



*Historia, Sabor y Vino*

## *MENÚ*

### Comidas

## Entradas / Starters

**Camarones a la Gallega** 200 grs. - Sobre cama de papa con pimentón, sal de chipre y aceite de olivo extra virgen / *Spanish shrimp salad with potato, paprika and olive oil*

**Tacos Rosarito** 2 pzas. 40 grs. c/u- Tortillas de harina, camarones empanizados con mayonesa de chipotle y ensalada de nopales / *Flour tortillas, breaded shrimp with chipotle mayonnaise and paddle cactus salad*

**Tacos de Rib Eye** 5 pzas. 30 grs. c/u- Acompañados de guacamole / *Served with guacamole*

**Guacamole** 200 grs. - Con la tradicional receta mexicana acompañado de chicharrón y totopos / *With the traditional Mexican recipe accompanied by chicharron and baked tortilla chips*

**Empanadas Mercaderes** 2 pzas. 80 grs. c/u- Queso provoleta con espinaca y provoleta con chistorra / *Provolone cheese with spinach and provolone with chistorra (spanish sausage)*

**Tacos Pancho Villa** 2 pzas. 75 grs. c/u- De arrachera con aguacate y chiles toreados / *Flank steak with avocado and very hot chili (on the side)*

**Carnitas de Pato** 2 pzas. 60 grs. c/u- Tortillas de harina rellenas de pato con guarnición de cebolla, cilantro, nopalitos y guacamole / *Flour tortillas with duck carnitas garnished with onion, coriander, tender prickly pear cactus and guacamole*

**Tabla de Quesos** 30 grs. c/u- Manchego, camembert, brie, parmesano, roquefort y queso de cabra con ceniza / *Manchego, camembert, brie, parmesan, roquefort cheese and goat cheese with ash*

**Quesadillas de Queso de Cabra con Chapulines** 2 pzas. / *Corn patties filled with goat cheese and grasshoppers*

**Tabla Ibérica** - Jamón (20 grs.), lomo (20 grs.), chorizo (30 grs.) y salchichón ibérico (30 grs.) acompañado de quesos curados españoles / *Iberic ham, loin, "chorizo" and dried sausage accompanied with cured spanish cheeses*

**Jamón Ibérico** 100 grs. - Bellotero Pata Negra / *Iberic ham*

## Ensaladas / Salads

**Paraíso** 200 grs. - Lechugas mixtas con juliana de jícama, manzana, apio y fresas embalsamadas con vinagreta de tamarindo, miel y champagne / *Mixed lettuce with julienne strips of jicama root, apple, celery and strawberries with tamarind vinaigrette, honey and champagne*

**Mercaderes** - Pechuga adobada al grill (150 grs.) con variedad de lechugas, jitomate, aceitunas negras y queso parmesano con aderezo de anchoas / *Grilled marinated chicken breast with variety of lettuce, tomato, black olives, parmesan cheese, anchovies dressing*

**César** 200 grs. - Tradicional ensalada César / *Cesar Salad*

**Pera con Queso Azul** 200 grs. - Pera pochada al limón, mezcla de lechugas y nuez garapiñada, aderezadas a la mostaza dulce / *Poached pear in lemon tea, mix of lettuces, caramel coated walnuts, mustard dressing*

**Ensalada Arúgula** 200 grs. - Aderezada con cilantro, piñón, tocino crocante y lajas de parmesano / *Arugula, coriander dressing, pine nuts, crispy bacon, parmesan cheese*

## Sopas / Soups

**Jugo de Carne** 350 mls. / *Beef Broth*

350 mls. - Con pechuga de pollo desmenuzada, verduras, aguacate, hojas de epazote y chile chipotle / *With shredded chicken breast, vegetables, avocado, epazote leaves and chile chipotle*

**Sopa de Fideos "Legendaria"** 350 mls. - Con jamón y queso / *Noodle soup - with ham and cheese*

**Sopa de Lentejas** 350 mls. - Con chorizo, perfumada de laurel / *Lentil soup with iberian sausage, laurel scented*

**Crema de Elote** 350 mls. / *Cream corn choulder*

**Crema de Aguacate Fría** 350 mls. / *Chilled avocado soup*

## Pasta y Arroz / Pasta and Rice

**Spaghetti con Salsa Cremosa de Tres Quesos y Salmón** (100 grs.) / *Spaghetti in a 3 cheeses creamy sauce and salmon*

**Fideos al horno** (150 mls.) - Con queso parmesano, aros de chile pasilla, aguacate y crema / *Oven noodles with parmesan cheese, hoops of pasilla peppers, avocado and cream*

**Arroz Frito** - Con camarones (50 grs.), carne (50 grs.) y verduras a la plancha / *Fried rice with shrimp, beef and vegetables*

**Arroz a la Mexicana** (200 mls.) - Con mole poblano hecho en casa y plátano frito / *Mexican rice with fried plantain and mole poblano (our mole is prepared in an artisanal way)*



*Historia, Sabor y Vino*

## Aves / Poultry

**Pavo Oaxaqueño** 200 grs. - Escalopas de pavo adobadas, huitlacoche y queso Oaxaca al gratín / *Marinated turkey breast, huitlacoche and Oaxaca gratinè cheese*

**Pechuga Mercaderes** 180 grs. - Empanizada rellena de queso Chihuahua y jamón (120 grs.) ahumado con papas fritas / *Breaded chicken breast filled with Chihuahua cheese and smoked ham served with potato fries*

**Mole Poblano Elaboración Artesanal** - Pechuga de pollo (200 grs.) con guarnición de arroz a la mexicana / *Chicken breast covered with mole sauce garnished with rice*

**Pollo Almendrado** - Rollo de pechuga (200 grs.) relleno de queso Oaxaca, empanizado con pan sobre arroz a la mexicana y portobello con espejo de guajillo y almendras / *Breaded chicken breast stuffed with Oaxaca cheese, mexican style rice in a guajillo and almond sauce*

**Pato Zacatlán** 200 grs. - Bañado en salsa de pera al chipotle, acompañado de manzana horneada a la canela / *Duck bathed in pear and chipotle sauce, served with cinnamon baked apple*

## Del Mar / From the Sea

**Robalo Ajo Arriero** 200 grs. - Horneado con cebolla fileteada, chile cuaresmeño y chile serrano acompañado de arroz blanco / *Oven cooked seabass, thinly sliced onion, cuaresmeño chile, white rice*

**Atún al Cilantro** 200 grs. - Parrillado con aceite de cilantro, arroz salvaje y verduras al vapor / *Grilled tuna with coriander oil, wild rice and vegetables with potato fries*

**Salmón Mercaderes** 200 grs. - Con puré de camote, espejo de flor de calabaza, curry y espuma de crema de coco / *Served with mashed sweet potato, mirror of pumpking blossom, curry and foamy coconut cream*

**Mixiote de Robalo** 200 grs. - Envuelto en hoja de maguey, aromatizado con hoja santa / *Seabass wrapped in a maguey sheet, flavored with holly leaf*

**Camarones Mercaderes** - Camarones (200 grs.) y pasta fetuccini al pesto de chile poblano / *Fetuccini in a creamy poblano pesto sauce with sauteed shrimps*



## Mexicanos Contemporáneos / Mexican Contemporary

**Filete Mercaderes** 180 grs. - Filete de res cubierto de pasta hojaldre con queso de cabra con ceniza en salsa de flor de calabaza / *Paste puff pastry covered steak served with goat cheese with ash in a squash blossom sauce*

**Chile Hojaldrado Especialidad de la Casa** 350 grs. - Chile poblano relleno de queso de cabra y nuez en espejo de salsa poblana / *Specialty of the House - stuffed Chile with goat cheese and walnut in a mirror of poblano sauce*

**Chile Encamisado** - Chile ancho relleno de salmón (100 grs.) y camarón (100 grs.) a la crema, espejo de salsa de frijol, mermelada de chipotle y piloncillo / *Chile ancho filled with salmón, shrimp sauce, chipotle and piloncillo marmalade*

## Cortes de la Parrilla / Cuts of Meat on the Grill

**Arrachera Corte Grueso** - 400 grs. / *Flank thick cut*

**Rib Eye** - 400 grs.

**Cowboy** - 400 grs. carne magra - Con ensalada mixta / *Thick cut*

**Porterhouse** - 400 grs. - Con ensalada silvestre / *Thick cut*

**Filete Chemita** - 200 grs. - Cocinado en su jugo, acompañado de puré de papa / *Beef filet cooked in its own juice, served with mashed potatoes*

**Hamburguesa Mercaderes** - 200 grs. - Sirloin con queso cheddar, aderezado con mayonesa de jitomate deshidratado, cebolla caramelizada y pepinillos / *Sirloin with cheddar cheese, mayonnaise seasoned with dried tomatoes, caramelized onions and pickles*

**Filete Arriero** - 200 grs. - Centro de filete de res al grill, marinado en salsa de cuatro chiles: morita, guajillo, pasilla y árbol con guarnición de guacamole y chorizo (46 grs.) / *Grilled center of steak, marinated in a sauce of four chiles: morita, guajillo, pasilla and árbol, garnished with guacamole and chorizo*

**Hamburguesa Azul** - 200 grs. - Sirloin con queso Roquefort, mayonesa de alcaparras acompañada de papas a la francesa con aceite de trufas y queso parmesano / *Sirloin Roquefort cheese, capers accompanied spiced fries with truffle oil and parmesan cheese*

## Guarniciones / Garnishes

**Puré de Papa** 150 grs. - con queso Chiapas o aceite de trufa y queso parmesano / *Smashed potatoes with Chiapas cheese or truffle oil and parmesan cheese*

**Papas Fritas** 300 grs. / *Potato fries*

**Papa Horno** 200 grs. / *Baked potato*

**Palmitos al Chimichurri** 150 grs. - Marinados en chimichurri de la casa y parrillados al grill / *Grilled palm hearts in chimichurri sauce*

**Servicio de Pan y Salsas** / *Bread and Sauce Service*

Los productos elaborados con HUEVO, PESCADO Y CARNE crudas o semicrudas se consumen bajo su consideración y riesgo que esto implica / *Products made with EGGS, FISH AND MEAT very rare or rae, are consumed under the consideration and risk that this implies*



*Historia, Sabor y Vino*

## *MENÚ*

### Comidas