

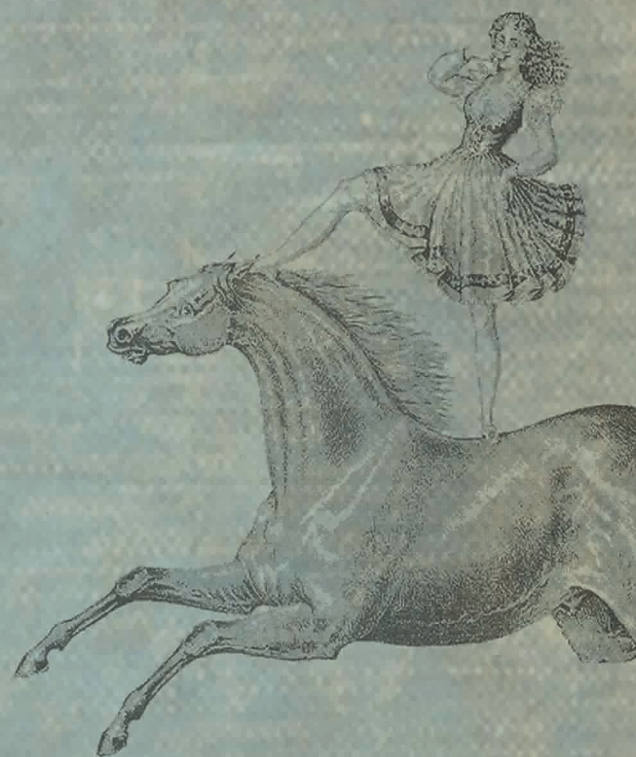
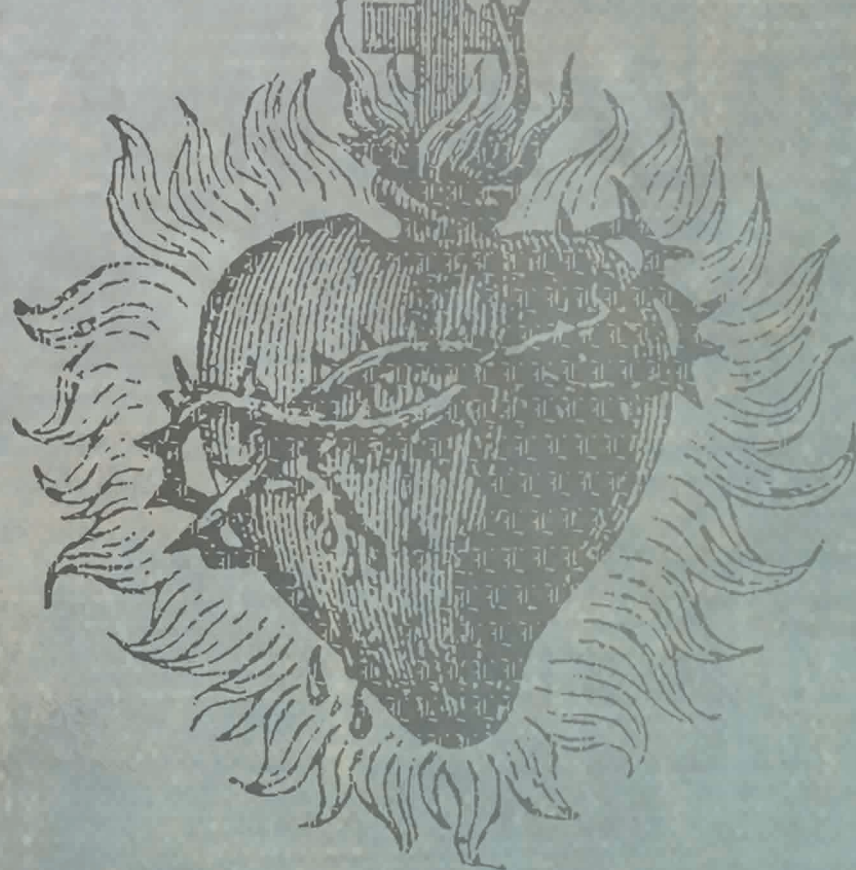
RELACION

DEL AUTO PARTICULAR DE FE, QUE
celebró el Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición de
Granada, en el Real Monasterio de San Gerónimo de
dicha Ciudad, el sábado 30. de Mayo de
este año de 1722.

DEL AUTO PARTICULAR DE FE, QUE
celebró el Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición de
Granada, en el Real Monasterio de San Gerónimo de
dicha Ciudad, el sábado 30. de Mayo de
este año de 1722.

MAXAL

MEXICAN CUISINE



RELACION
DEL AUTO PARTICULAR DE FE, QUE
celebró el Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición de
Granada, en el Real Monasterio de San Gerónimo de
dicha Ciudad, el sábado 30. de Mayo de
este año de 1722.

RELACION
DEL AUTO PARTICULAR DE FE, QUE
celebró el Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición de
Granada, en el Real Monasterio de San Gerónimo de
dicha Ciudad, el sábado 30. de Mayo de
este año de 1722.

MAXAL

ENTRADAS FIRST COURSE

PAN ÁCIDO CON HIERBAS FINAS
SOURDOUGH BREAD WITH FINE HERBS (100gr)
jocoque, sal de tortilla, aceite de oliva, chapulines
jocoque, tortilla salt, olive oil, grasshoppers

MIX DE QUESOS FUNDIDOS 
MELTED MIX CHEESE (100 gr)
elote dulce, huitlacoche, chile serrano, cebolla,
longaniza de valladolid (40 gr)
sweet corn, huitlacoche, serrano pepper, onion,
valladolid sausage

TUÉTANO BRASEADO
BRAISED BONE MARROW (210 gr)
hongos, cerveza local, elote dulce, huitlacoche,
tortillas, brotes
mushrooms, local beer, sweet corn, huitlacoche,
tortillas, sprouts

TOSTADA DE ATÚN
TUNA TOAST (100 gr)
atún, tostadas horneadas, guacamole, acociles,
brotes, clamato, soya, jugo de limon, jengibre
tuna, baked tostada, guacamole, acociles,
sprouts, clamato, soy, lemon juice, jinger

VEGETALES EN SALSA MACHA  
VEGETABLES IN MACHA SAUCESALAD (120 gr)
lechuga, ajo, vegetales en salsa macha, cebolla
lettuce, garlic, vegetables in macha sauce, onion

ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE NOPAL 
NAPAL SALAD (120 gr)
mix de lechugas, tomates, nopal curado, cebolla, queso panela, brotes
lettuce mix, tomatoes, cured cactus, onion, panela cheese, sprouts

LECHUGA DEL HUERTO AL JOSPER
JOSPER’S GARDEN LETTUCE (120 gr)
ajo, pan, nueces dulces, queso cotija,
aderezo de cilantro, pan de mole
garlic, bread, sweet pecan nuts, cotija cheese,
cilantro dressing, bread mole

Sweets

PASTEL CHOCOLATE Y CEREZA  CHOCOLATE CAKE & CHERRY ganache de cereza amarena, chocolate blanco amarena cherry ganache, white chocolate
TARTA DE PIÑA PINEAPPLE TART compota de piña, salsa de coco, polvo de canela, carbón activado pineapple compot, coconut sauce, cinnamon powder, actived charcoal
MOUSSE DE LIMÓN  LEMON MOUSSE chocolate blanco, té de limón, merengue flameado, blueberries, azúcar cítrica white chocolate, lemon tea, flamed meringue, blueberries, citrus suggar
CHESSECAKE FRIO DE CAJETA COLD CHESSECAKE WITH CAJETA fresa, gel de frutos rojos, láminas de chocolate semiamargo, salsa de caramelo strawberry, berries gele, semi-sweet dark chocolate, caramel sauce

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

COSTILLA DE RES EN SALSA BORRACHA
BEEF SHORT RIB WITH BORRACHA SAUCE (350 gr)
arroz cremoso, pure de almendra, brotes
creamy rice, almond puree, sprouts

ARRACHERA MARINADA 
MARINATED FLANK STEAK (250 gr)
nopales encurtidos,salsa de mole
pickled cactus leaf, mole sauce

PESCA DEL DÍA A LA TALLA
A LA TALLA CATCH OF THE DAY (210 gr)
pure de platano, kimchi, limón, brotes
plantain puree, kimchi, lemon, sprouts

CHULETA DE CERDO 
PORK CHOP (250 gr)
tomate milpero, manzana, cebolla salteada
con mantequilla, salsa morita
milpero tomato, apple, sauted onion with butter,
morita sauce

RINCON DEL TACO TACO CORNER

TACO DE PATO PIBIL
PIBIL DUCK TACO
pure de almendra, pato pibil, xnipec, brotes, polvo de cebolla
almound puree, duck pibil, xnipec, sprouts, onion powder

TACO CAMARÓN
SHRIMP TACO
camarón tempura con huazontle, salsa encacahuatada
tempura shrimp with huazontle, peanut sauce

TACO DE PULPO AL PASTOR
OCTOPUS PASTOR TACO
cebolla,piña, brotes, mayonesa de chipotle
onion, pineapple, sprouts, chipotle mayonnaise

TACO DE COLIFLOR  
CAULIFLOWER TACO
tortilla, pure de almendra, cebolla, brotes
tortilla, almond puree, onion, sprouts

ESPECIALES DEL CHEF CHEF’S ESPECIAL

TÁRTARA DE ESCAMOLES ESCAMOLES TARTAR (50 gr) caviar mexicano, aguacate tatemado, salsa de la casa mexican caviar, grilled avocado, homemade sauce	\$870
---	--------------

LANGOSTA POCHADA EN HOJA SANTA POACHED LOBSTER IN HOLY LEAF (350 gr) chorizo de valladolid, crema de ajo valladolid sausage, garlic cream	\$980
--	--------------

TOMAHAWK HOLSTEIN (950 gr) vegetales a la parrilla, nopales, tortillas hechas a mano grilled vegetables, cactus leave, home-made tortillas	\$1,195
---	----------------

MAR Y TIERRA SURF AND TURF langosta (150 gr) a la mantequilla, new york (150 gr), ensalada verde, verduras fritas lobster with butter, new york, green salad, fried vegetables	\$1,195
--	----------------

PORTEHOUSE (T-BONE) (350 gr) cocinado en josper, ensalada verde, tomates, cebolla, ajo rostizado cooked in josper, green salad, tomatoe, onion, roasted garlic	\$980
---	--------------