



ENTRADAS

Aguachile verde de camarón **\$285.00**
Camarón marinado, acompañado con pepino, cebolla morada y aguacate.

Camarones al Ajo o al Amashito **\$285.00**
Camarones con cabeza salteados en sofrito de ajo a la mantequilla y reducción de vino blanco. Ó en aromática salsa de amashito y limón. Caldo de camarón y toque de salsa inglesa.

Tostada de Camarón Puerco **\$125.00**
Nuestros tradicionales camarones puercos, sobre una tostada de harina con guacamole, ensalada fresca de pepino y zanahoria y frituras de papa.

Tostada de Tártara de Atún **\$110.00**
Cubitos de atún en salsa spicy sobre buñuelo de harina, con cebolla y aguacate.

Tostada de Atún Michelado **\$110.00**
Tostada de maíz con láminas de atún fresco marinado en petróleo, aderezo de chipotle, cebolla morada y cubos de aguacate.

Ensalada Pixán **\$110.00**
Mix de hortalizas en vinagreta balsámica con frutas tropicales, queso de cabra, palmito, arándano, cacahuete garapiñado y frutos secos.

Tiradito Pixán **\$210.00**
Láminas de atún fresco, en marinado oriental de la casa, mix de pepino y zanahoria. Cubitos de aguacate y tomate, Cherry.

Queso Fundido con carne **\$320.00**
A elegir Picanha o Chinameca.
Mezcla de queso Gouda y monterrey Jack fundido, con bifecitos de picanha a la parrilla o Carne ahumada Chinameca.

Rollos Primavera **\$180.00**
3 piezas de rollos primavera, rellenos de vegetales salteados. Acompañados de salsa agri dulce y ensalada fresca de pepino y zanahoria.

Doradas de Huitlacoche y Camarón. 2 pza. **\$185.00**
2 piezas de dobladitas de maíz, rellenas de delicioso camarón salteado en sofrito de huitlacoche y esquite gratinadas con queso manchego. Acompañadas de salsa roja y cebolla con cilantro.

Chinchulines **\$240.00**
Tripitas de res en marinada rosa de la casa, doradas en manteca de cerdo, acompañadas de guacamole, salsa roja tatemada, cebolla con cilantro y tortillas.

Esquite **\$185.00**
Tiernos granos de elote cocidos y aromatizados con epazote servidos con mayonesa spicy, queso y tuétano rostizado.

SOPAS

Crema de Lentejas Chinameca **\$140.00**
Potaje de lentejas cremoso con trocitos de carne de Chinameca, frituras de maíz y crema ácida.

Sopa de Tortilla **\$125.00**
Acompañada de tiras de tortilla fritas, aguacate y queso.

PASTAS

Spaghetti con Camarones	\$275.00	Fetuccini Alfredo Pollo	\$215.00
Salteado en mantequilla, ajo y perejil con sofrito de camarones, champiñones, tomate, cebolla morada, pimienta y parmesano.		En salsa cremosa y queso parmesano con julianas de jamón a la mantequilla.	
Spaghetti a la Bolognesa	\$190.00	Fetuccini Alfredo Camarón	\$275.00
Spaghetti con nuestra deliciosa salsa Bolognesa tradicional.		En salsa cremosa y queso parmesano con julianas de jamón a la mantequilla.	

CORTES

Incluye las siguientes guarniciones: Ensalada de la casa y Puré de papa.

Rib Eye	\$630.00	Pechuga a la Parrilla	\$205.00
Arrachera	\$385.00	Filete de Salmón	\$395.00
Sirloin	\$435.00		

GUARNICIONES EXTRAS

Papas a la francesa	\$130.00	Papas gajo	\$130.00
Guacamole	\$120.00	Verduras a la mantequilla	\$95.00

ESPECIALIDADES

Pulpo a las Brasas	\$450.00	Hamburguesa de Camarón	\$300.00
Acompañado de chips de camote y alioli.		Camarones sazonados a la plancha, bordeados con tocino. Con queso y vegetales frescos, acompañada de papas gajo.	
Filete de Res en Salsa de Vino Tinto	\$375.00	Atún en costra de 3 Pimientas	\$270.00
Jugosos medallones bañados en una salsa de vino tinto, acompañados de pure de papa y vegetales salteados en mantequilla.		Láminas de atún sellado, acompañado de ensalada de espinacas, fresa, pera, arándano, nuez y perlas de queso de cabra y aderezo de cilantro.	
Pechuga Pixán	\$240.00	Hamburguesa Pixán	\$250.00
Filete de pechuga empanizada, rellena de jamón, queso Gouda. En salsa Mornay, acompañada de dados de papa a la mantequilla y perejil.		Carne de res a la parrilla con queso monterrey Jack y mostaza antigua, cebolla caramelizada y vegetales frescos, acompañado de papas gajo.	
Mar y Tierra	\$475.00	Bifecitos de Picanha	\$515.00
Filete Mignon y camarones a la parrilla en salsa de hongos, acompañada de puré de papa rústico y espárragos a la mantequilla.		350 grs. De cortes de Picanha a la parrilla, acompañada de papas bravas con alioli, queso parmesano y perejil.	
Pechuga a la Parmesana	\$340.00		
Pechuga empanizada con una mezcla de pan y queso parmesano, bañada en salsa pomodoro. Servida con Spaghetti al burro y ensalada de la casa.			

TACOS

Rib Eye

\$275.00

Cocinado a la plancha con julianas de cebolla. Montados en tres tortillas de maíz, acompañados de guacamole, cebolla blanca con cilantro y limón

Camarón Puerco

\$240.00

6 camarones empanizados con polvo de cascara de chicharrón y chile guajillo llevados a fritura profunda. Montados en tres tortillas de jícama sazónada con chile tajín, montados con ensalada fresca de pepino y zanahoria, fritura de papa aderezo de chipotle y salsa de tamarindo.

Tacos de Pulpo Encebollado

\$295.00

3 pz. De deliciosos trozos de pulpo con julianas de cebolla y chile guajillo con marinado especial de la casa, en tortillas de maíz, acompañados de guacamole y limón.

Arrachera

\$250.00

Cocinada a la plancha con julianas de cebolla. Montada en tres tortillas de maíz acompañados de guacamole, cebolla blanca con cilantro y limón.

POSTRES

Brownie de Chocolate

\$190.00

Buñuelos con Queso y Manzana Caramelizada

\$160.00

Tiramisú Pixán

\$120.00

<u>REFRESCOS</u>	
Coca Cola	\$50.00
Coca Cola sin Azúcar	\$50.00
Peñafiel Manzana, Fresa	\$50.00
Agua Natural Bonafont	\$40.00
Agua Perrier	\$90.00
Agua Topo _Chico	\$75.00
Agua Mineral	\$50.00
Agua Quina	\$50.00
Naranjada	\$50.00
Limonada	\$50.00
Te	\$55.00
Agua de Maracuyá	\$50.00
Agua de Frutos Rojos	\$50.00

<u>CAFÉ</u>	
Americano	\$50.00
Espresso	\$50.00
Espresso doble	\$60.00
Cappuccino	\$55.00
Café Pixán	\$95.00

<u>COCTELES</u>	
Piña Colada	\$110.00
Mojito	\$105.00
Margarita	\$105.00
Desarmador	\$105.00
Limonada Eléctrica	\$130.00
Paloma	\$110.00
Long Island	\$170.00
Bull	\$130.00
Carajillo	\$180.00
Alfonso XIII	\$110.00
Amaretto sour	\$160.00
Clamato Sin alcohol	\$70.00
Clericot Copa	\$75.00
Clericot Jarra	\$210.00
Mezcalita	\$180.00
Conga	\$135.00
Marisela	\$110.00

<u>VINO POR COPEO</u>			
<i>TINTOS</i>		<i>BLANCOS</i>	
L.A. Cetto Merlot	\$80.00	L.A. Cetto Blanc de Blancs	\$80.00
L.A. Cetto C. Sauvignon	\$80.00	<i>ROSADO</i>	
4 Soles Afrutado	\$80.00	L.A. Cetto Blanc de Zinfandel	\$80.00

<u>VINO POR BOTELLA</u>			
<u>TINTO</u>		<u>BLANCO</u>	
L.A. Cetto Merlot	\$395.00	L.A. Cetto Blanc de Blancs	\$395.00
L.A Cetto C. Sauvignon	\$395.00	C. Madero Chardonnay	\$860.00
4 Soles <i>Afrutado</i>	\$395.00	<u>ROSADO</u>	
Alto Tinto Selección	\$920.00	L.A. Cetto Blanc de Zinfandel	\$405.00
Icus One	\$965.00	<u>ESPUMOSO</u>	
Casa Madero 3V	\$1,045.00	Vino Blanco Espumoso ASTI	\$680.00
Mariatinto	\$1,590.00		
Surco Rojo	\$875.00		

<u>TEQUILA</u>	
Cuervo Tradicional	\$95.00
Don Julio Bco.	\$170.00
Don Julio Rep.	\$185.00
Don Julio 70	\$230.00
Maestro Tequilero	\$200.00
1800 Critalino	\$220.00
Herradura Bco.	\$155.00
Herradura Rep.	\$160.00

<u>WHISKY</u>	
Buchannan's 12	\$170.00
Buchannan's 18	\$370.00
JW Etiqueta Negra	\$205.00
JB	\$100.00
Glenfiddish 12	\$235.00
McCallan 12	\$285.00

MEZCAL

400 conejos Blanco	\$180.00
Creyente	\$190.00
Monte lobos espadín Joven	\$190.00
Amarás Espadín Joven	\$195.00
Amarás Reposado	\$210.00

RON

Bacardí Blanco	\$100.00
Capitán Morgan	\$100.00
Havana 7 años	\$165.00
Malibu	\$100.00
Zacapa 23 años	\$235.00

BRANDY

Azteca de Oro	\$100.00
Torres X	\$115.00
Terry	\$110.00

VODKA

Absolut Azul	\$115.00
Greygoose	\$180.00
Smirnoff	\$100.00
Smirnoff Tamarindo	\$100.00
Stolichnaya	\$115.00

GINEBRA

Beefeater	\$115.00
Tanqueray	\$155.00
Bombay	\$155.00
Hendricks	\$250.00

COGNAC

Hennessy VSOP	\$295.00
Martell	\$225.00

LICORES

Anís Chinchón Dulce	\$120.00
Bailey's	\$120.00
Jagermeister	\$115.00
Kahlua	\$100.00
Licor 43	\$130.00
Sambucca Vaccari	\$130.00
Sambucca Vaccari Nero	\$145.00
Amaretto Dissarono	\$175.00

CERVEZA

XX Lager, Ámbar	\$50.00
Indio	\$50.00
Bohemia Oscura	\$60.00
Bohemia Cristal	\$60.00
Heineken	\$75.00
Heineken o	\$60.00
Ultra Amstel	\$70.00
Miller	\$70.00
Vaso Chelado	\$10.00
Vaso <i>Michelado</i>	\$15.00
Vaso Ojo Rojo	\$25.00