

# EL REMATE DE MONTEJO

MAÍZ CRIOLLO \* VINO MEXICANO \* LICORES 100% MEXICANOS

## ENTRADAS

- Guacamole**  
Con Totopos de Maíz Criollo
- Carpaccio de Tomatillo**  
Con Cilantro Criollo y Aceite Extra Virgen
- Cabeza de Ajo Confit**  
Con Sal de Chiles Mexicanos
- Tártara de Cordero**  
Con Nopales y Queso Chiapas
- Ⓜ **Esquites**  
Con Crema de Rancho y Queso Chiapas  
Agrega Castacán

## ANTOJERÍA DE MAÍZ

- Taco de Chicharrón
- Ⓜ Tetela India
- Taco Baja
- Taco de Camarón al Grill
- Taco de Lechón Negro
- Taco de Tuétano
- Quesadilla  
+Camarón y Pesto Mexicano, +Barbacoa, o +Cochinita

## ENSALADAS

- Agrega Aguacate, Pechuga de Pollo o Camarón
- Verde con Pepita y Pepino**  
Con Vinagreta Cítrica
- César**  
Aderezo Casero y Grana Padano

## SOPAS

- Pozole Estilo Jalisco**  
Elaborado con Cerdo y Maíz Cacahuazintle
- Caldo Tlalpeño**  
De Pollo con Chipotle y Tiras de Tortilla Frita



## OSTIONES AL GRILL

Con Mantequilla de Axiote.  
Desde Baja California a Tu mesa

½ Docena / Docena

## PLATOS FUERTES

### Ⓜ Vegetales con Mole Negro

Al Grill con Queso Chiapas

### Mextlapique Pescado Indio

Filete de Pescado con Curry y Vegetales

### Che' Chak

Pescado con Leche de Coco y Plátano Macho

### Ⓜ Pescado en Zaranda (500-800 g)

Con Mayo, Chiles, Ensalada, Arroz y Frijol

### Pesca al Pil Pil 800-900 g

Pescado Estilo Calderitas Frito con Cebolla y Habanero

### Pollo con Mole

Pechuga de Pollo al Grill con Mole Rojo, Ensalada de Quelites y Almendras Tostadas

### Cecina Estilo Yecapixtla

Asada al Grill con Guacamole, Crema y Queso

### Asado de Puerco

Con Tortillas de Maíz y Frijolitos

### New York Steak al Grill 400g

Con Chiles Toreados y Cebollas Cambray

## PARA COMPARTIR

### CAZUELAS PARA TAQUEAR

Acompañadas con tortillas de Maíz Criollo  
Aproximadamente 6 Tacos

#### Ⓜ Lechon Negro 200g

Con Terso de Aguacate y Cebolla Morada

#### Cochinita 200g

Cerdo Pelón, Marinado con Recado Rojo y Naranja

#### Barbacoa 200g

Blanca de Cordero Orgánico, Garbanzo y Consomé

### DEL GRILL

#### Cordero Orgánico (700-900 g)

Costillar Braseado y Asado en el Grill, Con Mole, Ensalada, Arroz y Frijol

#### Cowboy Rib Eye (700-800 g)

Acompañado de Cebolla Cambray y Papas al Romero

#### Tomahawk de Cerdo Orgánico

Con Mole Negro o Salsa Verde Tatemada, Ensalada de Quelites y Cebollas Cambray al Grill



## POSTRES

### Panna Cotta Local

De Limón con un Gelée de Miel Local

### Ⓜ Marquesita de la Casa

Nieve de Coco con Queso de Bola, Barquilla de Marquesita y Teja de Coco

Ⓜ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

EL REMATE

# DESAYUNOS Y BRUNCH

MAÍZ CRIOLLO \* INGREDIENTES ORGÁNICOS \* PLATILLOS TRADICIONALES

## FRUTA Y GRANOS

### Fruta del Día

Yogurt Natural y Muesli

### Avena Preparada

Reposada en Leche de Coco con Miel y Frutos Secos

### Pan de Masa Madre con Mermelada Hecha en Casa

Tostado con Mantequilla

### Tosta de Aguacate

Con Tomatillo, Queso Chiapas y Pepitas

Agrega huevo y/o

### Ⓡ French Toast

Pan Brioche con Compota Mexicana, Miel y Almendras

## HUEVOS ORGÁNICOS

### Estrellados

3 Huevos Estrellados, Acompañados de Frijol y Ensaladita

### Omelette de Oaxaca

Acompañado con Ensalada y Frijoles

### Revueltos con Machaca

Revueltos con Carne Seca de Monterrey

### Revueltos a la Mexicana

Revueltos con Cebolla, Tomate y Chile Serrano

### Migas

Revueltos con Migas de Tortilla de Maíz Criollo

### Ⓡ Motuleños

Con Tocino, Chicharos y Plátanos

### Al Gusto

Hasta 3 Ingredientes a Escoger: Cebolla, Tomate, Pimiento, Tocino, Jamón, Queso Oaxaca o Champiñones

## PANADERÍA

Croissant

Pain au Chocolat

Oreja Clásica

Concha

## PLATILLOS TRADICIONALES

Elige diferente proteína: Cerdo o Cordero Orgánico

### Enfrijoladas

Con Crema de Rancho y Queso Chiapas y Pollo

### Enmoladas Rojas o Negras

Con Crema de Rancho y Queso Chiapas y Pollo

### Enchiladas Suizas

Gratinadas con Quesillo, con Pollo

### Chilaquiles Rojos o Verdes

Con Crema de Rancho, Queso Chiapas y Pollo o Huevo

### Ⓡ Chilaquiles Especiales

Con Castacán, Crema de Rancho y Queso Chiapas.

## COMPLEMENTOS

Huevo Orgánico

Tocino

Pollo

Frijoles



## SANDWICHES

### DE QUESOS MEXICANOS

Con Quesillo, Queso de Bola, Tomate y Ensalada Verde

### Ⓡ DE LECHÓN

Con Huevo Estrellado, Quesillo y Ensalada Verde

## ENSALADAS

Agrega Aguacate, Pechuga de Pollo o Camarón

### Verde con Pepita y Pepino

Con Vinagreta de Cítricos

### César

Aderezo Casero y Grana Padano

## SOPAS

### Pozole Estilo Jalisco

Elaborado con Cerdo y Maíz Cacahuazintle

### Caldo Tlalpeño

De Pollo con Chipotle y Tiras de Tortilla Frita

## ANTOJERÍA DE MAÍZ

### Taco de Chicharrón

Acompañada de frijolitos y Quelites

### Taco Baja

Con Terso de Aguacate y Mayo de Chipotle

### Taco de Camarón al Grill

Con Terso de Aguacate y Cilantro Criollo

### Taco de Lechón Negro

Lechón negro con terso de aguacate y rábano

### Taco de Tuétano

Con Terso de Aguacate y Láminas de Rábano

### Ⓡ Tetela India

Rellena de Papas con Garam Masala y Chicharos

### Quesadilla

Con Quesillo, Quelites y Terso de Aguacate.

Agrega Camarón y Pesto Mexicano, Barbacoa, o Cochinita

## CAFÉS Y JUGOS

## CAFÉ

DE LA CASA Originario de Jaltenango, Chiapas. Variedad Bourbon y Catuaí con un proceso lavado.

ESPECIAL Original de la Concordia, Chiapas, utilizando la Variedad Typica, Bourbon de proceso natural del productor \*José Arguello\*

DE LA CASA

EDICIÓN ESPECIAL

Espresso

Espresso Doble

Macchiato

Americano

Cappuccino

Flat White

Latte

Café de Olla

Iced Americano

Iced Latte

CAFÉ REFILL

## JUGOS DE LA CASA

SIN AZÚCAR AÑADIDA

### Jugo Amarillo

Mango, Naranja, Piña, Limón, Jengibre.

### Jugo Verde

Apio, Piña, Cilantro, Espinaca, Albahaca, Chile Xcatic.

### Jugo Rojo

Zanahoria, Jamaica, Betabel, Pimiento Rojo.

## JUGOS NATURALES

SIN AZÚCAR AÑADIDA

Jugo de Naranja

Jugo de Zanahoria

Jugo de Piña

Jugo de Betabel

Jugo de Mango

Ⓡ RECOMENDACIÓN DEL CHEF