

.. CENA // DINNER ..

MOLCAJETE  
by Piedra Escondida

.. ENTRADAS // STARTERS ..

BRUSCHETTA PIEDRA  \$250  
Tomate, Pesto & Serrano  
*Tomato, Pesto & Prosciutto Bruschetta*

ALMEJAS & CALAMARES \$350  
Al vino blanco, ajo & perejil  
*Clams and calamari rings,  
on white wine sauce,  
garlic & parsley*

DOBLADITAS DE PESCADO \$230  
Rellenas de guiso de pescado al achiote  
*Stuffed tortillas with yucatan style fish*

NACHOS DE ATÚN \$390  
Atún marinado al estilo Hawaii con un  
toque mexicano  
*Tuna marinated, hawaiian style  
with a mexican touch*

SOPA DE LIMA \$250  
*Lime soup*


SOPA DE HUITLACOCHÉ  \$270  
*Mexican truffle soup*


TACOS DE PATO \$290  
Tacos crocantes de tinga de pato servido  
con salsa de chile dulce y mango  
*Crispy Duck tinga tacos served with sweet  
chili and mango sauce*



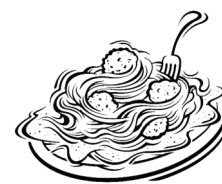
.. SALADS ..

.. ENSALADAS ..

CAPRESE  \$270  
Tomate fresco y mozzarella  
con un toque de pesto  
y reducción de balsámico  
*Fresh tomato & mozzarella cheese with  
balsamic reduction and pesto*

FRESA Y QUESO DE CABRA  \$290  
Fresa, queso cabra, espinacas, nuez,  
y vinagreta de miel con mostaza  
*Strawberry, goat cheese, spinach,  
walnut and honey mustard vinaigrette*

.. PASTAS & RISO ..



SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE  \$320  
Albahaca fresca, piñones y parmesano  
*Fresh basil, pine nuts and parmesan cheese*

PENNE ALLA AMATRICIANA \$320  
Guanciale, tomate cherry, chile quebrado  
queso parmesano  
*Guanciale, cherry tomatoes, chili flakes and  
parmesan cheese*


TAGLIATELLE ALL' ARAGOSTA \$520  
Langosta caribeña, tomate cherry, ajo,  
cebolla y albahaca fresca  
*Caribbean lobster, cherry tomatoes, garlic,  
onion and fresh basil*


TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE \$350  
Salsa Ragu de la casa  
*Homemade Ragu sauce*

TAGLIATELLE MARINARA \$470  
Mariscos de temporada y salsa de tomate  
*Seasonal fresh sea food y tomato sauce*

Pasta integral disponible en el formato: "Penne integrali"  
*Whole wheat pasta available in the format: "Penne integrali"*

RISOTTO \$520  
Azafrán con langosta  
*Saffron with lobster*  
Hongos porcini \$430  
*Porcini mushroom*  
Estilo Yucatán \$460  
*Yucatan style*  
Paella mixta \$590  
*Mixed paella*  
Pollo, cerdo, vegetales y mariscos  
de temporada  
*Chicken, pork, vegetables and  
seasonal seafood*

LOS PLATILLOS MARCADOS CON EL SIGUIENTE LOGO   
PUEDEN SER OVOLACTOVEGETARIANOS. POR FAVOR DÉJANOS  
SABER SI REQUIERE ALGUNA MODIFICACIÓN.  
MESAS MAYORES A 6 PAX, NO PODRÁN SEPARAR CUENTAS

THE DISHES MARKED WITH THE FOLLOWING LOGO   
THEY CAN BE LACTO-OVO-VEGETARIAN.  
PLEASE LET US KNOW IF YOU REQUIERE ANY MODIFICATION.  
TABLES LARGER THAN 6 PAX, CAN NOT SEPARATE ACCOUNTS

•• DEL MAR ••  
•• FROM THE SEA ••

•• CENA // DINNER ••

•• VEGETARIANO // VEGGIE ••

PARRILLADA DE LA HUERTA  \$300  
*Mixed grill*

SETAS EN MOLE \$300  
MUSHROOMS IN MOLE SAUCE   
*The sauce is based on fruits, nuts, chocolate, chili peppers and spices*

•• CARNES Y AVES ••

MOLCAJETE \$600  
Arrachera pollo o mixto  
*Mix grill platter, hanger steak, chicken or mix*


TACOS DE RIB EYE \$500  
Acompañados con salsa de tomate & elote  
*Served with tomato and corn sauce*


FILET MIGNON \$600  
En crema de pimienta verde y puré de papa  
*Served with green peppercorn sauce & mash potatoes*

POLLO AL PIBIL \$430  
Estilo Yucatán  
*Chicken Yucatan style*

CARNITAS DE PATO \$600  
DUCK CARNITAS  
Acompañadas de cilantro, cebolla, tortillas y salsas  
*Typical Mexican dish in duck version, served with onion, coriander leaves, tortillas and salsas*

LENGUA EN ADOBO \$590  
ADOBO BEEF TONGUE  
Servidas con papas y chalote al sartén  
*Served with potatoes and sautéed shallots*

LOS PLATILLOS MARCADOS CON EL SIGUIENTE LOGO  PUEDEN SER OVOLACTOVEGETARIANOS. POR FAVOR DÉJANOS SABER SI REQUIERE ALGUNA MODIFICACIÓN. MESAS MAYORES A 6 PAX, NO PODRÁN SEPARAR CUENTAS

THE DISHES MARKED WITH THE FOLLOWING LOGO  THEY CAN BE LACTO-OVO-VEGETARIAN. PLEASE LET US KNOW IF YOU REQUIERE ANY MODIFICATION. TABLES LARGER THAN 6 PAX, CAN NOT SEPARATE ACCOUNTS

PESCADO ENTERO

Pregunta a nuestro mesero por la pesca del día  
*Fresh hole fish, ask our waiter for the catch of the day*

CAMARONES AL GUSTO \$470  
YOUR CHOICE SHRIMP

Tequila  
Guajillo,  
Al mojo de ajo,  
garlic butter

ATÚN EN SALSA CATARINA \$470

Atún costrado al ajonjolí acompañado de papa cambray  
*Tuna steak sesame seed crosted & baby potatoes*

PARRILLADA DE MARISCOS 2 PAX \$1350

SEAFOOD MIX GRILL 2 PAX  
Mariscos de temporada.  
*Seasonal seafood served with mash potatoes and grilled vegetables*

LANGOSTA A LA PARRILLA S/ T  
GRILLED WHOLE LOBSTER A/S

PESCADO TIKIN XIC / \$420

LOCAL STYLE FISH FILLET  
Marinado con achiote, acompañado con arroz  
*Marinated with achiote, served with rice*

PULPO A LA PARRILLA \$480

GRILLED OCTOPUS

FILETE DE DORADO AL MARACUYA \$420

PASSION FRUIT MAHI MAHI  
Filete sobre pure de camote servido con salsa cremosa de maracuya  
*Over sweet potato puree served with creamy passion fruit sauce*

FILETE DE PESCADO DE TEMPORADA \$450

AL ESTILO MEDITERRÁNEO  
MEDITERRANEAN STYLE FISH FILLET  
Pescado al sartén con aceitunas, alcaparras, peperoncini, hiervas y tomates Cherry  
*Pan-fried fish with olives, capers, pepperoncini, herbs and cherry tomatoes*

