



MISTURA

Restaurante & bar



ESPAÑOL

Menú

Entradas

TARTAR DE GUACAMOLE

\$140

Aguacate, jícama, pepino, cilantro, tomate y totopos de maíz.

TOSTADAS DE PLÁTANO CON ATÚN FRESCO (3 PZS)

\$205

Atún fresco sobre plátano crujiente con mousse de chile chipotle y guacamole.

GORDITAS DE COCHINITA PIBIL (2 PZS)

\$135

Tortilla de maíz frita, rellena del tradicional adobo de cerdo pibil y cebolla en escabeche.

EMPANADAS COLOMBIANAS (5 PZS)

\$135

Empanadas de masa de maíz, rellenas de papa con carne de res. Acompañadas de salsita criolla.

AREPAS COLOMBIANAS (2 PZS)

\$95

Tortilla de maíz frita rellena de huevo con hogao criollo.

DEDOS DE QUESO

\$145

Queso mozzarella empanizado. Servido con aderezo de tomate, crudités de jícama y pepino bañadas en limón y chile en polvo.

AROS DE CALAMAR Y CAMARÓN (180 GR)

\$260

Aros empanizados, con notas de pimienta rosa y acompañados con salsa de mango y salsa tártara.

*Algunos platos de este menú pueden servirse crudos o poco cocinados y su consumo corre por cuenta y riesgo del cliente.



Sopas y ensaladas

CREMA DE CAMARÓN \$175
Crema de camarones aromatizada con aceite de chile guajillo, acompañado de crotones.

CREMA DE ESPINACA \$150
Crema de espinaca a base de leche y crema, servida con croton hecho en casa.

SOPA DE LIMA \$160
Sopa tradicional de la gastronomía yucateca. Caldo ligero de pollo sazonado con lima agria servido con pechuga deshebrada y julianas de tortilla frita.

ENSALADA DE ESPINACA \$180
Espinaca fresca, nuez caramelizada, palmitos, tierra de tocino, queso de cabra y vinagreta balsámica.

ENSALADA TROPICAL \$195
Lechuga fresca, espinaca, fresa, kiwi, mango, pepino, queso de cabra y aderezo de fresa con miel de abeja.

Tacos

CAMARÓN CAPEADO (3PZ) \$175
Tortilla de harina, vegetales salteados, camarón capeado y salsa agridulce.

CARNE DE RES (3PZ) \$170
Tortillas hechas en casa, carne suave de res, mix de pimientos, cebolla cambray y jalapeño asados.

COCHINITA (3PZ) \$165
Tortillas hechas en casa, cerdo adobado, escabeche de cebolla y salsa de jalapeño.

Especiales de Mistura

FILETE MAHI MAHI (200GR)

\$310

Filete de pescado sobre arroz cremoso y verduras bañadas en salsa de chile dulce con suprema de cítricos.

ENCHILADAS DE PLÁTANO MACHO (4 PZ)

\$200

Tortilla de maíz rellena de plátano macho, salsa de la casa, gratinadas con queso y acompañadas de ensalada lombarda

AGUACHILE TROPICAL (150GR)

\$250

Camarones marinados con salsa de mango y jugo de limón, con trozos de piña, pepino, aguacate, cebolla morada y mango.

CEVICHE CARIBEÑO DE CAMARÓN (160GR)

\$210

Camarones marinados con maracuyá y jugo de limón acompañados de kiwi, fresa, mango, cilantro y aguacate.

COSTILLAS BBQ (250GR)

\$305

Jugosas costillas de cerdo en salsa barbecue servidas con puré de papas y verduras a la parrilla.

LOMO DE CERDO AGRIDULCE (300 GR)

\$260

Lomo de cerdo marinado en salsa agridulce a base de ajo, jengibre y soya. Acompañado de puré de papa y verduras salteadas.

POLLO EN MOLE ROSA (200GR)

\$295

Suprema de pollo servida con mole hecho a base de betabel, semillas y notas de esencia de rosas, acompañado de arroz verde a base de espinaca.

De la parrilla

POLLO EN SALSA DE CILANTRO (180GR)

\$260

Pechuga de pollo bañada en salsa de cilantro acompañado de vegetales y arroz cremoso.

T- BONE (550 GR)

\$450

Corte nacional, marinado con chimichurri de la casa. Servido con papas cambray y elote asado.

RIB EYE (350GR)

\$450

Jugoso corte de carne nacional marinado con chimichurri de la casa. Servido con verduras y puré de papas.

FILETE TIKIN XIC (200 GR)

\$310

Filete de Mahi Mahi marinado con adobo de achiote y especias, asado a la parrilla. Servido con arroz cremoso, ensalada lombarda y pimentones asados.

PULPO AL GRILL CON SALSA DE RECADO NEGRO (180GR)

\$330

Pulpo marinado con adobo, braseado al grill servido en un espejo de recado negro acompañado de papas al cajún.

ATÚN SELLADO (250GR)

\$295

Atún sellado al grill con finas hiervas, servido en salsa de mango, acompañado de vegetales y puré de plátano macho.

CAMARONES AL PASTOR (180GR)

\$310

Camarones marinados con el adobo tradicional servido con arroz cremoso y piña al grill.

Clásicos

BURRITO TRADICIONAL

Tortilla de harina, proteína al gusto, queso gouda, frijoles refritos, mix de pimientos, guacamole y cremoso de chipotle. Acompañado de papas a las francesas.

CARNE DE RES \$170

POLLO \$150

CAMARÓN \$180

SPAGUETTI CARBONARA \$190

FETTUCCINI ALFREDO \$185

Con camarón o pollo \$250

SPAGUETTI \$165

POMODORO & MOZZARELLA

Con camarón o pollo \$240

SPAGUETTI MARINERA \$310

Con pulpo, mejillones, aros de calamar y camarón, salteadas en aceite de oliva, ajo, tomate y vino blanco.

HAMBURGUESA \$225

MISTURA (180 GR)

Hamburguesa de carne de res de primera calidad servida con queso gouda, tocino, salsa tártara y papas gajo.

ARROZ CHOW FAN \$235

Arroz blanco, verduras salteados con aceite de ajonjolí, jengibre y salsa de soya. Proteína al gusto: camarones, pollo o mixto.

Postres

MOUSSE DE FRUTA DE TEMPORADA \$165

CREPAS

Crema de avellana (2 pz) \$120

De cajeta con nuez (2pz) \$105

CHEESECAKE DE FRUTA DE TEMPORADA \$170

BROWNIE CON HELADO \$180

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Canica	250 ml	\$50
Arcoíris	250 ml	\$100
Cenote azul	250 ml	\$110
San Francisco	250 ml	\$100
Medusa	250 ml	\$90
Limonada	250 ml	\$35
Jamaica	250 ml	\$35
Piñada	355 ml	\$100
Smoothie	355 ml	\$100
*Mango		
*Fresa		
Refrescos	355 ml	\$40
*Coca cola		
*Coca cola light		
*Coca cola zero		
*Fanta		
*Fresca		
*Mundet		
*Sprite		
Agua mineral	355 ml	\$40
Limonada	2 Lt.	\$150
Limonada mineral	2 Lt.	\$175
Jamaica	2 Lt.	\$150
Horchata	2 Lt.	\$150
Tamarindo	2 Lt.	\$150

CAFÉ & TÉ

Café americano	120 ml	\$40
Espresso	60 ml	\$40
Espresso double	120 ml	\$60
Cappuccino	240 ml	\$60
Latte	240 ml	\$50
Macchiato	120 ml	\$50
Lungo	120 ml	\$50
Variedad de té	120 ml	\$40

CERVEZAS

Corona	355 ml	\$50
Victoria	355 ml	\$50
Modelo especial	355 ml	\$60
Modelo negra	355 ml	\$60
Michelada tradicional	250 ml	\$35
Chelada	250 ml	\$20
Ojo rojo	250 ml	\$50

Bebidas

COCTELES

Aperol Spritz	240 ml	\$160
Gin and tonic	240 ml	\$160
Fresco Gin	240 ml	\$160
Gin de frutos rojos	240 ml	\$160
White Russian	240 ml	\$160
Long Island	240 ml	\$160
Negroni	100 ml	\$150
Clericot	240 ml	\$160
Piña colada	300 ml	\$150
Sangría	240 ml	\$120
Old fashioned	100 ml	\$170
Daiquiri de fresa	240 ml	\$140
Tequila sunrise	240 ml	\$160
Cuba libre	240 ml	\$140
Mezcalita	300 ml	\$170

MARGARITA

Clásica	300 ml	\$150
Cadillac	300 ml	\$210

MOJITO

Clásico	300 ml	\$140
Jamaica	300 ml	\$160
Maracuyá	300 ml	\$160
Guayaba	300 ml	\$160

MARTINI

Guayaba	300 ml	\$160
Maracuyá	300 ml	\$160

DIGESTIVOS

Licor 43	\$130
Licor 43 Horchata	\$130
Aperol	\$100
Baileys	\$100

MIXOLOGÍA MISTURA

BLUE PALM BACALAR \$210
(300 ml)

Bebida elaborada con vodka, curacao, limón y Sprite con un toque de sabor de hierbabuena y fruta deshidratada.

MISTURA 400 \$210
(240 ml)

Bebida ligera elaborada con Mezcal 400 Conejos y frutos rojos. Escarchado con Tajín.

SUNSET OAXAQUEÑO \$210
(240 ml)

Bebida preparada con jugo de naranja, mezcal, hielo y granadina.

MEZCALINA DE FRUTOS ROJOS \$210
(240 ml)

Bebida preparada con mezcal, frambuesa, zarzamora, agua mineral y Sprite.

ASÍ SE SIENTE MÉXICO \$210
(240 ml)

Bebida original mexicana preparada con jugo de piña, mezcal, cilantro y chile serrano.

CARAJILLO

Shakeado	300 ml	\$160
Horchata	300 ml	\$160
Baileys	300 ml	\$160
Mezcal	300 ml	\$160

TEQUILA

		2oz	Botella
José Cuervo Tradicional	695 ml	\$120	\$1900
Maestro Dobel Reposado	700 ml	\$180	\$2900
Don Julio Blanco	700 ml	\$160	\$2200
Don Julio 70	700 ml	\$180	\$2900

MEZCAL

		2oz	Botella
Unión joven	700 ml	\$160	\$1700
Unión viejo	700 ml	\$160	\$2700
400 conejos	750 ml	\$180	\$3600
Amarás Reposado	750 ml	\$200	\$2200
Montelobos	750 ml	\$200	\$3600
Ojo de tigre	1 L	\$200	\$1700
Amarás Cupreata	750 ml	\$200	\$2200

RON

	2oz	Botella
Bacardi	\$140	\$1500
Flor de caña N°7	\$240	\$1600
Zacapa 23	\$240	\$3300

WHISKEY

	2oz	Botella
Red Label	\$130	\$1700
Black Label	\$190	\$2700
Macallan 12	\$280	\$3600

VODKA

	2oz	Botella
Absolut azul	\$130	\$1400
Grey goose	\$160	\$2400

GIN

	2oz	Botella
Bombay	\$190	\$2200
Hendricks	\$210	\$2900

Vinos

				
L.A. CETTO BLANC ZINFANDEL (Valle de Guadalupe, México)	BLANCO	750 ML	\$140	\$450
L.A. CETTO MERLOT ZINFANDEL (Valle de Guadalupe, México)	TINTO	750 ML	\$140	\$450
L.A. CETTO ZINFANDEL ROSADO (Valle de Guadalupe, México)	ROSADO	750 ML	\$140	\$450
L.A. CETTO CABERNET ZINFANDEL (Valle de Guadalupe, México)	TINTO	750 ML	\$140	\$450
L.A. CHETTO CHARDONNAY (Valle de Guadalupe, México)	BLANCO	750 ML	\$140	\$450
XA DOMECCQ (Valle de Guadalupe, México)	BLANCO	750 ML	\$140	\$450
ANÉCDOTA (Valle de Santo Tomás, México)	ROSADO	750 ML	\$140	\$450
DUQUESA CUVÉE BLANC (Valle de San Vicente, México)	BLANCO	750 ML		\$700
DUQUESA TEMPRANILLO (Valle de San Vicente, México)	TINTO	750 ML		\$700
DUQUESA MALBEC (Valle de San Vicente, México)	TINTO	750 ML		\$700
ALTOTINTO SELECCIÓN (Valle de Santo Tomás, México)	TINTO	750 ML		\$700
ALTOTINTO SYRAH (Valle de Santo Tomás, México)	TINTO	750 ML		\$900
ALTOTINTO NEBBIOLO (Valle de Santo Tomás, México)	TINTO	750 ML		\$900



MISTURA

Restaurante & bar



[Comparte tus comentarios](#)



Mistura



Mistura Bacalar



@misturabacalar



[Escríbenos para reservar](#)