\$15
Royal Oporto 20	\$20
Grahams 1999, Oporto	\$30

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.

Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio



Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge

# PUROS | CIGARS

D´silva Pirámide Mex	\$10
Romeo y Julieta Coronitas En Cedro	\$13
Monte Cristo No. 5	\$15
Hupman No 2	\$20
Montecristo No 4	\$22
Cohiba Siglo I	\$25
Hoyo De Monterrey Epicure No. 2	\$25
Cohiba Siglo II	\$28
Romeo y Julieta Belicoso	\$30
Cohiba Esplendido	\$48
Romeo y Julieta Churchill	\$48

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.

Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio



Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirements.

Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge