

ENTRADAS Y BOTANAS

OSTIONES (6 pza) 500

mango, salsa macha, miñonet, limón real, polvo de chile

TIRADITO DE HAMACHI 470

aceite de ajo y eneldo, alioli de ajo, espárrago, tomate cherry, mix de hojas

CRUDO DE ATUN 420

cremoso de aguacate, alioli de xcatic, salsa de soya, poro frito

ENSALADA DE PAPAYA 220

aguacate, jícama, nuez de macadamia, menta, verdolaga

ENSALADA VERDE 340

edamame, esparrago, brocoli, hojas, vinagreta de miso, quinoa inflada

ENSALADA DE TOMATE 340

yoghurt griego, vinagreta de kombucha, tomates varios

SOPES DE PULPO (3pc) 170

chicharrón de pulpo, guacamolada, tuétano, cotija

FLAUTAS DE COCHINITA (2pc) 325

hoja de arroz, cochinita, mermelada de habanero, pimientos

EMPANADA 179

queso con papa, chimichurri, mix de hojas

GUARNICION 190

CAMOTE queso cotija, cebollín, aceite de oliva, sal maldon

BETABEL queso Cotija, crema acida, almendras, perejil

COLIFLOR puré de nuez de macadamia, mantequilla

avellanada, perejil

ARROZ elote, cilantro, poblano

FRIJOLE CHARROS chorizo, pimientos, salchicha



LA LAGUNA MODERN MEXICAN CUISINE & TEQUILA BAR

Una de las muchas ventajas en México es la influencia de la cultura culinaria de todo el país. La historia de la cocina regional está recibiendo reconocimiento mundial; desde los tacos de la calle hasta los moles de Oaxaca. Una nueva ola moderna de la cocina mexicana está influyendo en los platos tradicionales y obligando a los chefs a reinventarse. Te invitamos a explorar la cocina mexicana aquí en La Laguna.

CLASICOS

GUACAMOLE 220

QUESO FUNDIDO 210

SOPA DE TORTILLA 200

TRADICIONAL CESAR 250

CHILE RELLENO (V) 420

vegetales, quesillo, caldillo de jitomate

FAJITAS

guacamole, frijoles, crema agria, pico de gallo

pollo 290 | camarón 450 | arrachera 450 | vegetales 250

El consumo de productos animales crudos o semi crudos implica un riesgo, el cual es asumido por la persona que los consume sobre todo si tiene ciertas condiciones médicas. Por favor, avise a su mesero de cualquier alergia alimentaria antes de ordenar.

Nuestros menús están sujetos a cambio sin previo aviso. Precios en dólares americanos, incluyendo IVA, pagables en pesos mexicanos al tipo de cambio del día.

PLATO PRINCIPAL

SHORT RIB 720

jugo de res, puré de elote, papa crujiente, vegetales al grill

CHULETA DE CERDO 550

salsa de tomatillo, elotes, hummus de frijol, verdolaga

ARRACHERA 710

demi de chiles secos, arugula, jitomate cherry, láminas de parmesano, papa

PESCA DEL DIA A LA VERACRUZANA 560

salsa veracruzana, aceituna, chile güero, limón amarillo

PULPO 570

paprika, alioli de habanero, papa, zanahoria encurtida

PESCADO ENTERO 1420

frito o al grill, tortillas, salsa martajada, yuzu, alioli

CANELONES DE PALMITO (V) 400

hongos, palmito, almendras

MOLE DEL DIA MARKET PRICE

NUESTROS CHEFS PRESENTARAN UN MOLE ESPECIAL Y DIFERENTE CADA DIA. CADA MOLE ES UNICO Y SE ACOMPAÑA DE PROTEINAS ESPECIALES QUE PURDEN VARIAR DESDE RES, PESCADO, POLLO, CORDERO O VEGETALES

DULCES 190

TRES LECHEs esponja de vainilla, crema batida de coco, helado de guanábana, crumble de pepitas

CREMA DE CAJETA bizcocho de café expreso, crema inglesa de especias, crotones de hojaldre

FLAN DE COCO Perlas de fruta, salsa de caramelo

TIERNO DE CHOCOLATE SIN HARINA

Creinoso de canela, tejas de cacao, helado de vainilla, fresas maceradas al mezcal

EMPANADA RECIEN HORNEADA Crema de queso con guayaba, Salsa de té limón, nueces garapiñadas

SELECCION DE HELADOS

TARTA DE GUAYABA (VEGANA)

Guayaba, nuez de la India, jarabe de agave, aceite de coco Costra de dátil y nuez

STARTERS

OISTERS (6 pc) 500

mango, salsa macha, miñonet, lemon, chilli powder

HAMACHI TIRADITO 470

garlic and dill oil, garlic aioli, asparagus, cherry tomato, mixed leaves

CRUDO DE ATUN 420

creamy avocado, xcafic aioli, soy sauce, fried pore

PAPAYA SALAD 220

avocado, jicama, macadamia nut, mint, purslane

GREEN SALAD 340

edamame, asparagus, broccoli, leaves, miso vinaigrette, quinoa

TOMATO SALAD 340

greek yogurt, kombucha vinaigrette, various tomatoes

SOPES DE PULPO (3pc) 170

fried octopus, guacamole, marrow, cotija

FLAUTAS DE COCHINITA (2pc) 325

rice leaf, cochinita, habanero jam, peppers

EMPANADA 179

cheese with potato, chimichurri, mixed leaves

SIDES 190

CAMOTE cotija cheese, chives, olive oil, Maldon salt

BETABEL cotija cheese, sour cream, almonds, parsley

COLIFLOR macadamia nut puree, hazelnut butter, parsley

ARROZ corn, coriander, poblano

FRIJOLE CHARROS chorizo, peppers, sausage



LA LAGUNA

MODERN MEXICAN CUISINE
& TEQUILA BAR

One of the many advantages in Mexico is the influence of the culinary culture of the entire country. The history of regional cuisine is receiving worldwide recognition; from street tacos to Oaxaca mole. A new modern wave of Mexican cuisine is influencing traditional dishes and forcing chefs to reinvent themselves.

We invite you to explore Mexican cuisine here at La Laguna

CLASSICS

GUACAMOLE 220

QUESO FUNDIDO 210

TORTILLA SOUP 200

TRADITIONAL CESAR SALAD 250

CHILE RELLENO (V) 420

vegetables, cheese, tomato sauce

FAJITAS

guacamole, beans, sour cream, pico de gallo

pollo 290 | camarón 450 | arrachera 450 | vegetales 250

The consumption of raw or semi-raw animal products implies a risk, which is assumed by the person who consumes them, especially if they have certain medical conditions. Please advise your server of any food allergies before ordering. Our menus are subject to change without prior notice. Prices in US dollars, including IVA, payable in Mexican pesos at the exchange rate of the day.

ENTREES

SHORT RIB 720

jugo beef juice, corn puree, crispy potato, grilled vegetables

PORK CHOP 550

tomatillo sauce, corn, bean hummus, purslane

ARRACHERA 710

dried chilli demi, arugula, cherry tomato, slices of parmesan, potato

CATCH OF THE DAY VERACRUZANA 560

Veracruz sauce, olive, güero chili, lime

OCTOPUS 570

paprika, habanero aioli, potato, pickled carrot

WHOLE FISH 1420

fried or grilled, tortillas, martajada sauce, yuzu, aioli

CANELONES DE PALMITO (V) 400

mushrooms, hearts of palm, almonds

MOLE DEL DIA

MARKET PRICE

OUR CHEFS WILL PRESENT A SPECIAL AND DIFFERENT MOLE EVERY DAY. EACH MOLE IS UNIQUE AND IS ACCOMPANIED BY SPECIAL PROTEINS THAT VARY FROM BEEF, FISH, CHICKEN, LAMB OR VEGETABLES

DESERT 190

TRES LECHES vanilla sponge, coconut whipped cream, soursop ice cream, seed crumble

CREMA DE CAJETA espresso cake, english cream of spices, puff pastry croutons

FLAN DE COCO fruit pearls, caramel sauce

TIERNO DE CHOCOLATE SIN HARINA

creamy cinnamon, cocoa tiles, vanilla ice cream, strawberries marinated in mezcal

EMPANADA RECIEN HORNEADA guava cream cheese, lemon tea sauce, pralines

ASSORTED ICE CREAM

GUAVA TART (VEGAN)

Guava, cashew, agave syrup, coconut oil

Date and pecan nut crust