


# Alux



ALTA COCINA MEXICANA

## Entradas


 \* **ENSALADA DE CHAYA**  
Con frutas, verduras y aderezo de flor de hibiscus.

\* **ENSALADA DE TRIGO**  
Queso panela asado y vinagreta de ceviche.


### **AGUACHILE DE PESCADO Y CAMARÓN**

  Con chiles tatemados y tomates de la región.


### **PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL**

 Tortilla de maíz rellena de frijol colado, lechón adobado con especias de la región, acompañado de salsa Xnipec y chile habanero.

### \* **TAMAL DE HUITLACOCHÉ**


 Masa de maíz rellena de hongos Huitlacoche y queso de cabra envuelta en chala con salsa de tomatillo asado.

### **TOSTADAS ATÚN**


 Adobado de recado negro, crema de aguacate y cebolla encurtida con naranja agria.

## Sopa & Crema

### **POZOLE VERDE**

 Tradicional sopa guerrerense a base de maíz, chile y tomatillos verdes con pescado y camarón.

### \* **SOPA FRÍA DE MANDARINA**

 Con melón cantaloup, limón y hierbabuena.

## Appetizers

**CHAYA SALAD** \*  
With fruits, vegetables and hibiscus flower dressing.

**WHEAT SALAD** \*  
Grilled panela cheese and ceviche vinaigrette.

### **FISH AND SHRIMP AGUACHILE**

With roasted chilies and regional tomatoes.

### **PIG PIBIL "PANUCHOS"**

Corn tortilla stuffed with strained beans, suckling pig marinated with regional spices, accompanied of Xnipec sauce and habanero chilli.

### **HUITLACOCHÉ TAMAL** \*

Corn dough stuffed with Huitlacoche mushrooms and goat cheese wrapped in corn leaf with roasted tomatillo sauce.

### **TUNA TOAST**

Marinated with a mixed of mexican spices, avocado cream and pickled onion with sour orange.

## Soup & Cream

### **GREEN POZOLE**

Traditional Guerrero soup made from corn, chile and green tomatoes with fish and shrimp.

### **COLD TANGERINE SOUP** \*

With cantaloupe melon, lemon and peppermint.

\* Platos Vegetarianos



Sin gluten



Cacahuates

\* Vegetarian Dishes



Gluten free



Peanuts

## Platos Principales



### PAVO RELLENO

Con salsa de chile pasilla y ajonjolí acompañado de papas confitadas y verduras a la parrilla.



### CHIMOLE DE RES

Costillas de res asadas a baja temperatura con chilmole yucateco y nopales asados con queso panela.



### CHAMORRO DE CERDO (PARA 2 PAX)

Estilo cantina, adobado y horneado durante 6 horas con arroz rojo, frijoles y nopales.

### PESCADO AL COCO

Pescado en tempura de coco con jícama fresca acompañado de mayonesa de coco y cilantro, y aderezo de piña con chile morita.



### PESCADO A LA TALLA

Tradicional de Guerrero, pescado adobado con chiles y especias, esquites y salsa demi-glace de jaibas con chiles tatemados.



### ARROZ CALDOSO DE TUETANO

Con pulpo zarandeado a la parrilla y alioli de chile Xcatik tatemado.



### \* ENCHILADAS DE CALABAZA

En salsa verde, con crema de almendras dulces y queso Oaxaca.

## Postres

Pregunte por Nuestra Selección de Postres

## Main Course

### STUFFED TURKEY

With pasilla chili sauce and sesame seeds accompanied by candied potatoes and grilled vegetables.

### BEEF CHIMOLE

Low-temperature roasted beef ribs with chilmole Yucatecan and roasted nopales with panela cheese.

### PORK SHANK (FOR 2 PAX)

Canteen style, marinated and baked for 6 hours with red rice, beans and nopales.

### COCONUT FISH

Fish in coconut tempura with fresh jicama accompanied by coconut and coriander mayonnaise, and pineapple dressing with morita chili.

### TALLA STYLE FISH

Traditional from Guerrero, marinated fish with chiles and spices, corn and crabs demi-glace sauce with grilled chiles.

### BROTHY RICE WITH MARROW

With grilled octopus and tatemado Xcatik chile aioli.

### PUMPKIN ENCHILADAS \*

In green sauce, with sweet almonds cream and Oaxaca cheese.

## Desserts

Ask About our Desserts Selection

## Postres

## Desserts

PASTEL DE ELOTE  
Con salsa de cajeta  
y crema de vainilla.

CORN CAKE  
With caramel sauce  
and vanilla cream.



FLOR DE JAMAICA  
Paleta de flor de Jamaica,  
con naranja, fresas y canela.

JAMAICA FLOWER  
Jamaica Flower Palette, with orange,  
strawberries and cinnamon.

CHOCOLATE CON AVELLANAS  
Mousse de avellanas, brownie de chocolate,  
y perlas de fruta de la pasión.

CHOCOLATE WITH HAZELNUTS  
Hazelnut mousse, chocolate brownie,  
and passion fruit pearls.

\* ENSALADA DE FRUTA FRESCA  
Ensalada de frutas frescas de temporada.

FRESH FRUIT SALAD \*  
A selection of fresh seasonal fruits.

\* HELADOS Y SORBETES

ICE CREAM AND SORBETS \*