



Expediente Culinario desarrollado por

**AGUACHILE
LAB**

Tel.: (984) 178 9380



ECL-AG03

Expediente Culinario

AGUACHILE

PLATILLO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
AGUACHILE	Una experiencia vibrante donde los camarones frescos se sumergen en una de nuestras especiales salsas	
	SALSA VERDE - Receta tradicional de Sinaloa, pero con un toque cremoso	ORDEN \$230 TOSTADA \$110
	SALSA ROJA - Un toque ahumado y picante. Con chiles secos tostados a la perfección	ORDEN \$230 TOSTADA \$110
	SALSA ALMA DEL MAIZ - Aguachile que honra el fuego, la tierra y el maíz. Habanero y tortilla tatemados, creando una salsa oscura y misteriosa	ORDEN \$230 TOSTADA \$110

E.C.L-AGX

Clasificación: Ensayo de Fusión Marina Internacional

El Experimento ASIÁTICO	El punto de fusión entre mares. Atún fresco marinado en soya cítrica, con notas picantes, aguacate y ajo. Un hallazgo que demuestra que la frescura también habla otros idiomas
	ORDEN \$240

ECL-BD00

Expediente Culinario

BEBIDAS

BEBIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO
CHATA LATTE	Cremosa horchata mezclada con cold brew	\$ 60
LIMON LOVE	Refrescante limonada mineral con un twist de frutos rojos	\$ 60
FLOR Y FRESA	La clásica jamaica, con un toque de fresa	\$ 60
EL CLAMATON	Con la salsa secreta del Chef	\$ 60
BLUE...JITO	Mezcla fresca de menta, limón y blueberries	\$ 60
REFRESCOS		\$ 30

ECL-EN01

Expediente Culinario

ENTRADAS

PLATILLO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
GUACAMOLE	Cremoso aguacate machucado con cebollín de la región y tomate	\$ 180

ECL-CC02

Expediente Culinario COCTEL

PLATILLO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
CÓCTEL	Proteína de tu elección, ahogada con la tradicional salsa coctelera de Veracruz y un toque picante	CAMARÓN \$ 220 PULPO \$ 260 MIXTO \$ 240

ECL-CV02

Expediente Culinario CEVICHE

PLATILLO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
CEVICHE	Marinado con salsa de la casa, cebolla morada, cilantro, pepino, jitomate y aguacate	
	CAMARÓN	ORDEN \$235 TOSTADA \$105
	PESCADO	ORDEN \$230 TOSTADA \$100
	PULPO	ORDEN \$250 TOSTADA \$115
	MIXTO	ORDEN \$240 TOSTADA \$110

ECL-VG04

Expediente Culinario V.E.G.A.N.O.

(Variables de Energía Gastronómica Alimentaria de Naturaleza Orgánica)

PLATILLO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
AGUACHILE	Ligero, fresco y lleno de sabor. Betabel, chayote y manzana se combinan en la salsa de tu elección: dulzor, acidez y un toque crujiente SALSAS: Salsa verde con un toque cremoso Salsa roja de chiles ahumados Salsa alma de maíz	Orden \$190 Tostada \$95
CÓCTEL VEGANO DE HONGOS	Una reinterpretación fresca del clásico cóctel de camarón. Mix de hongos ahogados con la tradicional salsa coctelera de Veracruz y un toque picante	Orden \$195
CORAZÓN DE SANDÍA	Inspirado en los sabores del mar, reinterpretados con sandía fresca, aguacate cremoso, cítricos y picante. Una experiencia ligera y sorprendente que celebra lo vegano sin perder la esencia	Orden \$195
BRISA DE MANGO	Nuestra versión vegana de ceviche, mango marinado con salsa de la casa, cebolla morada, cilantro, pepino, jitomate, aguacate y coco tostado	Orden \$190 Tostada \$95