



¡VIVA MEXICO!

BRUNCH AFRO-MEXICANO MENÚ

DOMINGO, 15 DE
SEPTIEMBRE 2019

MOGO MOGO / \$105

Tortitas De Plátano Macho, Frijoles Negros Y Asientos De Chicharrón En Mole De Acuyo + Crema De Rancho Y Queso De Cincho. Acompañado De Pan Rústico Asado.

Plantain Pancakes, Black Beans And Chicharrón Seats In Mole De Acuyo. With Mexican Farm Sour Cream & Fresh Cheese And Cincho Cotija Cheese and Grilled Rustic Bread.

CHILAQUILES AFRO-MEXICANOS / \$165

Con Huevos Estrellados, Aguacate, Cebolla, Crema, Queso Fresco. Con Side de Moros & Cristianos Y Plátano Macho.

With Sunny-Side Up Eggs, Avocado, Onions, Fresh Farm Mexican Sour Cream & Cheese. With Side of “Moors & Christians” (Black Beans and White Rice) And Fried Plantains.

ENCHILADAS DE MOLE DE FIESTA / \$185

Tortillas De Plátano Macho Rellenas De Carne De Cerdo, Bañadas Con Mole De Fiesta (Elaborado A Base De Chile Pasilla, Ancho, Mulato, Cascabel Y Piquín, Con Manzana, Chocolate Y Canela.)

Sweet Plantain Tortillas Stuffed with Pork, With “Mole de Fiesta” (Made with Pasilla, Ancho, Mulato, Cascabel and Piquín Chilis with Apples, Chocolate and Cinnamon)

“Cuándo me traes a mi negra
Que la quiero ver aquí
Con su rebozo de seda
Que le traje de Tepic”

Estos sabrosos platillos especiales fueron creados por nuestra chef Ana Karina Rodríguez para exaltar las aportaciones gastronómicas de nuestra tercera raíz, la africana; Y al mismo tiempo para celebrar su gran contribución a la independencia y creación de nuestro gran y delicioso México.

These savory special dishes were created by our chef Ana Karina Rodríguez to exalt the gastronomic contributions of our third root, the African One; as well as to celebrate its great contribution to the independence and creation of our great & Delicious Mexico.

HOUSE
RESTAURANT

