

BIENVENIDOS - WELCOME

M O X I



M E N Ú

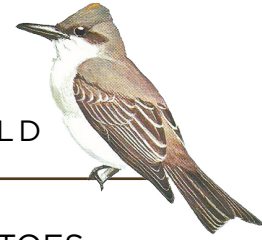
CHEF VICENTE TORRES

La inspiración del menú de moxi, surge del entorno, de los pequeños productores que para mí son artesanos y parte fundamental de nuestro equipo. De las huertas orgánicas, sus colores, aromas. Me gusta definir el tipo de cocina como una cocina de producto, con toques mediterráneos

The inspiration behind moxi's menu comes from the environment, from the small producers who, to me, are artisans and a fundamental part of our team. From organic gardens, their colors, aromas. I like to define the type of cuisine as a product-based cuisine with Mediterranean touches.

ENTRADAS APPETIZERS

FRIAS Y CALIENTES / HOT AND COLD



JITOMATES ORGANICOS | ORGANIC TOMATOES

Ensalada de jitomate orgánico, variedad de albahacas, stracciatella y piñon

Organic tomato salad, variety of basil, stracciatella and pine nut

\$300

CREMA DE CALABAZA | PUMPKIN CREAM SOUP

Calabaza mantequilla, praliné de pepita, ravioli de flor, yema marinada

Butternut squash, pumpkin seed praline, flower ravioli and marinated yolk

\$280

ARROZ CREMOSO | CREAMY RICE

Hongos de lluvia, tuétano y emulsión de trufa

Rain mushrooms, bone marrow, and truffle emulsion

\$320

AGUACHILE CANGREJO | CRAB AGUACHILE 100g

Aguachile verde, mandarina, zanahorias en escabeche, aire de jengibre

Green aguachile, tangerine, pickled carrots and ginger air

\$350

TLAYUDA DE PULPO | GRILLED OCTOPUS TLAYUDA 120g

A las brasas, ajo negro, frijol puerco, chile güero, rábano y cebolla curtida

Grilled, black garlic, refried beans, güero chili, radish, and pickled onions

\$280

TAMAL DE PATO CONFITADO | CONFIT DUCK TAMALES (170G)

En mole encacahuatado y elote baby confitado

Served with peanut mole and confit baby corn

\$300



PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

CARNES Y PESCADOS / MEAT & FISH

HUACHINANGO | RED SNAPPER 500g

A la talla, vinagreta de cítricos, ensalada de hinojo fresco

Citrus vinaigrette and fresh fennel salad

\$850

LUBINA | SEA BASS 150g

Asada, salsa de mejillón y azafrán

Grilled with mussel and saffron sauce

\$600

CHAMORRO EN ADOBO | PORK SHANK IN ADOBO 700g

Frijol refrito, cremoso de aguacate tatemado, cilantro criollo, cebolla y piña curtida

Served with refried beans, roasted avocado cream, heirloom cilantro, onion, and pickled pineapple

\$600

RIB EYE 400g

A la brasa, acelgas confitadas y zanahorias baby

Grilled, candied swiss chard and baby carrots

\$960

FILETE | FILLET 180g

Graten de papa, mermelada de hongos y terrina panceta

Potato graten, mushroom jam and Iberian bacon terrine

\$800

PAPARDELLE 250g

Ragú de cordero y ceniza de berenjena

Lamb ragù and eggplant ash

\$350

BARBACOA DE RES | BEEF BARBACOA 300g

Salsa martajada, cebolla tatemada, adobo de chile morita

Mexican sauce, sauteed onion, morita pepper adobe

\$500

TORTA LECHÓN | SUCKLING PORK TORTA 150g

Lechón en salsa ahogada y frijoles refritos

With drowned sauce and refried beans

\$350

HAMBURGUESA MATILDA | MATILDA BURGER 200g

Smash Burger, queso cheddar, mermelada de cebolla y tocino

Smash burger with cheddar cheese, onion jam, and bacon

\$330

POSTRES DESSERTS



INFUSIÓN DE BETABEL | BEET INFUSION

Frutos rojos y helado de queso fresco

Red fruits and fresh cheese ice cream

\$230

COULANT DE ALMENDRAS Y HELADO DE CACAO

Almond coulant and cocoa ice cream

\$230

PASTEL CREMOSO DE CHOCOLATE HORNEADO

BAKED CREAMY CHOCOLATE CAKE

Acompañado de crema de avellana caramelizada

Served with caramelized hazelnut cream

\$230

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS | PRICES IN MEXICAN PESOS

“EL CONSUMO DE PRODUCTOS MARÍTIMOS Y/O CRUDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE”

“THE CONSUMPTION OF SEAFOOD AND/OR RAW FOOD IS UNDER THE GUEST RESPONSIBILITY”

TODOS LOS VEGETALES DEPENDEN DE LA TEMPORADA

ALL VEGETABLES DEPEND ON SEASONAL AVAILABILITY

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYE CARGO POR SERVICIO

VAT IS INCLUDED, SERVICE CHARGE NOT INCLUDED