



JACINTA

de méxico



TORTILLERIA

Ideal para compartir | Ideal for sharing

tostadas (2) pcs

ceviche de corvina | corvina ceviche 22

lima, cebolla roja, habanero, cilantro, aceite de oliva
lime, red onion, habanero, cilantro, olive oil

atún fresco | fresh tuna 22

chipotle, tamarindo, aguacate, puerros
chipotle, tamarind, avocado, leeks

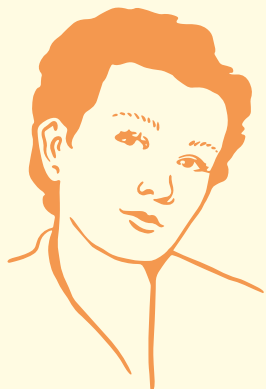
hummus de frijol negro | black bean hummus 18

guacamole, queso de cabra
guacamole, goat cheese

salmón ahumado | smoked salmon 22

hummus de frijol blanco, ensalada baja, chipotle joe's
white bean hummus, baja slaw, chipotle joe's

vegetarian or vegan
options available



quesadillas (2) pcs

mezcla de quesos oaxaca y chihuahua, pico de gallo y guacamole
a mix of oaxaca & chihuahua cheeses, pico de gallo and guacamole

flor de calabacín y poblanos suaves | zucchini flower & mild poblanos 21.50

chorizo mexicano casero | homemade mexican chorizo 22

champiñones y poblano salteado | mushrooms & stir-fried poblano 18

huitlacoche trufa de maíz | huitlacoche mexican corn truffle 20

tetelas de oaxaca | tetelas from oaxaca 22

fresh masa folded in triangles, filled with cheese and black truffle, over corn truffle sauce

vegetarian
options available

tacos (2) pcs

lubina 29

ensalada baja, hummus de frijol blanco, chipotle joe's
w/baja slaw, white bean hummus, chipotle joe's

pollo baby al pastor deshuesado, a la leña | wood-fire grilled boneless baby chicken al pastor 22

relish de piña
pineapple relish

"cochinita pibil" 21

cerdo horneado al estilo yucatán, cebolla roja encurtida, guacamole
yucatan style baked pork, pickled red onion, guacamole

carnitas de cerdo clásicas los panchos | classic pork carnitas los panchos 18

chicharrón crujiente, cebolla y cilantro
crispy pork rind, onion & cilantro

láminas de ribeye | ribeye shavings 25

cheese crust, wood-fired roasted tomato salsa

vegetarian or vegan
options available

TORTILLERÍA DE MAÍZ CRIOLLO AZUL CHALQUEÑO CREMOSO

La tortilla es el corazón de nuestra cocina.

Nuestro compromiso es elaborar la mejor tortilla posible cada día, incluso estando tan lejos de México. Para ello, importamos maíz criollo mexicano de la más alta calidad, preparamos nuestro propio nixtamal y molemos el maíz fresco en nuestra cocina cada día.

Cada tortilla se elabora al momento y se sirve caliente, directamente del comal a su mesa. Nunca recalentamos una tortilla.

Esperamos que, con cada bocado, pueda apreciar la dedicación, la tradición y el sabor que hay detrás de ella. Esta es nuestra manera de compartir con ustedes un pequeño pedazo de México.

Los clientes con alergias o sensibilidades alimentarias deben informar amablemente a un responsable antes de realizar un pedido. Aunque ponemos mucho cuidado en nuestra preparación, tenga en cuenta que nuestra cocina utiliza muchos ingredientes, incluidos cacahuets, frutos secos, trigo, lácteos, soja, mariscos y otros posibles alérgenos, y no podemos garantizar que ningún plato esté completamente libre de alérgenos o de contacto cruzado.



¡ANDA LE HEALTHY

Ideal para compartir | *Ideal for sharing*

pescados y mariscos *fish & seafood*

ceviche la sirena 26

corvina fresca, lima fresca, cebolla roja, cilantro, habaneros, aceite de oliva
fresh corvina, fresh lime, red onion, cilantro, habaneros, olive oil

levanta-muertos 28

gambas, pulpo, calamar, vieiras, corvina en salsa de tomate con frutas cítricas y aguacate
shrimp, octopus, calamari, scallops, corvina in a tomato sauce with citrus fruits and avocado

cóctel de mariscos punta negra | punta negra seafood cocktail 29

salsa de chile amarillo, gambas, pulpo, calamar, corvina y vieiras
yellow chile sauce, shrimp, octopus, calamari, corvina & scallops

ceviche de atún rojo | blue fin tuna ceviche 30

cilantro, aguacate, jalapeño y limón con sabores asiáticos,
marinada picante de chipotle y tamarindo
*cilantro, avocado, jalapeño & lemon with asian flavors,
spicy chipotle-tamarind marinade*

skinny tacos

wrapped con lechuga bibb y iceberg
wrapped with bibb & iceberg lettuce

lubina 24

ensalada baja, hummus de frijol blanco, chipotle joe's
baja slaw, white bean hummus, chipotle joe's

atún fresco | fresh tuna 25

tamarindo ahumado, salsa de chipotle y limón, arroz jazmín
smoked tamarind, chipotle lemon sauce, jasmine rice

champiñones | mushrooms 18

hummus de frijol negro, poblano salteado
black bean hummus, stir-fried poblano

*vegetarian or vegan
options available*

CREAMY BLUE CHALQUEÑO HEIRLOOM CORN TORTILLERÍA

The tortilla is the heart of our kitchen.

Our promise is to make the finest tortilla possible every day, even this far from Mexico. To do so, we import the highest-quality Mexican heirloom corn, prepare our own nixtamal, and grind the corn fresh in-house each day.

Every tortilla is made to order and served hot, directly from the comal to your table. We never reheat a tortilla.

We hope that with every bite, you can appreciate the dedication, tradition, and flavor behind it. This is our way of sharing a small piece of Mexico with you.

Salads

césar tía juana | caesar tía juana 16

poblanos asados, aguacate, totopos, queso cotija
roasted poblanos, avocado, tortilla chips, cotija cheese

ensalada mexicana picada | mexican chopped 16

lechuga iceberg y romana, aguacate, vinagreta de frijoles, aderezo de jalapeño y cilantro
iceberg & romaine lettuce, avocado, beans vinaigrette, jalapeño & cilantro dressing

*vegetarian or vegan
options available*

Proteínas para elegir | Proteins to choose
solomillo de ternera | beef tenderloin 20 •
pollo | chicken 15 • **pulpo | octopus** 20

Guests with food allergies or sensitivities are kindly asked to notify a manager before placing an order. While we take great care in our preparation, please be aware that our kitchen uses many ingredients - including peanuts, tree nuts, wheat, dairy, soy, shellfish, and other potential allergens - and we cannot guarantee that any dish will be completely free of allergens or cross contact.



FUEGO & HIERRO

Ideal para compartir | *Ideal for sharing*

cazuelas de queso fundido *melted cheese casseroles*

clásica con chorizo mexicano casero
| **classic w/ homemade mexican chorizo** 16

pimientos poblanos asados y champiñones
| **roasted poblano peppers & mushrooms** 14 

trufa negra y maíz trufado
| **black truffle & corn truffle** 16 

guacamole *vegetarian or vegan options available*

clásico | classic 18
aguacates frescos, cebolla, cilantro, lima y jalapeños con chicharrón crujiente.
servido con totopos fritos o tortillas tostadas a la leña
fresh avocados, onion, cilantro, lime & jalapeños with crispy chicharrón.
fried chips or wood-fire toasted tortillas

meriendas

enchiladas verdes | green enchiladas 18
pollo, crema, queso cotija y lechuga
chicken, crema, cotija cheese & lettuce

crispy chicken flautas 19
flautas crujientes de pollo, con dos salsas: verde y chile pasilla,
crema y queso de cabra
crispy chicken flautas, served with two sauces: salsa verde and pasilla chile, crema and goat cheese

enchiladas suizas | swiss enchiladas 20
pollo, tomatillo, crema de poblano y queso fundido
chicken, tomatillo, poblano cream & melted cheese

enmoladas 21
pollo, mole de almendras, foie gras, dátiles y queso de cabra
chicken, almond mole, foie gras, dates & goat cheese

enchilada vegetariana | vegetarian enchilada 18 
salteado, hummus de frijoles negros y salsa de poblano
sautéed vegetables, black bean hummus and poblano sauce



parrilla de leña de roble y olivo *oak & olive wood-burning grill*



lubina entera "dos tallas" | whole sea bass "dos tallas" 145

pulpo | octopus 36
al aceite de 3 chiles
w/ 3-chiles oil

pollo baby ecológico deshuesado "al pastor" | organic boneless baby chicken "al pastor" 32

rib eye con mole de olla au jus | rib eye with mole de olla au jus 45

tomahawk con mole de olla au jus | tomahawk with mole de olla au jus 150

solomillo de ternera | beef fillet (tenderloin) 45
con jugo de mole de olla
w/ mole de olla au jus

garnishes

los platos de la parrilla se sirven con frijoles negros nixtamalizados, esquites de maíz jumbo con "rajas con queso y crema", boniato asado y cebolla cambray a la parrilla. se acompañan de tortillas de maíz frescas hechas al momento en el comal para preparar tus propios tacos.

dishes from the grill are served with nixtamalized black beans, jumbo corn esquites with "rajas con queso y crema", roasted sweet potato & grilled knob onion. served with fresh corn tortillas off the comal to make your own tacos.

sides

esquites poblanos | charred corn esquites 8 **frijoles negros nixtamalizados | nixtamalized black beans** 8
pico de gallo 8 **arroz mexicano | mexican rice** 8 **boniatos asados con mezcal | roasted sweet potatoes w/mezcal** 8