



MISTURA

RESTAURANTE & BAR



MENÚ ALMUERZO/LUNCH MENU

ESPAÑOL/ENGLISH

Menú almuerzo

ENTRADAS

Guacamole de la casa \$140

Puré de aguacate, jícama, pepino, cilantro, tomate y totopos de maíz.

Tostadas de plátano con atún fresco (3 pz) \$205

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

Gorditas de cochinita pibil (2 pz) \$170

Tortilla de maíz ancestral frita, rellena de cerdo al pibil y escabeche de cebolla.

Empanaditas (5 pz) \$135

Empanadas de masa de maíz, llenas de papa con carne de res. Acompañadas de chimichurri con chile xcatic.

Sikil pak \$120

Botana tradicional yucateca a base de semillas de calabaza y tomate asado, acompañado con frituras de plátano y camote.

ENSALADAS

Espinaca \$150

Espinaca fresca, nuez caramelizada, palmitos, tierra de tocino, queso de cabra y vinagreta balsámica.

Xec \$135

Lechuga, supremas de naranja, pepita tostada, jícama, suprema de toronja, pepino y vinagreta de cítrico.

Tropical \$175

Lechuga fresca, espinaca, fresa, kiwi, mango, pepino, queso de cabra y aderezo de fresa con miel de abeja.

FRUTOS DEL MAR

Aguachile de la casa (150gr) \$250

Camarones marinados con salsa de cítricos, piña, pepino, mango, aguacate, cebolla morada, naranja, y totopos.

Aguachile tradicional de camarón (140gr) \$210

Camarón marinado, en picosa salsa de chile serrano, cebolla morada, cilantro, pepino y aguacate

Ceviche de camarón (150gr) \$210

Camarones, jitomate, cebolla morada, cilantro, jugo de limón y aguacate.

Ceviche mixto (185gr) \$235

Camarón, pulpo, corvina, cebolla morada, jitomate, cilantro, aguacate y totopos de maíz.

Coctel de camarón (150gr) \$210

Salsa dulce de tomate, cebolla morada, cilantro y aguacate.

Tiradito de pulpo (120gr) \$220

Corte fino de pulpo, marinado en salsa de cítricos, con

QUESADILLAS

Flor de calabaza (2pz) \$115

Tortillas de la casa, queso Oaxaca, flores de calabaza, ensalada lombarda y aderezo de chile jalapeño.

Vegetales (2pz) \$105

Tortillas de la casa, queso Oaxaca, calabaza zanahoria, pimientos, ensalada lombarda y aderezo de chile jalapeño.

Champiñones (2pz) \$110

Tortilla de maíz hecha en casa, champiñones salteados, queso Oaxaca, ensalada lombarda y salsa de chiles jalapeños.





TACOS

Vegetarianos (3 pz) \$145

Tortillas de maíz, calabaza italiana, pimientos, champiñón y ensalada lombarda.

Camarón capeado (3pz) \$185

Tortilla de harina, vegetales salteados, camarón capeado y aderezo de la casa.

Arrachera (3pz) \$170

Tortillas hechas en casa, carne suave de res, mix de pimientos y cebolla cambray.

Tacos de cochinita (3pz) \$180

Tortillas hechas en casa, cerdo adobado, escabeche de cebolla y salsa habanera.

SNACKS

Club sándwich \$130

Pechuga de pollo, tocino, jamón, queso, lechuga, tomate, fritura de plátano y camote.

Dedos de Queso \$145

Queso mozzarella, aderezo de tomate perfumado con albaca, jícama y pepino.

Vegetales capeados \$150

Pimientos, brócoli, champiñón, cebolla y aderezo agridulce.

Burrito de Arrachera \$145

Tortilla de harina, carne suave de res, queso gouda, frijoles refritos, guacamole y cremoso de chipotle.

LO DULCE

Dulce de papaya \$155

Dulce cristalizado típico de México, endulzado con piloncillo, canela y anís.

Mouse de fruta de temporada \$165

Postre esponjoso y cremoso a base de queso, crema batida y fruta de temporada.

Crepas

Crema de avellana (2 pz) \$120

De cajeta con nuez (2pz) \$105

Frutos rojos (2 pz) \$125





MISTURA
RESTAURANTE & BAR

Lunch menu

APPETIZERS

Guacamole de la casa \$140

Avocado, jicama, cucumber, cilantro, tomato and corn tortilla chips.

Tostadas de plátano con atún fresco (3 pz) \$205

Fresh tuna on crispy plantain with chipotle chili mousse and guacamole.

Gorditas de cochinita pibil (2 pz) \$170

Fried corn tortilla, stuffed with traditional pibil pork and onion marinade.

Empanaditas (5 pz) \$135

Empanadas made of corn dough, filled with potato and beef. Served with chimichurri with chile xcatic.

Sikil pak \$120

Traditional Yucatecan snack made with pumpkin seeds and roasted tomato, served with fried plantain and sweet potato.

SALADS

Spinach \$150

Fresh spinach, caramelized walnuts, palm hearts, bacon, goat cheese and balsamic vinaigrette.

Xec \$135

Lettuce, orange supremes, pepita, jicama, cucumber and citrus vinaigrette.

Tropical \$175

Fresh lettuce, spinach, strawberry, kiwi, mango, cucumber, goat cheese and strawberry dressing with melipona honey.

SEAFOOD

Aguachile de la casa (150gr) \$250

Marinated shrimp with citrus sauce, pineapple, cucumber, mango, avocado, red onion, orange, and tortilla chips.

Aguachile tradicional de camarón (140gr) \$210

Marinated shrimp in a spicy serrano chili sauce, red onion, cilantro, cucumber and avocado.

Ceviche de camarón (150gr) \$210

Mix of shrimp, tomato, red onion, cilantro, lime juice and avocado.

Ceviche mixto (185gr) \$235

Shrimp, octopus, sea bass, red onion, tomato, cilantro, avocado and corn tortilla chips.

Shrimp cocktail (150gr) \$210

Shrimp in sweet tomato sauce, red onion, cilantro and avocado.

Tiradito de pulpo (120gr) \$220

Thin octopus slices, marinated in citrus sauce, with creamy yellow chili, cucumber and fried sweet potato.

QUESADILLAS

Squash flowers (2pz) \$115

Homemade corn tortillas, Oaxaca cheese, squash blossoms, coleslaw and jalapeño dressing.

Vegetables (2pz) \$105

Homemade corn tortillas, Oaxaca cheese, zucchini, carrots, peppers, coleslaw and jalapeño dressing.

Mushrooms (2pz) \$110

Homemade corn tortilla, sautéed mushrooms, Oaxaca cheese, coleslaw and jalapeño chili sauce.





TACOS

Vegetarians (3 pz) \$145

Homemade corn tortillas, zucchini, peppers, mushroom and coleslaw.

Shrimp tempura (3pz) \$185

Shrimp fried in batter, vegetables sautéed in flour tortilla and homemade dressing.

Skirt steak (3pz) \$170

Homemade tortillas, beef, mixed peppers and cambray onion.

Cochinita tacos (3pz) \$180

Homemade tortilla, traditional pibil pork and onion marinade.

SNACKS

Club sándwich \$130

Chicken breast, bacon, ham, cheese, lettuce, tomato, accompanied with chips.

Cheese sticks \$145

Breaded mozzarella cheese, tomato dressing scented with basil, jicama and cucumber

Tempura vegetables \$150

Peppers, broccoli, mushroom, onion fried in batter served with sweet and sour dressing.

Steak burrito \$145

Flour tortilla, beef, gouda cheese, refried beans, guacamole and chipotle cream.

DESSERTS

Dulce de papaya \$155

Typical Mexican papaya sweet dessert, raw brown sugar, cinnamon and aniseed.

Mouse de frusta de temporada \$165

Creamy dessert made with cheese, whipped cream and seasonal fruit.

Crepes

Hazelnut cream (2 pz) \$120

Toffee with walnut (2pz) \$105

Red Berries (2 pz) \$125





MISTURA

RESTAURANTE & BAR



MENÚ DE CENA/DINNER MENU

ESPAÑOL/ENGLISH

Menú cena

ENTRADAS

Guacamole de la casa \$140

Puré de aguacate, jícama, pepino, cilantro, tomate y totopos de maíz.

Tostadas de plátano con atún fresco (3 pz) \$205

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

Gorditas de cochinita pibil (2 pz) \$170

Tortilla de maíz ancestral frita, rellena de cerdo al pibil y escabeche de cebolla.

Empanaditas (5 pz) \$135

Empanadas de masa de maíz, llenas de papa con carne de res. Acompañadas de chimichurri con chile xcatic.

Sikil pak \$120

Botana tradicional yucateca a base de semillas de calabaza y tomate asado, acompañado con frituras de plátano y camote.

ENSALADAS

Espinaca \$150

Espinaca fresca, nuez caramelizada, palmitos, tierra de tocino, queso de cabra y vinagreta balsámica.

Xec \$135

Lechuga, supremas de naranja, pepita tostada, jícama, suprema de toronja, pepino y vinagreta de cítrico.

Tropical \$175

Lechuga fresca, espinaca, fresa, kiwi, mango, pepino, queso de cabra y aderezo de fresa con miel de abeja.

SOPAS

Vegetariana

\$135

Calabaza, champiñones, chaya, zanahoria y papa.

Crema de camarón \$175

Crema de camarones aromatizada con aceite de chile guajillo, acompañado de crotones.

Crema de espinaca \$150

Espinaca, leche, crema, crotones echo en casa.

Sopa de lima \$160

Sopa tradicional de la gastronomía yucateca. Caldo ligero de lima agria servido con pechuga de pollo y julianas de tortilla frita.

TACOS

Vegetarianos (3 pz) \$145

Tortillas de maíz, calabaza italiana, pimientos, champiñón y ensalada lombarda.

Camarón capeado (3pz) \$185

Tortilla de harina, vegetales salteados, camarón capeado y aderezo de la casa.

Arrachera (3pz) \$170

Tortillas hechas en casa, carne suave de res, mix de pimientos y cebolla cambray.

Tacos de cochinita (3pz) \$180

Tortillas hechas en casa, cerdo adobado, escabeche de cebolla y salsa habanera.



Menú cena

ESPECIALES DE LA CASA

Camarones al pastor (180gr) \$265

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

Filete de corvina (170gr) \$250

Filete en salsa de chiles dulces acompañado de arroz cremoso y vegetales.

Atún encostrado con finas hierbas (250gr) \$295

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

Pulpo al grill en salsa de recado negro (180gr) \$295

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

Filete Tikin Xic \$255

Filete de corvina marinada con adobo de achiote y especias, cocida a las brasas y servida con arroz cremoso, ensalada de col y vegetales.

LO DULCE

Dulce de papaya \$155

Dulce cristalizado típico de México, endulzado con piloncillo, canela y anís.

Mouse de fruta de temporada \$165

Postre esponjoso y cremoso a base de queso, crema batida y fruta de temporada.

Crepas

Crema de avellana (2 pz) \$120

De cajeta con nuez (2pz) \$105

Frutos rojos (2 pz) \$125

Costillas de cerdo con salsa de frutos rojos (250gr) \$305

Costilla jugosa bañada en salsa de frutos rojos acompañado de puré de papa y vegetales al grill

Arrachera (300gr) \$320

Carne suave de res acompañado de cebolla cambray, chile jalapeño y guacamole.

Rib Eye (350gr) \$450

Jugoso corte marinado con flor de sal y pimienta negra. Acompañado de vegetales y puré de papa.

Tzic de res \$285

Platillo icónico de la gastronomía yucateca. Carne de res deshebrada marinada con jugo de naranja agria y especias, rábano, cilantro, aguacate acompañado de frijoles negros.

Pechuga de pollo en salsa de cilantro (180gr) \$225

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

Enchiladas de plátano macho 4 pz \$155

Tortilla de maíz rellena de plátano macho, salsa de la casa, acompañado de frijoles y ensalada de coles.





MISTURA

RESTAURANTE & BAR

Dinner menu

APPETIZERS

Guacamole de la casa \$140

Avocado, jicama, cucumber, cilantro, tomato and corn tortilla chips.

Tostadas de plátano con atún fresco (3 pz) \$205

Fresh tuna on crispy plantain with chipotle chili mousse and guacamole.

Gorditas de cochinita pibil (2 pz) \$170

Fried corn tortilla, stuffed with traditional pibil pork and onion marinade.

Empanaditas (5 pz) \$135

Empanadas made of corn dough, filled with potato and beef. Served with chimichurri with chile xcatic.

Sikil pak \$120

Traditional Yucatecan snack made with pumpkin seeds and roasted tomato, served with fried plantain and sweet potato.

CREAM AND SOUP

Vegetarian \$135

Zucchini, mushrooms, chaya, carrot and potato.

Shrimp cream \$175

Shrimp cream flavored with guajillo chile oil, served with croutons.

Spinach cream \$150

Spinach, milk, cream, homemade croutons.

Sopa de lima \$160

Traditional soup of Yucatecan gastronomy. Light sour lime broth served with chicken breast, fried tortilla juliennes.

SALADS

Spinach \$150

Fresh spinach, caramelized walnuts, palm hearts, bacon, goat cheese and balsamic vinaigrette.

Xec \$135

Lettuce, orange supremes, pepita, jicama, cucumber, and citrus vinaigrette.

Tropical \$175

Fresh lettuce, spinach, strawberry, kiwi, mango, cucumber, goat cheese and strawberry dressing with melipona honey.

TACOS

Vegetarians (3 pz) \$145

Homemade corn tortillas, zucchini, peppers, mushroom, and coleslaw.

Shrimp tempura (3pz) \$185

Shrimp fried in batter, vegetables sautéed in flour tortilla and homemade dressing.

Skirt steak (3pz) \$170

Homemade tortillas, beef, mixed peppers and cambray onion.

Cochinita tacos (3pz) \$180

Homemade tortilla, traditional pibil pork and onion marinade.



MISTURA

RESTAURANTE & BAR

Dinner menu

HOUSE SPECIALS

Camarones al pastor (180gr) \$265

Marinated shrimp with traditional marinade served with creamy rice and grilled pineapple.

Sea bass fillet (170gr) \$250

Fish fillet in sweet chili sauce served with creamy rice and vegetables.

Tuna encrusted with herbs. (250gr)

\$295

Grilled seared tuna with fine herbs, served in mango sauce, accompanied with vegetables, and mashed plantain.

Grilled octopus with recado negro sauce (180gr) \$295

Grilled octopus marinated with adobo, served in a mirror of recado negro accompanied with cajun potatoes.

Tikin Xic Fillet \$255

Marinated sea bass fillet with achiote marinade and spices, grilled and served with creamy rice, cabbage salad and vegetables.

DESSERTS

Dulce de papaya \$155

Typical Mexican papaya sweet dessert, raw brown sugar, cinnamon, and aniseed.

Seasonal fruit mousse \$165

Creamy dessert made with cheese, whipped cream, and seasonal fruit.

Crepes

Hazelnut cream (2 pz) \$120

Toffee with walnut (2pz) \$105

Red Berries (2 pz) \$125

Pork ribs on red berries sauce (250gr)

\$305

Ribs bathed in red fruit sauce accompanied by mashed potatoes and grilled vegetables.

Arrachera (300gr) \$320

Skirt steak served with cambray onion, jalapeño bell pepper and guacamole.

Rib Eye (350gr) \$450

Cut of meat seasoned with salt in grain and black pepper. Served with vegetables and mashed potatoes.

Beef Tzic \$285

Iconic dish of Yucatecan gastronomy. Shredded beef marinated with sour orange juice and spices, radish, cilantro, avocado, served with black beans.

Chicken breast with cilantro sauce (180gr) \$225

Chicken breast bathed in cilantro sauce accompanied with vegetables and creamy rice.

Enchiladas de plátano macho 4 pz \$155

Corn tortilla stuffed with plantain, house sauce, served with beans and coleslaw.

