

COCINA

LIZO

MEXICANA

ENTRADAS

🌙🍏 AGUACHILE

🍏 Camarón marinado en limón verde, sazonado con chile serrano, cebolla morada, pepino y cilantro fresco

🍏🍏 SALPICON

De res deshebrado sobre tostada de maíz con aguacate, limón y crema agría

GRINGA

Tortilla de harina rellena de cerdo marinado “al pastor” y queso fundido, salsa verde aparte

QUESADILLAS

Tortilla de harina rellena de pollo, carnitas de cerdo o queso, servida con crema agría, guacamole y salsa pico de gallo

CREMAS Y SOPAS

🍏 SOPA AZTECA

Sopa a base de pollo y tomate, servida con juliana de tortilla de maíz, crema agría, queso fresco, aguacate y chicharrón de cerdo

CREMA DE ELOTE

De maíz y vegetales servida en un pan

PESCADO Y MARISCOS

🌙 TACOS DE PESCADO

Tres tacos de filete de pescado empanizado, servido con lechuga, cilantro fresco, cebolla y mayonesa al chile chipotle, arroz blanco

🌿 CAMARONES

Marinados con limón, salteados y cocidos en salsa de ajo y perejil, plátano frito

MARISCADA

Combinación de camarón, pulpo, viera, pescado, calamar y mejillón, marinados y flameados con tequila, servido con tortillas de harina

CARNES Y AVES

🌙🌿 FAJITAS

Tiras de pollo, res o mixto, salteadas con cebolla y pimientos, servido en tortilla de maíz con queso fundido, arroz blanco y guacamole, frijoles charros o refritos

🌙🌿 ENCHILADAS

Tortilla de maíz rellena de costilla de res y queso, servida con arroz blanco, frijol refrito, crema agría, salsa pico de gallo y salsa roja

🌿🍏 ARRACHERA

Entraña al grill, servida con guacamole, arroz a la mexicana, tortilla de maíz frijol refrito y vegetales a la parrilla

🌙 MOLE NEGRO

Pechuga de pollo, con salsa de la región de Oaxaca a base de semillas tostadas, chiles secos, especias y chocolate

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos libres de gluten

🥛 Este platillo contiene lácteos o/y huevos

🌙 Son platillos picantes

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

POSTRES

CHURROS

Acompañado de helado miel y anís, salsa de chocolate

FLAN DE CAJETA

Flan estilo abuela de dulce de leche

TRES LECHEs


Bizcocho de vainilla remojado en leche condensada, evaporada y crema

TARTA MARGARITA

Tarta Margarita de piña confitada y tequila

FRUTAS


Plato de fruta tropical de temporada

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Son platillos libres de gluten

 Este platillo contiene lácteos o/y huevos

 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

 La proteína animal podrá ser sustituida por una de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS



CEVICHE



Pepino marinado con jugo de limón, cebolla, piña y cilantro fresco, toque picante



ESQUITE

Maíz entero al grill, queso rallado, mayonesa, paprika y cilantro fresco



CHAMPIQUESO

Queso fundido y champiñones salteados, servido con salsa pico de gallo y tortilla de harina

SOPA



SOPA AZTECA

Caldo de vegetales y tomate, servido con juliana de tortilla de maíz, crema agria, queso fresco y aguacate

Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

Son platillos libres de gluten

Este platillo contiene lácteos o/y huevos

PLATILLOS FUERTES



ENCHILADAS

Tortilla de maíz rellena de queso, servida con arroz blanco, frijol refrito, salsa verde y guacamole



FAJITAS

Vegetales salteados y servidos en tortilla de harina, frijoles de la olla y guacamole



QUESADILLAS

Tortillas de harina rellenas de queso, espinaca, champiñones, tomate, pimientos y cebolla, a parte salsa roja



CHILE RELLENO



Pimientos rellenos con amaranto, maíz, frijol negro, calabaza y lenteja, salsa veracruzana de tomate y pimiento

Son platillos picantes



La proteína animal podrá ser sustituida por una de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

LOS PLATILLOS CON QUESOS DE ORIGEN ANIMAL, SERÁN REEMPLAZADOS POR QUESOS DE ORIGEN VEGETAL

MENÚ DE CENA FAMILIAR

MARGARITA

Tequila, licor de naranja y limón en copa escarchada con sal

🥛 BOTANA

Totopos recién fritos, servidos con una salsa pico de gallo de jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro y limón

🌶️ NACHOS

Nachos con chili de carne, queso, jalapeño encurtido y crema agria

QUESADILLAS

Quesadillas de tortilla de harina de trigo, rellenas de queso y jamón dulce

TACOS

Fritos y dorados, tortillas de maíz rellenas de chorizo y papa, guarnición de juliana de lechuga, guacamole y crema agria

🌶️ ENCHILADAS

Tortilla de maíz rellena de costilla de cerdo, frijol refrito, lechuga, crema agria y una salsa roja molcajeteadada

FAJITAS

Fajitas tradicionales de res y pollo salteadas con cebolla y pimientos. Se acompañan con frijoles charros

PARRILLADA

Estilo norteño, con filete de res, pechuga de pollo, chorizo, costilla de cerdo, cebolletas y verduras asadas. Se acompaña con frijoles charros y una salsa borracha a la cerveza

3 LECHES

Indispensable, pero actualizado, postre mexicano a base de bizcocho remojado con leche condensada, crema y leche evaporada

🌿 Son platillos libres de gluten

🌶️ Son platillos picantes

🥛 Este platillo contiene lácteos o/y huevos

COMAL :CENA INTERACTIVA LIZO

COMAL: SUPERFICIE REDONDA O CUADRADA DE METAL USADA EN MÉXICO DESDE ÉPOCA PREHISPÁNICA PARA COCINAR TORTILLAS DE MAÍZ, TOSTAR CAFÉ O CACAO, O ASAR CUALQUIER TIPO DE ALIMENTO.

MARGARITA

Tequila, licor de naranja y limón en copa escarchada con sal

BOTANA


Totopos recién fritos, servidos con una salsa verde de tomatillo, ajos y chile serrano asados y molidos a mano en molcajete

FAJITAS

Fajitas tradicionales de res y pollo salteadas con cebolla y pimientos, acompañadas con frijoles charros

3 LECHEs

Indispensable postre mexicano a base de bizcocho remojado con leche condensada, crema y leche evaporada

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Son platillos libres de gluten

 Este platillo contiene lácteos o/y huevos

 Son platillos picantes

MENÚ DE NIÑOS

🍏 Ensalada de guacamole con
tomate, queso y chips de papa

🌾 Fajitas de pollo y vegetales,
guacamole y frijoles refritos

Crema de maíz con crotones

Dedos de pescado con papas fritas

Quesadillas de queso y
jamón de cerdo

🍏 Son platillos saludables que ayudan a
mantener una dieta equilibrada

🌾 Son platillos libres de gluten

🥚 Este platillo contiene lácteos o/y huevos