

BIENVENIDOS - WELCOME

M O X I

M E N Ú



CHEF VICENTE TORRES

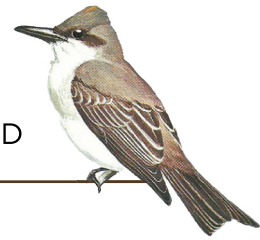
“ La inspiración del menú de Moxi, surge del entorno, de los pequeños productores que para mí son artesanos y parte fundamental de nuestro equipo. De las huertas orgánicas, sus colores, aromas. Me gusta definir el tipo de cocina como una cocina de producto, con toques mediterráneos.

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

FRÍAS Y CALIENTES / HOT AND COLD



GAZPACHO | GAZPACHO

Tomate y durazno con callo de hacha

Tomato and peach with scallop

\$250

PORO ASADO | GRILLED LEEK

Tocino, piñón y trufa

Bacon, pine nuts and truffle

\$300

CARPACCIO DE ATÚN | TUNA CARPACCIO

Ensalada de cítricos y encurtidos

Citrus and pickled salad

\$300

AGUACHILE CANGREJO | CRAB AGUACHILE 100g

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

Green aguachile, tangerine, pickled carrots and ginger air

\$380

TAMAL DE PATO CONFITADO | CONFIT DUCK TAMALE 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 300g

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

Citrus vinaigrette and fresh fennel salad

\$800

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

\$650

RIB EYE 300g

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

PARPADELLE 200g

Ragú de cordero y ceniza de berenjena

Lamb ragu and eggplant ash

\$400

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 170g

Smash Burger, queso cheddar, mermelada de cebolla y tocino

Smash burger with cheddar cheese, onion jam and bacon

\$360

POSTRES DESSERTS



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

FRESAS CON CREMA EN TEXTURAS

STRAWBERRIES AND CREAM IN TEXTURES

\$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