



Mesagourmet
Cocina Activa

Menu a la Carta

Restaurante / Talleres / Tienda
shop.mesagourmet.com

ENTRADAS

Guacamole (150 gr) / \$120.00

Mezcla de pico de gallo de la casa y tostadas de maíz.

Carpaccio de Betabel (90 gr) / \$120.00

Arugula, mix cabra, vinagreta cesar y cacahuete garapiñado.

Ensalada Cesar asada (200 gr) / \$135.00

Lechuga romana, tomate rostizado, polvo croutones, queso parmesano y aderezo cesar.

Volcán de barbacoa de costilla de res (150 gr) / \$69.00

Tostada maíz, queso asadero, costilla de res y poro frito.

Ensalada Verde (200 gr) / \$95.00

Espinaca, lechuga, toronja, arándano deshidratado, cilantro, queso panela, ajonjolí y aderezo de emulsión de limón.

Ensalada Capresse (150 gr) / \$110.00

Tomate, queso buffalo mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

Sopa del día (335 gr) / \$90.00

Pregunte al mesero.

PLATOS FUERTES

Chicharrón de Pulpo (310 gr) / \$290.00

Acompañado de guacamole.

Tacos de Cabrito (100 gr) / \$245.00

En tortilla de maíz con frijoles negros, cebolla encurtida y limón.

Lasagna de Rib Eye (250 gr) / \$245.00

Pasta lasagna, ragu rib eye, salsa de queso blanco, con queso

parmesano, queso mozzarella, perejil y aceite de oliva.

Ciabatta de Pork Belly (350 gr) / \$245.00

Frijoles negros, lechuga, tomate y cebolla encurtida.

Hamburguesa con queso y papas parmesanas (170 gr) / \$240.00

Queso cheddar, tocino, lechuga, tomate. Papas francesas con aderezo rosa.

Enmoladas verdes de pollo (350 gr) / \$220.00

Deshebrada de pollo envuelta en tortilla de maíz, bañado de mole verde, queso panela crema acida y cebolla morada.

Cortes al Asador (350 gr) / \$410.00

Rib eye, New York con 1 guarnición a elegir

GUARNICIONES

Papas con Parmesano (170 gr) / \$110.00

Papas francesa con ajo frito, queso parmesano y perejil.





ENTRADAS

Caldo de Camarón	/ \$59.00
Aros de Cebolla 6 pzas.	/ \$69.00
Ceviche de atún y mango (285 gr). Mango, pepino, aguacate, atún, teriyaki preparada y cebollín	/ \$180.00
Camarones Capeados. (125 gr) Salsa tártara, tempura camarón y poro frito.	/ \$120.00

TACOS Y TOSTADAS

Taco de Camarón Gobernador (40 gr) 1 pza.	/ \$70.00
Taco de Pulpo Enamorado (40 gr) 1 pza.	/ \$70.00
Tostada de pulpo Zarandeado (40 gr) 2 piezas	/ \$89.00
Tostada de Atún (40 gr) 2 piezas	/ \$89.00
Tostadas de Ceviche de camarón (40 gr) 2 piezas	/ \$89.00

PLATILLOS

Pescadillas de Jaiba 5 piezas	/ \$110.00
Torta Ahogada de camarón (40 gr)	/ \$90.00
Aguachile Verde/Rojo (150 gr)	/ \$150.00
Cóctel de Camarón (70 gr)	/ \$120.00
Cóctel de Pulpo (40 gr)	/ \$150.00
Cóctel Mixto (40 gr)	/ \$140.00





SIN ALCOHOL

Coca Cola variedad 355 ml	/ \$30.00
Agua natural 600 ml.	/ \$30.00
C Pepino con limón	/ \$30.00
Jamaica / \$30.00	
Tarro con Clamato.	/ \$30.00
limón, salsa negra, inglesa, maggi, tabasco. escarchado con sal negra o tajin	
Tarro Michelado	/ \$30.00
salsas negras, limón y tajin	
Café americano, Capuchino, Wake up americano, Mocha	/ \$30.00
Chocolate caliente	/ \$30.00

CERVEZA

Nacional	/ \$50.00
Carta Blanca, Indio, DosXX, Pacifico, Corona	
Importada Carlsberg 330 ml.	/ \$60.00
Tuborg 330 ml.	/ \$60.00
Kronenbourg 330 ml.	/ \$60.00
Michelob Amberbock 355 ml.	/ \$60.00

COCKTAIL

Paloma	/ \$90.00
toronja, limón, sotol o tequila y sal negra	
Margarita de la casa	/ \$90.00
agua mineral, limón, licor de naranja, sotol y sal negra	
Gin de frutos rojos	/ \$90.00
ginger ale, granadina, limón, frutos rojos, ginebra	
Martini de pepino.	/ \$90.00
limón, pepino, agua mineral, y ginebra escarchado con tajin	
Martini de manzana	/ \$90.00
jugo de manzana, licor de manzana, jugo de arándanos	
Cosmopolitan	/ \$90.00
granadina, jugo de arándano, limón y ginebra adornado con una cereza	
Chamoy sotol	/ \$90.00
limón, chamoy, jugo de piña, sotol escarchado con tajin y decorado con jamaica	
Jasper	/ \$90.00
jugo de piña, jugo de manzana, whisky y adornos de manzana	
Digestivos Carajillo.	/ \$120.00
Shot de Espresso	/ \$30.00
Licor 43	/ \$70.00

