

La Nao

By Chef Manuel Morales

Entradas

Alitas de Pollo (6 pzas.)

Disfrute la salsa de su preferencia:
BBQ al tamarindo, tradicional ó nuestra BBQ a la Talla

Tlayuda Oaxaqueña

Frijoles refritos, salsa martajada, aguacate, col, queso Oaxaca,
Pollo (200 g) / Arrachera (200 g) / Camarón (200 g)

Pulpo a la Parrilla

Pulpo (200 g), adobo de chiles secos y papas confitadas

Ensalada de Palmitos

Lechuga, espinacas, tomate cherry, queso de Cabra,
espárragos y vinagreta de shallot

Tostadas

Tostada de Pescado (180 g) al Limón

Ensalada de tomate y pepino

Tostada de Atún (190 g)

Habanero, mayonesa de cilantro, berros,
pepino y tomate cherry

Tostada de Camarón (180 g)

Al aguachile negro, estilo La Nao

Ceviches

Ceviche (180 g)

Disfrute nuestra tradicional preparación con:
Camarón, pulpo, pescado ó mixto

Ceviche de Pescado con Ojo Rojo (180 g)

Ojo Rojo y fritura de tortilla

Quesadillas

Quesadilla de Pollo, Camarón ó Res

Tortilla de harina gigante con queso Chihuahua, tomate, cebolla morada,
guacamole y Pico de gallo

Pollo (200 g) / Res (200 g) / Camarón (200 g)

Sopa

Cazuela de Mariscos (200 g)

La Nao

By Chef Manuel Morales

Tacos

Prepared with homemade corn tortilla

Arrachera (130 g)

Salsa de molcajete, guacamole y salsa xnipec

Pescado (130 g)

Mayonesa con cilantro y lechuga

Pulpo a la talla (130 g)

Tomate, aguacate y lechuga romana

Sandwiches & Hamburguesas

Sándwich de Jamón York

Pan multigrano, queso Gouda, lechuga, tomate, aguacate y huevo frito

Hamburguesa Hecha en Casa (220 g)

Costilla BBQ, pan de cebolla o tradicional, guarniciones tradicionales y papas fritas,
Queso a su elección: Cheddar, Suizo o Queso Azul

Plato Principal

Pesca del Día (220 g)

A la Diabla, con arroz a la jardinera, ensalada del Mercadito

Arrachera a la Parrilla (220 g)

Acompañado con burrito de champiñones, guacamole, cebollita asada y salsa del molcajete

Pechuga de Pollo (220 g)

Al pipián verde, puré de plátano macho, betabel baby

Rincón Vegetariano

Ensalada de Quínoa Estilo Tabulé

Pepino, tomate, menta, perejil, cilantro, albahaca, arúgula, lechuga y vinagreta de balsámico

Tlayuda Vegetariana con Quínoa

Palmitos, aguacate, tomate cherry y espinacas

Postres

Mousse de Chilate

Amaranto, salsa de Grand Marnier

Pie de Maíz

Salsa de cajeta salada

Flan de Plátano

Tierra de vainilla

Cre moso de Maracuya y Coco



La Nao

By Chef Manuel Morales

Appetizer

Chicken Wings (6 pcs.)

Enjoy them with your favorite sauce:
BBQ Tamarind Sauce, Traditional BBQ Sauce or Local Talla Sauce BBQ Style

Tlayuda Oaxaqueña

Fried beans, martajada sauce, avocado, cabbage, Oaxaca cheese,
Chicken (200 g) / Flank Steak (200 g) / Shrimp (200 g)

Grilled Octopus

Octopus (200 g), dried chili marination, served with candied potatoes

Palm - Heart Salad

Lettuce, spinach, cherry tomato, Goat cheese,
asparagus, shallot vinaigrette

Tostadas

Fish Tostada (180 g)

Lemon with tomato, cucumber salad

Tuna Tostada (190 g)

Habanero, coriander mayonnaise, watercress,
cucumber, cherry tomato

Shrimp Tostada (180 g)

Black aguachile La Nao style

Ceviches

Ceviche (180 g)

Enjoy our traditional dish with:
Shrimp, octopus, fish or mixed

Fish Ceviche (180 g)

Cabo Marques style with "Ojo Rojo", fried corn tortilla

Quesadillas

Quesadilla with Chicken, Shrimp or Beef

Extra large flour tortillas, Chihuahua cheese, tomato, red onion,
guacamole and "Pico de gallo"

Chicken (200 g) / Beef (200 g) / Shrimp (200 g)

Soup

Seafood Soup (200 g)

La Nao

By Chef Manuel Morales

Tacos

Prepared with homemade corn tortilla

F flank Steak (130 g)

Molcajete sauce, guacamole and xnipec sauce

Fish (130 g)

Coriander mayonnaise and lettuce

Octopus Talla Sauce Style (130 g)

Tomato, avocado and romaine lettuce

Sandwich & Burger

York Ham Sandwich

Homemade multigrain bread, Gouda cheese, lettuce, tomato, avocado and fried egg

Homemade BBQ Rib Burger (220 g)

Choose traditional or onion bread, traditional garnish and fries, Enjoy your favorite cheese choice: Blue, Cheddar or Swiss

Main Course

Catch of the Day (220 g)

Diabla sauce style, rice, vegetables and "Mercadito" salad

Grilled Flank Steak (220 g)

Served with mushroom burrito, guacamole, roasted onion and molcajete sauce

Chicken Breast (220 g)

Traditional pipián sauce, plantain puree, baby beetroot

Vegetarian Corner

Tabulé Style Quinoa Salad

Cucumber, tomato, mint, parsley, coriander, basil, arugula, lettuce and balsamic vinaigrette

Vegetarian Tlayuda with Quínoa

Palm heart, avocado, cherry tomato, spinach

Desserts

Traditional "Chilate" Mousse

Amaranth, Grand Marnier sauce

Corn Pie

Salted caramel cream

Banana Flan

Vanilla dust

Passion Fruit and Coconut Cream

