

COCINA
ABIERTA

Nero
FORNO

LA VERA PIZZA
NAPOLETANA

humo de mar

TACOS DEL MAR
AL CARBÓN

PRIMITIVO
BURGERS + FRIES

HAMBURGUESAS
DE AUTOR


green
GURU

BOWLS Y ENSALADAS
DEL MUNDO A TU MESA



TRADICIÓN Y
RESTAURACIÓN MEXICANA

 **moshi**
moshi

MODERN JAPANESE
EATERY

green GURU

PARA COMPARTIR

ALCACHOFA RÚSTICA (1 pza)

Con queso de cabra, aderezo casero de cilantro, limón y chipotle.

COLIFLOR AL CARBÓN (1 pza)

Con aderezo de yogurt griego, perejil y paprika.

BOWLS

VERY BERRY CHICKEN SALAD BOWL

Pollo a las finas hierbas (100g) sobre mezcla de lechugas con queso de cabra, higo fresco, fresa, naranja y arándano acompañado con cacahuete y ajonjolí caramelizado con vinagreta de jamaica.

MANILA POKE BOWL

Poke de Salmón (100g) sobre pasta integral marinada con salsas asiáticas, cilantro, mango manila, espinaca, alga nori, cebolla morada, pepino y ajonjolí.

CHICKEN KALE BOWL

Pollo a las finas hierbas (100g), kale, mezcla de lechugas, jitomate deshidratado, queso de cabra, arándano, pistache, pesto y aderezo de cítricos.

GREEK BOWL

Pollo a las finas hierbas (100g), arroz basmati, hummus, espinaca, cebolla morada, aguacate, ensalada de cherry, feta y pan pita hecho en casa.

MEXA BOWL

Pollo al cilantro (100g), arroz basmati, ensalada de frijoles negros, aguacate, jitomates cherry, elote dulce, camote y queso panela.

CHICKEN SOUL BOWL

Pollo a la plancha (100g) quinoa con aceite de cítricos, betabel, camote, calabaza, aguacate, cilantro, espinaca, queso panela, elote dulce. Decorado con crema de poblano y betabel.

FALAFEL BOWL

Falafel, ensalada de cherry y feta, hummus, coliflor al carbón, mezcla de espinaca, arúgula y berro, crema de betabel y pesto.

ARMA TU BOWL

ELIGE 1 BASE (60g)

Base extra \$54

Arroz de basmati
Mix de lechugas
Espinaca y arúgula

Pasta integral
Quinoa
Arroz de Coliflor

ELIGE 1 PROTEÍNA (100g)

Poke de Salmón
Poke de Atún
Pollo asado
Salmón sellado
Atún sellado
Pollo a las finas hierbas
Falafel

ELIGE 1 SEMILLA (30g)

Garbanzo al horno
Pepita tostada
Cacahuete tostado
Hummus

ELIGE 1 QUESO (60g)

Queso panela
Queso parmesano

ELIGE 4 TOPPINGS (80g)

Betabel rostizado
Camote rostizado
Calabacitas asadas
Zanahoria
Germen de soya
Elote dulce
Jitomates cherry
Pepino
Aguacate

ELIGE 1 ADEREZO (30g)

Vinagreta asiática
César de la casa
Mostaza y miel
Pesto
Vinagreta balsámico
Tzatziki

BOTANERO IMPERIAL



BOTANAS

GUACAMOLE

Con totopos enchilados

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO (150g)

PANUCHOS DE COCHINITA (4pzas)

CHICHARRÓN DE RIB EYE (200g)

Con guacamole

TACOS (2pzas)

TACOS TAURINOS

Cecina (60g), chorizo (60g),
chicharrón troceado y cilantro.

TACOS DORADOS DE FRIJOL CON QUESO

Con crema, queso y salsa verde.

TACOS DE CECINA (120g)

Con crema, queso y frijoles.

TACOS DE ARRACHERA (120g)

Con cebollita cambray asada.

SOPAS

FIDEO SECO

CONSOMÉ DE POLLO

Con arroz y verduras

SOPA DE TORTILLA

SOPA DE FRIJOL CON FIDEO

TORTAS

TORTA CUBANA

Jamón de pavo (50g), salchicha
(50g), pierna ahumada (80g),
chorizo (50g), milanesa (80g),
jitomate, quesillo, frijoles,
cebolla y aguacate.

TORTA DE COCHINITA

Cochinita (150g) con cebolla
morada encurtida, frijoles
refritos y guacamole.

TORTA DE MILANESA

Con milanesa de res (100g),
quesillo, frijoles refritos, crema
ácida y aguacate.

Jumo de mar

BARRA FRÍA

AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarón (120g) marinado en salsa de chile de cascabel, cebolla morada, pepino, brotes de cilantro y jugo de limón.

CÓCTEL DE CAMARÓN

Clásico coctel de camarón (120g) con nuestra salsa marinera tradicional, aguacate y cilantro criollo.

CEVICHE PERUANO

Róbalo (100g) acompañado de maíz frito, camote al vapor, cebolla morada, chile habanero, aguacate, jugo de limón y cilantro criollo.

TOSTADAS DE ATÚN (2pzas)

Atún en cubos marinados con (100g) aceite de ajonjolí, aguacate, poro frito y soya. Acompañadas de salsa de habanero.

BARRA CALIENTE (3PZAS)

TACOS DE CAMARÓN ENCHIPOTLADO

Camarón salteado (120g) con salsa chipotle, cilantro y frijoles refritos sobre tortilla de maíz azul. Acompañado con cebolla morada encurtida y aguacate.

TACOS GOBERNADOR

Camarón gratinado (120g), chile poblano y guacamole con tortillas hechas a mano. Acompañados con cebolla morada encurtida y cilantro criollo

TACOS DE CHICHARRÓN DE JAIBA

Crujiente jaiba rebozada (120g), poro frito y salsa borracha. Tortillas hechas a mano.

TACOS ENSENADA

Robalo en tempura (75g), aguacate, mayonesa chipotle, col morada y chile serrano.

CALAMARES FRITOS

Calamares empanizados (150g). Acompañados con mayonesa peperoncino, salsa arrabiata y limón amarillo tatemado.

PESCADOS AL CARBÓN (220GR)

ZARANDEADO

Asado a la talla con papas cambray al carbón, aguacate, jitomate asado y espárragos. Acompañado con cebolla morada encurtida.

ROBALO (220g)

SALMÓN (220g)

NATURAL

Asado al carbón con puré de papa rústico, aguacate, jitomate asado y espárragos. Acompañado con cebolla morada encurtida.

ROBALO (220g)

SALMÓN (220g)

Nero FORNO

ANTIPASTI

ENSALADA DE ARÚGULA CON LAJAS DE PARMESANO

Mezcla de lechugas, arúgula, espárragos, jitomates cherry, reducción balsámica y lajas de Parmesano.

ENSALADA CAPRESE DI BUFFALA

Queso Burrata, jitomate cherry, jitomate natural, jitomate deshidratado y hojas de albahaca.

CARPACCIO DE RES CON PARMESANO

Finos cortes de res (100g), con lajas de Parmesano, arúgula y champiñones.

PASTA

LASAGNA DE RES

Ragú de res (200g), champiñones, parmesano, pomodoro y bechamel.

FETUCCINI ALFREDO

Salsa Alfredo, prosciutto (8g) y parmesano.

PENNE ARRABBIATA CON CAMARONES

Salsa pomodoro picante, camarones (120g) y albahaca.

RAVIOLES CAPRESE

Rellenos de Mozzarella, jitomate deshidratado y albahaca con salsa fresca de jitomate y pesto.

LINGUINE RICOTTA E LIMONE

Linguini con pimienta, queso ricotta, ralladura de limón amarillo y piñón.

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti con salsa blanca de yemas de huevo, tocino (60g) y parmesano.

SPAGHETTI BOLOGNESA

Ragú de res, pomodoro y albahaca.

PIZZA

MARGHERITA

Mozzarella, albahaca y salsa pomodoro.

PEPPERONI

Pepperoni (60g), mozzarella y salsa pomodoro.

BURRATA Y PESTO

Burrata, pesto, jitomate cherry, salsa pomodoro y mozzarella.

GORGONZOLA, PERA & NUEZ

Gorgonzola, mozzarella, pera, nuez, uvas, reducción de balsámico y aceite de oliva.

CARNÍVORA

Carne molida de res y cerdo (100g), tocino (60g), pimienta verde y rojo, aceituna, chile jalapeño, mozzarella, salsa pomodoro y cebolla morada.

PROSCIUTTO

Prosciutto (70g), arúgula, mozzarella, salsa pomodoro y champiñones

4 FROMAGGI

Mozzarella fresco, gouda, gorgonzola, parmesano, queso de cabra y pomodoro picante

4 STRAGIONI

Mozzarella, salsa pomodoro, aceituna negra, alchachofa y jamón de pavo (60g)

RÚSTICA

Salami picante (30g), salchicha italiana (35g), champiñones, jitomate deshidratado, mozzarella y salsa pomodoro

PRIMITIVO

BURGERS + FRIES

BURGERS (150g)

Acompañadas con papas a las francesas

LA CLÁSICA

Queso Cheddar, jitomate, lechuga y cebolla.

LA BACON BBQ

Queso Gruyere, salsa BBQ, tocino (80g) crujiente, jitomate, lechuga y cebolla.

LA BRIE

Queso Brie, arúgula, cebolla e higos caramelizados y vinagre balsámico.

LA NACHO BURGER

Queso Cheddar, tortilla chips, pico de gallo, frijoles refritos, guacamole, tocino (10g), chile jalapeño y crema ácida.

LA CHICKEN PARMESAN

Hamburguesa de pollo crujiente, lajas de Parmesano, gratinada con queso Gruyere, berros y salsa pomodoro.

WINGS & BONELESS

BUFFALO

BBQ

LEMON PEPPER

FRIES

PAPAS A LA FRANCESA

PAPAS DE CAMOTE

PAPAS DE GAJO

PAPAS DE GAJO CON TOCINO (120g)

CARNES

ARRACHERA (300g)

CENTRO DE LOMO (300g)

RIB EYE (400g)

TACOS DE RIB EYE (5pzas)

PICAÑA (300g)

Espinacas a la crema | Puré de papa rústico | Ensalada mixta
Espárragos a las brasas

PARA COMPARTIR

EDAMAMES (150g)

Vainas de frijol japonés al vapor o asados con sal del Himalaya.

EDAMAMES SPICY (150g)

Vainas de frijol, soya picante, salsa sriracha y ajonjolí tostado.

MOSHI MISO

Caldo de dashi con cebollín, harusame y tofu (porción individual 250ml).

CAMARONES ROCCA

Camarones crujientes (100g) con aderezo rocca a base de salsa sriracha.

AGUACHILE MOSHI MOSHI

Aguachile de camarón (80g) sobre una cama de pepino con salsa de cilantro, yuzu y hojuelas de pimiento.

TAKA TAKOS DE RIB EYE (9pzas)

Rib Eye asado (150g) con salsa de ajonjolí, cebolla morada y cebollín en tortilla de harina.

KUSHIAGE DE QUESO (1pza)

Brocheta empanizada de queso Gouda.

KUSHIAGE DE CAMARÓN Y QUESO (1pza)

Brocheta empanizada de camarón (18g) con queso crema.

KUSHIAGE DE JALAPEÑO Y QUESO (1pza)

Brocheta empanizada de chile jalapeño relleno con queso Gouda.

RAMEN & NOODLES

PORK BELLY RAMEN

Porkbelly marinado (50g) en soya y jengibre, granos de elote, huevo cocido, cebollín y alga nori sobre fideos Ramen en caldo de cerdo

EBI RAMEN

Camarones (50g), kale, granos de elote, huevo cocido, cebollín y alga nori sobre fideos Ramen en caldo picante de pescado

TAN TAN RAMEN

Carne molida (100g) marinada en salsa de chiles, cebollín y huevo cocido sobre fideos Ramen en caldo de cerdo

BBQ RAMEN

Suave carne de cerdo (60g) marinada en salsa Hoisin, kale, granos de elote, huevo cocido, alga nori, aceite de ajonjolí y salsa spicy garlic sobre fideos Ramen en caldo de cerdo.

VEGGIE RAMEN

Kale, granos de elote salteados con aceite de ajonjolí, cebollín y nori sobre fideos Ramen en caldo base miso y condimento de salsa de chile.

YAKISOBA

Fideos delgados asados en salsa de soya con carne molida (40g), camarón (40g), verduras mixtas y aonori.

MOSHI BAOS (2pzas)

PORK BELLY BAO

Pancetta finamente picada (50g), marinada en salsa hoisin, con pepino persa, lechuga y salsa sriracha

PULLED PORK BAO

Carne de cerdo deshebrada (60g) marinada en salsa Hoisin con pepino persa, lechuga y salsa sriracha

CRISPY CHICKEN BAO

Pollo crujiente (50g), lechuga con pepino persa, spicy teriyaki, semillas de girasol caramelizadas y ralladura de limón amarillo

CAMARÓN ROCCA BAO

Camarones Rocca (40g), lechuga con pepino persa, aderezo rocca, masago y cebollín

NIGIRI

MAGURO

Atún (15g)

UNAGI

Anguila (15g)

SHAKE

Salmón (15g)

SHIROMI

Pescado blanco (15g)

SASHIMI CORTE FINO 60g (CF) CORTE GRUESO 90g (CG)

MAGURO

CF | CG

SHAKE

CF | CG

SHIROMI

CF | CG

SASHIMI MIXTO

Corte grueso de Maguro (50g), Shiromi (50g) y Shake (50g)

ARROZ

YAKIMESHI MIXTO

Arroz asado con carne molida (30g), camarón (20g) y verduras.

YAKIMESHI VERDURAS

Arroz asado con verduras.

YAKIMESHI DE POLLO

Arroz asado con pollo (50g) y verduras.

YAKIMESHI CULICHI

Arroz asado con carne molida (30g), camarón (20g), verduras, con aguacate, queso crema, Tampico y aderezo Moshi.

GOHAN

Arroz al vapor.

BOWLS

TORI DON

Pollo asado (150g) con salsa teriyaki, cebolla y ajonjolí sobre arroz gohan.

GYU DON

Rib eye asado (150g) con salsa de soya preparada, harusame y tofu sobre arroz gohan.

TAZÓN COMBINADO

Cortes de atún (40g), salmón (40g), shiromi (40g), masago, aguacate, pepino, cebollín, ajonjolí y aderezo Moshi sobre arroz shari.

CRISPY CHICKEN BOWL

Pollo marinado (150g) en salsa de jengibre, con teriyaki spicy, semillas de girasol caramelizadas y ralladura de limón amarillo, sobre arroz integral

SPICY TUNA BOWL

Tartar de atún spicy (100g), pepino, aguacate, cebollín, semilla de girasol caramelizadas, ralladura de limón amarillo, mango, kizami nori y salsa spicy Moshi sobre base de arroz shari.

SPICY SALMON BOWL

Tartar de salmón fresco (100g), mango, aguacate, pepino, jengibre picado, kizami nori, cebollín, semillas de girasol caramelizadas y salsa de aguachile Moshi sobre arroz shari.

TEPPANYAKI

Servidos con kale, calabaza, brócoli, pimiento, cebolla morada, espárragos y portobello salteados con vino blanco y sake.

TEPPANYAKI DE SALMÓN (130G)

TEPPANYAKI DE POLLO (150G)

SENSEI SUSHI (8pzas)

RAINBOW 🍣

Atún (15g), salmón (15g), shiromi (15g) y aguacate | Pepino y Tampico.

TOTTORI

Salmón flameado (50g) y cangrejo frito (18g) en salsa de anguila | Pepino, aguacate y queso crema.

AFRODAI 🍣

Camarón empanizado (50g) y Tampico con salsa spicy Moshi | Queso crema, chipotle, pepino y aguacate.

BAIKO 🍣

Plátano macho empanizado Tampico y aderezo Moshi | Camarón (25g), shiitake, queso crema y pepino.

CRUNCHY SALMON 🍣🍣

Pasta tempura, Tampico y salsa de anguila | Salmón spicy (40g).

KAITEN SUSHI

02 IKARI

Alga | Cangrejo (16g), queso crema, aguacate y pasta chipotle.

05 CALIFORNIA

Masago (10g) | Cangrejo (16g), queso crema, aguacate y pepino.

06 KANI KARAAGE

Cangrejo frito (30g) | Pepino, aguacate y Tampico.

08 KAKIAGE 🍣

Verdura tempura | Cangrejo (16g), queso crema y chiles toreados

09 FILADELFIA 🍣

Ajonjolí | Salmón fresco (30g), pepino y queso crema.

11 NANDA YO

Verdura tempura y queso crema | Camarón (24g), cangrejo frito (14g) y aguacate.

13 KAKASHI 🍣

Camarón (40g) con Tajín | Mango, pepino, queso crema y aguacate

14 MAZINGER 🍣

Salmón fresco (40g) | Queso crema, pepino y aguacate.

15 SPICY TUNA 🍣🍣

Cebollín | Spicy tuna (16g) y pepino.

18 MOORI

Mango y aguacate | Camarón (24g) con queso empanizado y cangrejo tempura (16g).

19 AVOCADO

Aguacate | Anguila (20g), cangrejo (34g), pepino, queso crema, salsa de anguila y ajonjolí negro.

20 KETO LUCAS 🍣

Alga | Salmón (40g), Tampico, aguacate, pepino y lechuga.

*Las porciones de proteína marcados son por porción de 8 piezas.

🍣 Picante 🍣 Crudo 🍣 Vegetariano

C
A

@cocinaabierto

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo.

Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

Aceptamos pago con tarjeta de crédito, débito y efectivo.

Locatel *0311 o 55-56-58-11-11. Teléfono del Consumidor (PROFECO)

55 5568 8722 y 800 468 8722.

La Poblanita

DESDE 1947

ANTOJITOS

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN

Guacamole a base de salsa mexicana, jitomate, cilantro y toque de chile serrano con chicharrón (70g)

QUESO FUNDIDO

Con chorizo (50g), rajas o champiñones.

CHALUPITAS

De pollo (25g) o cerdo (25g).

TACOS DE LENGUA A LA PLANCHA (3PZAS)

Lengua (150g) con nopales y guacamole.

PLATO BOTANERO

Tlacoyos (2pzas), sopas (2pzas), chalupitas (2pzas), queso fundido, guacamole y frijoles refritos.

SOPAS

FIDEO SECO

Con crema, queso, aguacate y guajillo.

SOPA DE TORTILLA

Con chicharrón (70g), crema, queso, aguacate y chile pasilla.

CONSOMÉ DE POLLO

Con arroz blanco, garbanzo y pechuga de pollo deshebrada (50g).

SOPA DE FIDEO

Tradicional sopa de fideo.

ESPECIALIDADES

MOLE CON POLLO

Pollo (220g) con el auténtico mole poblano (elegir pechuga o pierna y muslo).

PECHUGA POBLANA

Pechuga de pollo asada o empanizada (200g) bañada en crema de chile poblano con arroz a la mexicana.

CHAMORRO

Chamorro de cerdo (1kg). Acompañado de chiles toreados y ensalada de nopales.

PECHUGA EMPANIZADA O ASADA (200G)

Acompañada de guacamole y ensalada mixta o de verduras.

PECHUGA AZTECA

Empanizada (220g) con champiñones gratinados y guacamole.

TAMPIQUEÑA (230G)

Acompañada de rajas con crema, arroz, frijoles, guacamole y una dobladita del auténtico mole poblano.

CECINA ENCHILADA

Carne (200g) con cebollas cambray, chiles toreados y frijoles de la olla.

ENCHILADAS SUIZAS O DE MOLE

Rellenas de pollo (230g), con crema, queso y cebolla.

ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE (3PZAS)

Acompañadas con arroz rojo y frijoles de olla.

ORDEN DE TACOS (3PZAS)

Mole verde (60g), mole rojo (60g), cochinita (60g), rajas con crema, champiñones, nopales y chicharrón (60g) en salsa verde o tinga de pollo (60g) a elegir.

CHILE RELLENO (1PZA)

Relleno de queso panela, bañado con caldillo rojo, acompañado de arroz a la mexicana y frijoles de olla

POSTRES

FLAN TRADICIONAL

89

PLÁTANOS CON CREMA

89

PANQUÉ DE ELOTE

89