

MISTURA
XPU-HA

ALMUERZO



HOTEL
ESENCIA
XPU-HA MEXICO

MISTURA

X P U - H A

ENTRADAS

Aguacate Crujiente^V 350

Gajos de aguacate empanizado, salsa de jitomate regional

Empanadillas 650

Dumplings al vapor, kimchi a la boloñesa, queso parmesano, ajo negro

Guacamole^{VE} 460

Con salsa xnipec, pico de gallo, topos, chips de plátano y malanga o crudités

Gazpacho Verde 560

Con cangrejo king, hoja santa, chile poblano

Tartare de Atún 720

Con puré de aguacate, piña a la parrilla, aceite de ajonjolí, chile serrano

Pulpo al Mojo de Ajo 880

Parrillado al ajo y chile pasilla, con papitas baby y jitomatitos cherry rostizados

Nachos^V 490

Totos, queso fundido, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, jalapeños
con pollo 580 con carne 650

ANTOJITOS

Tostaditas de Atún 650

Atún aleta amarilla, tostada de maíz crujiente, tomatillo, pepino, aioli de chile morita

Tacos de Pescado a la Parrilla 720

Con guacamole, col morada, cilantro, rábano, tortilla de maíz hecha en casa

Tacos de Camarón con Jícama 840

Camarones jumbo a la parrilla sobre delgadas rebanadas de jícama fresca

Tacos de Cochinita Pibil 630

Con tortilla de maíz, frijoles refritos, y cebolla morada encurtida

Burrito de Camarón 920

Con hinojo, chayote, mayonesa de cayena y ensalada de coles con tomatitos cherry

Dylan's Burrito 530

Con pollo asado, frijoles negros, arroz, pico de gallo, guacamole

CLÁSICOS MISTURA

Hamburguesa Esencia 680

Con 200 gr. de carne Angus, queso Chihuahua, aderezo de trufa, jitomate, lechuga, cebolla morada, pepinillos y bollo hecho en casa
Con papas a la francesa o ensalada verde

Fajitas de Pollo 640

Con calabacita, pimientos rojos y amarillos, cebolla morada y ensalada de berros

Brochetas Asadas

De camarón jumbo 5 pz. 180gr. 850
De carne Rib-eye Wagyu 220gr. 1,100
Servidos con vegetales asados, arroz basmati

Esencia Club 580

Pechuga de pavo horneada en casa, salsa de miel y ajo, tocino crujiente, jitomate, lechuga
Con papas a la francesa o ensalada verde

MISTURA

X P U - H A

ENSALADAS

Ensalada Jason Wu 650

@mrwueats #wueats

Pollo deshebrado, col verde, col morada,
aderezo de soya, ajonjolí y genjibre,
cacahuates tostados, cilantro fresco

La Clásica César^V 480

Lechuga romana, aderezo César,
láminas de parmesano, crouton de ajo
con brocheta de pollo 620
con brocheta de camarones 840

Camarones y Aguacate Asados 840

Con aïoli de chipotle, frissé, tomate cherry

Ensalada de Cangrejo King 1,100

Con pepino, tomatillo, perejil,
hoja santa

Ensalada de Sandía^V 480

Berros, brotes de verdolagas, jícama,
cacahuates tostados, aderezo de tamarindo

Guarniciones 300

Verduras a la parrilla

Camote a la parrilla

Guacamole chico

Pico de gallo & totopos

Papas a la francesa

DEL MAR

Pesca del Día 940 por persona

Pescado entero (para 2) o filete (para 1)

Escoja su preparación:

Mojo verde de cítricos y hierbas

Mojo de ajo

Adobo de chile guajillo

Costra de sal - preparación 45 min.

Servidos con vegetales asados, arroz al azafrán

Platón Playero de Mariscos 2,500 (para 3)

Cola de langosta, camarón azul,
y patas de cangrejo real

Aderezos: Mayonesa rocoto ·

Mantequilla clarificada · Salsa Mexicana

Salmón Noruego Caramelizado 1,100

Aceitunas kalamata, vegetales,
cebollín, hoja santa

Camarones al Tamarindo 880

Salteados en salsa de tamarindo,
arroz basmati al azafrán, salsa de limón,
vegetales a la mantequilla

Ceviche Clásico 760

Pescado, pulpo y camarón, marinados en jugos
cítricos, jitomate, cebolla morada, cilantro

Ceviche Yucateco 760

Pescado blanco local marinado en jugo
de lima yucateca, tomatillo, aguacate,
chile serrano fresco

Ceviche de Atún 760

Atún aleta amarilla, aguacate, chile jalapeño,
jugo de limón, cebolla morada

DESCUBRA NUESTRO MENÚ VEGETARIANO A VUELTA DE PÁGINA!

MISTURA

X P U – H A

ESPECIALES VEGETARIANOS

Gazpacho Rojo ^{VE} 370

Jitomate, pimienta roja, pepino

Dip de Berenjena ^{VE} 320

Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

Ensalada del Chef 480

Arúgula, jitomates cherry, betabel dorado, cebolla morada encurtida, aceite de aguacate, láminas de parmesano

Ensalada Mistura 480

Betabeles amarillos rostizados, piña asada, aguacate, feta, verdolagas, mojo de cilantro

Ensalada de Granos y Vegetales 480

Farro crujiente, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas, aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta
con brocheta de pollo 580 con brocheta de camarones 850

Bol de Mole con Verduras 550

Mole Oaxaqueño, zanahorias y calabacitas asadas, kale crujiente, queso feta, quinoa, ajonjolí

Bol de Vegetales Asados ^{VE} 550

Arroz verde de espinacas, almendras tostadas, verduras a la parrilla, jitomate asado, aderezo tahini

Veggie Lasagna 530

Delgadas capas de zanahoria, calabacita y espinacas, con lentejas, pimientos, salsa de jitomate, y queso parmesano

Penne Pomodoro 370

Penne en salsa de jitomate de la casa, mozzarella de búfala y láminas de parmesano

MISTURA

X P U - H A

POSTRES

Tiramisú^V 350

Receta especial de la Duquesa

Bomba de Chocolate^V 350

Fondant tibio de chocolate
con helado de vainilla

Pastel de Tres Leches^V 350

Tradicional postre Mexicano

Churros Mexicanos^V 350

Acompañados con salsas de chocolate,
avellana y cajeta

Profiteroles 350

Choux, cremeux de chocolate, crujiente de canela

Cheesecake 350

Maracuyá, mango, ralladura de lima Yucateca,
frutos rojos

Helados y Sorbetes Hechos en Casa^V 350

Chocolate oscuro, Vainilla, Canela, Miel Maya
y mantequilla quemada

Postres Veganos^{VE} 350

Helados y sorbetes con galletas veganas
Por favor pregunte a su mesero
por los sabores del día

Frutas de Temporada^{VE} 250

Plato de Frutas

GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

Pastel de Chocolate^V 440

Con almendras, dátiles, cocoa Mexicana,
y helado de aguacate

Pastel de Zanahoria^V 350

Con almendras tostadas, canela, nuez
moscada, queso mascarpone

V = VEGETARIANO VE = VEGANO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.
CONSUMIR CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS
PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN PESOS MEXICANOS Y NO INCLUYEN 20% DE SERVICIO.

NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS A LA ORDEN, CON INGREDIENTES REGIONALES
FRESCOS Y DE TEMPORADA. NUESTRO PAN SE HORNEA EN CASA DIARIAMENTE.
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN DE BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.

MISTURA
XPU-HA

CENA



HOTEL
ESENCIA
XPU-HA MEXICO

MISTURA

X P U - H A

ENTRADAS

Guacamole Mistura 650
Cangrejo real, toronja, totopos

Queso Fundido 580
Queso Chihuahua, servido con guarniciones de chorizo, rajas de chile poblano y tortillas de maíz

Empanadillas 650
Dumplings al vapor, kimchi a la boloñesa, queso parmesano, ajo negro

Sopa de Lima Yucateca 480
Tradicional sopa Yucateca de pollo y lima

Tartare de Atún 720
Con puré de aguacate, piña a la parrilla, aceite de ajonjolí, chile serrano

Ceviche del Chef 740
Pescado blanco local, mango, pimienta Sichuan, yuzu, limón

ANTOJITOS

Tostada de Langosta 1,200
Cola de langosta salteada en chile guajillo, chorizo, frijoles refritos, tostada crujiente de maíz

Tacos de Short Rib 720
Short rib braseado, puré de aguacate, limón, cilantro, tortillas hechas en casa

Tacos de Wagyu 820
Puré de aguacate, cebollitas asadas, Sriracha, selección de salsas, tortillas hechas en casa

Tacos de Pescado a la Parrilla 720
Con guacamole, col morada, cilantro, rábano, tortilla de maíz hecha en casa

CLÁSICOS MISTURA

Seabass a la Parrilla 1,400 for 2
Pesca del día asada estilo zarandeado con adobo de chipotle-morita, servido con vegetales asados y ensalada

Fettuccine King 1,200
Pasta fettuccine, cangrejo real, tomatitos cherry, perejil, limón, cebollín

Bacalao Negro 1,100
Espinacas salteadas a la mantequilla, arroz basmati, limón

Ensalada Jason Wu 650

@mrwueats #wueats

Pollo deshebrado, col verde, col morada, aderezo de soya, ajonjolí y jengibre, cacahuates tostados, cilantro fresco

Salmón Noruego Caramelizado 1,100
aceitunas kalamata, vegetales cebollín, hoja santa

Camarones al Tamarindo 880
Salteados en salsa de tamarindo, arroz basmati al azafrán, salsa de limón, vegetales a la mantequilla

MISTURA

X P U - H A

DE LA PARRILLA: ESPECIALIDADES A LA LEÑA PREPARADAS AL MOMENTO

Pesca del Día 940 por persona

Pescado entero (para 2) o filete (para 1)

Escoja su preparación:

- Mojo verde de cítricos y hierbas
 - Mojo de ajo • Adobo de chile guajillo
- Costra de sal - preparación 45 min.

*Servidos con vegetales asados,
arroz al azafrán*

Asado de Tira 1,000

Black angus short rib, puré de ajo negro, camote morado, elotes baby, escamoles

Langosta y Camarones 1,900 for 2

Cola de langosta y camarón jumbo, con vegetales asados, arroz al azafrán, y selección de salsas

Filete Mignon Wagyu 1,300

Con salsa de pimienta Sichuan y hongos shiitake, aceite de trufa, puré de papas al romero

Pollo al Curry Naeem Khan 880

Cúrcuma, yogurt griego, coco, jengibre, arroz basmati

Tikin Xic 940

Filete de pescado marinado en achiote, envuelto en hoja de plátano, arroz blanco, cebolla morada encurtida

Brochetas de Camarón 840

Camarón jumbo · 5 pz. 180gr.

*Servidas con vegetales asados,
arroz al azafrán*

Pollo en Salsa Xcatik 780

Pechuga de pollo, salsa cremosa de chile xcatik, papas, habas verdes

Hamburguesa Esencia 680

Con 200 gr. de carne Angus, queso Chihuahua, aderezo de trufa, jitomate, lechuga, cebolla morada, pepinillos y bollo hecho en casa
Con papas a la francesa o ensalada verde

Cola de Langosta Asada 1,600

Spaghetti, tomates cherry, ajo fresco, albahaca, parmesano

GUARNICIONES

Especiales de la Parrilla 470

- Media berenjena, salsa macha, cebollitas, parmesano
- Calabacitas, puré de pepitas, hierbas, pesto
- Brócoli, puré de garbanzo, soya, chile serrano, cacahuates
- Betabeles, crema de hierbas y habanero, naranja, hinojo
- Ensalada verde con arúgula, hinojo, habas verdes, chícharos, ejotitos, espárrago

Las Clásicas 300

- Espárragos asados · Gajos de camote
- Espinacas cremosas · Vegetales
- Papas a la francesa

DESCUBRA NUESTRO MENÚ VEGETARIANO
A VUELTA DE PÁGINA!

MISTURA

X P U – H A

ESPECIALES VEGETARIANOS

Gazpacho Rojo ^{VE} 370

Jitomate, pimienta roja, pepino

Dip de Berenjena ^{VE} 320

Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

Ensalada del Chef 480

Arúgula, jitomates cherry, betabel dorado, cebolla morada encurtida, aceite de aguacate, láminas de parmesano

Ensalada Mistura 480

Betabeles amarillos rostizados, piña asada, aguacate, feta, verdolagas, mojo de cilantro

Ensalada de Granos y Vegetales 480

Farro crujiente, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas, aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta
con brocheta de pollo 580 con brocheta de camarones 850

Bol de Mole con Verduras 550

Mole Oaxaqueño, zanahorias y calabacitas asadas, kale crujiente, queso feta, quinoa, ajonjolí

Bol de Vegetales Asados ^{VE} 550

Arroz verde de espinacas, almendras tostadas, verduras a la parrilla, jitomate asado, aderezo tahini

Veggie Lasagna 530

Delgadas capas de zanahoria, calabacita y espinacas, con lentejas, pimientos, salsa de jitomate, y queso parmesano

Penne Pomodoro 370

Penne en salsa de jitomate de la casa, mozzarella de búfala y láminas de parmesano

MISTURA

X P U - H A

POSTRES

Tiramisú^V 350

Receta especial de la Duquesa

Bomba de Chocolate^V 350

Fondant tibio de chocolate
con helado de vainilla

Pastel de Tres Leches^V 350

Tradicional postre Mexicano

Churros Mexicanos^V 350

Acompañados con salsas de chocolate,
avellana y cajeta

Profiteroles 350

Choux, cremeux de chocolate, crujiente de canela

Cheesecake 350

Maracuyá, mango, ralladura de lima Yucateca,
frutos rojos

Helados y Sorbetes Hechos en Casa^V 350

Chocolate oscuro, Vainilla, Canela, Miel Maya
y mantequilla quemada

Postres Veganos^{VE} 350

Helados y sorbetes con galletas veganas
Por favor pregunte a su mesero
por los sabores del día

Frutas de Temporada^{VE} 250

Plato de Frutas

GLUTEN FREE & NO ADDED SUGAR

Pastel de Chocolate^V 440

Con almendras, dátiles, cocoa Mexicana,
y helado de aguacate

Pastel de Zanahoria^V 350

Con almendras tostadas, canela, nuez
moscada, queso mascarpone

V = VEGETARIANO VE = VEGANO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

CONSUMIR CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS
PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN PESOS MEXICANOS Y NO INCLUYEN 20% DE SERVICIO.

NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS A LA ORDEN, CON INGREDIENTES REGIONALES
FRESCOS Y DE TEMPORADA. NUESTRO PAN SE HORNEA EN CASA DIARIAMENTE.
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN DE BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.