

Buenas tardes

ENTRADAS

Chimichangas \$65

Rellenas de frijoles con chorizo, acompañadas de Dip de queso crema y chipotle

Taquitos de requesón y epazote \$ 65 Tacos dorados o asados rellenos de requesón y epazote.

Alitas de la casa \$65 En salsa de BBQ, En salsa de mango habanero

¡Nuevo! Sopesitos de rajas \$65 Tres sopesitos de rajas poblanas montados sobre requesón a la mexicana.

ENSALADAS

XOCO para compartir \$115 Individual \$75

Lechugas mixtas acompañadas con queso panela, arándanos y pera; con aderezo de arándano.

Cítricas para compartir \$115 individual \$75 con pollo \$30 y \$15 adicionales respectivamente

Con supremas de naranja, toronja y mandarina en una mezcla de lechugas, con nuez y bañada con una vinagreta de miel.

Azteca para compartir \$125 individual \$75 con pollo \$30 y \$15 adicionales respectivamente

Mezcla de lechugas con queso panela, aguacate, totopos, xoconostle deshidratado bañada con un aderezo de chile morita

¡Nuevo! Maple para compartir \$115 individual \$75

Lechuga Italiana con trozos frescos de manzana y panela, acompañado con una vinagreta de Maple!

¡Nuevo! Princesa para compartir \$115 individual \$75

Lechuga Italiana, jitomate deshidratado, pistaches, arándanos, acompañado de vinagreta de ajo y queso parmesano

¡Nuevo! Frutos Rojos para compartir \$115 individual \$75

Lechuga Italiana, fresas frescas, arándanos deshidratados, ajonjolí garapiñado acompañado de un aderezado de zarzamora y vinagre balsámico y un aire de zarzamora

CREMAS & SOPAS

Crema de nuez al chipotle \$55

Crema de elote al epazote \$53

Sopa tarasca \$52 Sopa de frijol con pasilla, chicharon, queso y aguacate.

PASTAS

Spaghetti & camarones \$85

Pasta sazonada con ajo, perejil y vino blanco, camarones y un toque de chile de árbol.

¡Nuevo! Hawaiana \$85

Espaguete con trozos de piña, jamón de pavo, cerezas, pimientos y queso parmesano

¡Nuevo! Chipotle y pollo \$121

Espaguete en salsa cremosa de chipotle acompañado de tiras de pollo a la plancha.

ENCHILADAS

Enjococadas \$75

Rellenas de pollo en salsa de jocoque con un toque de chorizo, salsa verde.

Enmoladas \$75

Rellenas de pollo y bañadas con mole de la casa.

Enatadas \$75

Rellenas de queso y bañadas en salsa de nata casera con un toque de serrano y jitomate.

Aztecas \$75

Rellenas de pollo y bañadas con salsa de morita con tropezos de cacahuete y crema.

Enfrijoladas \$75

Rellenas de pollo, bañadas con salsa de frijol, un toque de queso ranchero y crema acida.

CREPAS SALADAS

Crepas Verdes XOCO \$65

Crepas rellenas de calabacitas bañadas con salsa verde XOCO.

Crepas de chicharrón \$65

Crepas rellenas de chicharrón en salsa, cubiertas de crema y queso al gratín.

Crepas de requesón al poblano \$65

Rellenas de requesón y rajas de poblano cubiertas de salsa cremosa.

¡Nuevo! Crepa Nogada \$65

En salsa de nuez rellenas del típico relleno de carne de los chiles en nogada.

¡Nuevo! Crepa Pollo y Champiñón \$65

Champiñones salteados con epazote y pollo bañado con una exquisita salsa de chipotle

EL CORRAL

Pechuga XOCO con chutney de xoconostle \$100

Pechuga rellena de requesón, epazote, cubierta de un chutney de xoconostle y guarnecida de arroz al perejil.

Pollo a la parmesana \$121

Milanesa de pollo empanizado al parmesano servido sobre pasta en salsa de jitomate.

¡Nuevo! Muslos al tamarindo \$121

Muslo y pierna de pollo en salsa de tamarindo y ligero toque de chile de árbol acompañado con arroz blanco

CARNES ROJAS

Rib Eye al chipotle \$135

Acompañado de salsa de chipotle con queso mozzarella al gratín y de guarnición verduras a la Mantequilla.

Buenas tardes

Filete en salsa al tinto & árbol \$135

Reducción de vino tinto con un toque de chile de árbol acompañado de papas salteadas con Jamaica.

Discada Norteña \$135

Filete marinado en cerveza acompañado de chorizo, tocino, pimientos y cebolla guarnecido con guacamole

Corazón de filete al queso azul y nuez \$135

Con una costra de queso azul y nuez, guarnecido con verduras a la mantequilla y puré de papa

Corte de carne 250g a la plancha con una o dos guarniciones a tu elección \$145

Tampiqueña	Papas al cilantro & serrano
New York	Puré de papa & jamón
Arrachera texana	Verduras a la mantequilla
Rib-eye	Frijoles con queso
Filete de res	Frijoles con chorizo
Picaña	Guacamole

DEL MAR

Salmon glaseado con miel, mandarina y especias \$139

Salmon con salsa de mandarina acompañado con arroz y pimientos.

Atún en Costra de chipotle \$145

Medallón de atún Guarnecido con huazontles, acompañado de salsa de miel y chile chipotle

iNuevo! Atún Encanto \$145

Atun en costra de chicharron con espuma de chile, acompañado con mermelada de nopales y jocoque de jamaica

iNuevo! Camarones XOCO Guayaba \$135

Camarones en salsa de Xoconostle con un toque de tequila, acompañada de una ensalada de lechugas, jícama, pepino, cacahuates y aderezo de guayaba.

POSTRES

Xoconostles de la casa \$40

Xoconostles en conserva rellenos de almibares de fresas y guayabas.

Waffle nevado \$60

Con nieve de vainilla revolcada en nuez con nutella y plátano fresco.

Brownie \$55

Horneado en casa acompañado de una bola de nieve de vainilla

Pay de requesón \$45 Horneado en casa con fruta en almíbar.

Flan de Cajeta \$45 Horneado en casa.

Pastel \$45 Horneado en casa.

CREPAS DULCES

Plátano & Cajeta \$60

Manzana & Cajeta \$ 60

Zarzamora & Queso \$ 60

Fresa & Queso \$ 60

iNuevo! Crepa crujiente con relleno de pera flameada en whisky \$ 60

iNuevo! Plátano & nutella (Crepa Crujiente) \$ 60

iNuevo! Frutos rojos en salsa cremosa de queso y una bola de nieve \$ 60

Helado \$ 40 Fresa, Vainilla, chocolate, Canela, Oreo.

BEBIDAS

Calientes

Chocolate caliente de la casa ¡una deliciosa experiencia aromática! \$38

Café americano \$22 **Carajillo:** Café expreso con licor del 43 \$44

Café capuchino \$38

Café capuchino de rompopo \$42 **Cajeta** \$42 **Baileys** \$45

Café brasileño: Expreso con crema de coco \$42

Café irlandés: Expreso con Whiskey y crema batida \$45

Café mexicano: Americano con canela & licor de café \$42

Café expreso \$25 **Café expreso cortado** \$28 **Tesinas** \$28

Frías

Refresco de lata \$14

Sangría \$46

Limonada \$30

Naranjada \$30

Agua fresca \$25

Té helado \$24

Piña virgen colada \$35

Blue Sky: Limonada con licor de Curazao \$40

Carajillo: Café expreso con licor del 43 \$44

Frapuchino Mexicano \$40 Irlandés \$43 Brasileño \$40 Rompopo \$40 Cajeta \$40 Baileys \$43

Malteadas \$45 Vainilla, Chocolate, Fresa, Oreo, Coco

iNuevo! Malteada expreso \$ 48 dos bolas

Cerveza nacional	\$25
Cerveza importada	\$30