



# MENÚ





# MENÚ

---

## ENTRADAS

---

### Dumplings de Suadero **\$175**

6 Dumplings fritos, rellenos de suadero acompañados de alioli y ponzú

---

### Papas Loquio **\$150**

400 gramos de papas gajo con sazón de la casa, bañadas en salsa de 3 quesos y tocino crujiente

---

### Guacamole Cholula **\$170**

350 gramos con proteína a elección: palomitas de pollo o cecina cholulteca

---

### Chalupas de la Casa **\$120**

6 piezas. De salsa verde y roja, con suadero de la casa

---

---

## SEGUNDOS

---

### Calientes

#### Ramen Mexa **\$180**

pollo frito, elote amarillo, queso fresco, huevo con fondo de proteína animal

#### Chuka Soba **\$190**

Ramen de porkbelly, elote amarillo, huevo con fondo de proteína animal

### Fríos

#### Ensalada con Pesto **\$150**

Queso mozzarella fresco, tomate, espinaca baby, arúgula, pesto de la casa a base de pápalo, pipicha y espinaca

#### Ensalada Conquista **\$160**

Mix de hojas, jamón serrano, queso de cabra, manzana, frutos rojos, reducción de balsámico



# MENÚ

---

## PIZZA

---

---

### Pizza Jamón Serrano \$260

Queso mozzarella, jamón serrano, manzana, arúgula, reducción de balsámico

---

### Pizza Totolin \$240

Queso mozzarella, palomitas de pollo, granos de elote amarillo, salsa agridulce

---

### Pizza Vaniloquio \$240

Pesto de la casa a base de pápalo, pipicha y espinaca, queso mozzarella fresco, cecina, arúgula

---

### Pizza Mestiza \$240

Mezcla de 4 quesos, mozzarella, manchego, cheddar y parmesano

---

---

## PASTAS

---

(200 gramos a elegir pasta corta o pasta larga)

---

### Pesto \$170

Base de pápalo, pipicha, espinaca, albahaca, pepita verde y queso parmesano

---

### Quesos \$170

Salsa cremosa con queso parmesano, mozzarella, queso de cabra, espolvoreada con tocino

---

### Bolognesa \$180

Base de pomodoro, con carne res y queso)

---



# MENÚ

---

## FUERTES

---

---

### Hamburguesa de Pollo \$180

100 gr de hamburguesa de pollo frito, queso, salsa bbq de la casa acompañado de papas tipo chips

---

### Smash Burguer \$195

2 piezas de carne de res, queso cheddar, aderezo de la casa, acompañado de papas tipo chips y mac & cheese

---

### Hamburguesa de Guacamole \$190

180 gr de carne de res, guacamole, tortilla frita, tocino, queso cheddar acompañado de papas tipo chips

---

### Emparedado de Pulled pork \$190

Pan Brioche con pulled pork, mayo de la casa acompañado de mac & cheese y papas tipo chips

---

### Costillas Mexa \$290

Backrib con salsa bbq de la casa acompañado de elote amarillo, mix de hojas y mac & cheese

---

### Salmón Picante \$280

Salmón barnizado con miel de salsa macha, elote amarillo, mac & cheese y mix de hojas

---

---

## POSTRES

---

### CheeseCake de Lottus \$140

Cheesecake horneado sabor lottus

---

### Pastel Gloria \$130

Pastel de capas, con dulce de leche y betún de queso crema

---



# MENÚ

## NUBES DE CREMA

### Nutella Dream

Hot cakes bañados en nubes de crema de avellana y chocolate.

\$175



### Berry Cloud

Hot cakes bañados en nubes de crema de frutos rojos frescos, coulis de frutos rojos.

\$175



\$195

### Lotus Crunch

Hot cakes bañados en nubes de crema y galleta Lotus caramelizada y salsa de lotus.



### Mazapán Bliss

Hot cakes bañados en nubes de crema de mazapán, salsa de mazapán y mazapán.

\$175



### Ferrero Gold

Hot cakes bañados en nubes de crema de Ferrero, chocolate líquido y Ferrero.

\$175



\$175

### Oreo Lovers

Hot cakes bañados en nubes de crema de galleta Oreo triturada, chocolate líquido y oreos.





# MENÚ

---

## MIXOLOGIA DE AUTOR

---

### Señora de las Lomas

\$165

Mezcal, milk punch de piña, concentrado de jamaica, vino prosecco con hoja de oro comestible

---

### Prohibición

\$155

Ron Flor de caña, milk punch de piña, limón

---

### Torre de Oro

\$165

Gin beefeater, té de savila y fresa, miel de agave

---

### Sunset

\$165

Whisky chivas 12, milk punch de maracuya con manzana, espuma de jamaica

---

### Mayahuel

\$155

Tequila cazadores, ancho reyes, macerado de sandía, toronja y limón

---

### El Poblano

\$165

Coctel de Mole Poblano con Mezcal de pechuga, licor de chile ancho, cacao, cordial de chile chipotle, ancho, pasilla, polvo de galleta y ajonjolí

---

---

## MOCKTAILS

---

- |                     |      |                      |      |
|---------------------|------|----------------------|------|
| • Frambuesa/Lavanda | \$85 | • Sandía/Hierbabuena | \$85 |
| • Fresa/Albahaca    | \$85 | • Jamaica/Romero     | \$85 |
| • Mango/Gengibre    | \$85 | • Menta/Pepino       | \$85 |
- 

## DIGESTIVOS

---

- |                         |       |                       |       |
|-------------------------|-------|-----------------------|-------|
| • Sambuca Vaccari Negro | \$95  | • Anís Chinchón Dulce | \$100 |
| • Baileys               | \$100 | • Anís Chinchón Seco  | \$100 |
| • Chartreuse Verde      | \$195 |                       |       |



# MENÚ

---

## COCTELERÍA CLÁSICA

---

- |                     |       |                        |       |
|---------------------|-------|------------------------|-------|
| • Mojito del día    | \$125 | • Piña Colada          | \$135 |
| • Mezcalita         | \$125 | • Clamato Black        | \$125 |
| • Margarita del día | \$135 | • Carajillo            | \$155 |
| • Aperol Spritz     | \$165 | • Carajillo de Bayleys | \$165 |
| • Negroni           | \$155 | • Carajillo Frangelico | \$165 |
- 

## REFRESCOS

---

- |                             |      |                          |      |
|-----------------------------|------|--------------------------|------|
| • Coca-cola regular .355 ml | \$50 | • Agua natural           | \$45 |
| • Coca-cola zero .355 ml    | \$50 | • Agua mineral peñafiel  | \$45 |
| • Sidral .355 ml            | \$50 | • Agua mineral Schweppes | \$50 |
| • Sprite .355 ml            | \$50 |                          |      |
- 

## CERVEZA

---

- |            |      |                   |      |
|------------|------|-------------------|------|
| • XX Lager | \$60 | • Bohemia clásica | \$65 |
| • XX Ambar | \$60 | • Bohemia Oscura  | \$65 |
| • Indio    | \$60 | • Heineken        | \$65 |
| • Tecate   | \$60 | • Amstel Ultra    | \$65 |
- 

## TARROS

---

- |           |      |             |      |
|-----------|------|-------------|------|
| • Chelado | \$25 | • Michelado | \$30 |
| • Clamato | \$45 |             |      |