

**HABANERO'S**  
GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

## Dinner Menu

*When it comes to creating great food there is no substituting the best ingredients. That is why we, at Habanero's and Tadd Chapman Restaurants, have worked hard to source the finest local organic products when possible, then passionately prepare them to create a memorable dining experience.*

### APPETIZERS

#### GRILLED OCTOPUS BAJA MED — \$9

Char grilled, cherry tomato, red onion, kalamata olives, fresh basil, capers, lemon and olive oil. With crispy ciabatta.

#### FRAZZLED PRAWNS — \$9

Wrapped with shredded phyllo, fried and served with roasted red pepper aioli

#### FRIED CALAMARI — \$8

With roasted red pepper aioli

#### GINGERED AHI TUNA CEVICHE — \$10

Served on a wonton crisp w/ fresh cilantro and toasted sesame seeds.

#### SPICY SUSHIZZA'S — \$10

Fresh tuna tossed in a spicy habanero masago with green onion, cream cheese, avocado, mango and a black plum tamarind sauce served on a crispy sushi rice base.

#### BBQ PULLED PORK SUSHIZZA — \$9

BBQ pulled pork, cream cheese, mango, mint slaw, and a black plum tamarind sauce served on a crispy sushi rice base.

#### FRIED ASADERO CHEESE — \$9

Panko crusted regional cheese, red onion, prickly pear cactus, grilled corn, chorizo, cilantro and salsa verde with warm corn tortillas

#### SCALLOP ESQUITE TOSTADA — \$6

Sweet scallops and corn in a creamy sauce with sour cream, onion, jalapeño and tajin

#### CHIPS AND GUACAMOLE — \$5

Chips, salsa bar and guacamole

PRICES IN USD | 16% TAX INCLUDED | TIPS NOT INCLUDED

**HABANERO'S**  
GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

*Dinner Menu*

— SOUPS AND SALADS —

**TORTILLA SOUP — \$6**

With avocado, cheese, chips, chilies and cream

**ROASTED POBLANO AND GORGONZOLA CREAM — \$7**

Grilled corn, regional chorizo, cilantro

**BLUE COAST SALAD — \$6**

Mixed organic greens tossed in sweet balsamic vinaigrette with carrots, mango, cranberries, caramelized nuts and blue cheese.

**GREEK SALAD — \$6**

Farm fresh cucumber, tomato, red onion, bell pepper, romaine lettuce, feta cheese and kalamata olives tossed in our four herb vinaigrette

**CAESAR SALAD — \$6**

Tadd's famous homemade dressing, fresh romaine, homemade croutons and fresh parmesan

**SPINACH, ARUGULA AND QUINOA — \$7**

Organic spinach, curried quinoa, sliced pear, pecans, dates, strawberry and goat cheese tossed in strawberry chipotle vinaigrette

— CATCH OF THE DAY —

*Featuring fresh local / seasonal fish and served in the following signature styles.*

**CILANTRO CASHEW PESTO — \$18**

Grilled with a cilantro pesto and served atop a grilled nopal ratatouille featuring fresh local organic vegetables.

 **HABANERO TIK'N XIC HABANERO PEPPER — \$18**

Served atop a poblano rice pilaf with a pineapple, red onion, habanero and fresh cilantro salsa

**PUMPKIN SEED CRUSTED FISH — \$18**

Catch of the Day, sweet potato mashed, berry compote, pumpkin seed crust

**SHARING POLICY:** WE ARE HAPPY TO BRING AN EXTRA PLATE AT NO CHARGE. ALL PLATES SPLIT IN KITCHEN ARE SUBJECT TO EXTRA CHARGE OF \$20 PESOS.

**HABANERO'S**  
GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

*Dinner Menu*

— ENTREES —

**PASTA POMODORO — \$13**

Grilled seasonal vegetables, pomodoro sauce, gran padano cheese and imported Italian pasta  
*Gluten free option available — \$3 | Add local Italian sausage — \$3*

**WILD MUSHROOM RISOTTO — \$15**

Shitake, portobello and porcini with arugula, gran padano and truffle oil

**CHICKEN MOLE — \$15**

Boneless chicken thighs, house made black mole, fried plantain, requeson cheese and sweet potato puree

**CHILE RELLENO — \$15**

Beef tips, asadero cheese, epazote, corn, black bean and huitlacoche sauce, sour cream, onion

**CHICKEN VODOO — \$18**

Organic chicken breast stuffed with cream cheese, gorgonzola and tarragon;  
panko crusted and served with garlic mashed potato,  
seasonal vegetables and chipotle cream sauce

**CHIPOTLE TEQUILA BBQ BABY BACK RIBS — \$18**

Roasted garlic mashed potato and seasonal vegetables

**HABANERO'S PRAWNS — \$22**

Wrapped with local catch and sautéed with butter and white wine  
and served with squid ink, octopus risotto and an ajillo cream sauce

**FILET MIGNON 6OZ — \$25**

With wild mushroom and rosemary demi, garlic mashed potatoes and seasonal vegetables

**RIB EYE STEAK 12OZ — \$28**

Blue cheese gratin, garlic mashed and seasonal vegetables.

**HABANERO'S SURF AND TURF FAJITAS — \$22**

Fresh peppers, onion and tomatoes sautéed and perfectly seasoned then topped with grilled skirt steak and prawns. Served with guacamole and choice of tortillas

**SURF AND TURF FOR TWO — MARKET PRICE**

Two 6oz filets grilled to your liking with portobello and rosemary demi,  
grilled parmesan lobster tail and four piñata shrimp with fresh seasonal vegetables  
and garlic mashed potatoes

**HABANERO'S**  
GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

## Dinner Menu

*Cuando de crear comida de calidad se trata, no es posible remplazar los mejores ingredientes. Es por eso que en Habanero's y Tadd Chapman Restaurants hemos trabajado duro para tener los más finos productos orgánicos locales cada que es posible, después los usamos con pasión para preparar una cena memorable.*

### APERITIVOS

#### PULPO BAJA MEDITERRÁNEO — \$135

Ligeramente asado, tomate cherry, cebolla morada, aceituna Kalamata, albahaca fresca, ajo, alcaparras, limón real, aceite olivo y crujientes de pan ciabatta

#### CAMARONES PIÑATA — \$135

Camarones envueltos en pasta kataifi, fritos, acompañados de salsa aioli de morón asado

#### CALAMAR FRITO — \$120

Servidos de salsa aioli de morón asado, salsa Mexicana, sal de mar y limon

#### CEVICHE DE ATÚN AL JENGIBRE — \$150

Atún aleta amarilla finamente picado servido sobre crujiente de wonton, cilantro, ajonjolí

#### SUSHIZZA DE ATUN SPICY — \$150

Atún fresco aderezado al estilo spicy con masago de habanero, cebollin, queso crema, aguacate, mango, mayonesa de wasabi, salsa de tamarindo y ciruela servido sobre pastel de arroz de sushi empanizado

#### SUSHIZZA DE PUERCO BBQ — \$135

Puerco en salsa BBQ, queso crema, mango, ensalada de col con menta, mayonesa de wasabi, salsa de tamarindo y ciruela sobre un pastel de arroz de sushi empanizado

#### QUESO EMPANIZADO — \$135

Queso asadero regional, cebolla morada, nopal, elote, chorizo, cilantro y salsa verde con tortillas de maíz nixtamalizado

#### TOSTADA DE ESQUITES DE CALLO — \$90

Callo de almeja y elote en salsa cremosa con crema agria, rábano, tajín y jalapeños

#### TOTOPOS Y GUACAMOLE — \$75

Totopos, salsas y guacamole

PRECIOS EN MXN | 16% IVA INCLUIDO | PROPINA NO INCLUIDA

**HABANERO'S**  
GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

## Dinner Menu

### SOPAS Y ENSALADAS

#### SOPA DE TORTILLA — \$90

Aguacate, crema, chile guajillo, queso panela, tortilla crujiente

#### CREMA DE CHILE POBLANO — \$105

Queso gorgonzola, elote asado, chirozo regional

#### COSTA AZUL — \$90

Lechugas mixtas orgánicas, zanahorias, mango, arándanos, nuez caramelizada, queso azul, vinagreta de balsámico

#### LA GRIEGA — \$90

Pepinos, tomate, cebolla morada, chile morón, lechuga romana, queso feta y aceitunas Kalamata

#### ENSALADA CESAR HABANERO'S — \$90

Aderezo famoso del Chef Tadd, lechuga romana, crotones hechos en casa, queso parmesano

#### SALUDABLE — \$105

Espinacas y arugula orgánicas, quínoa al comino, manzana verde, nuez moscada, datil, fresa y queso panela, vinagreta de fresa con chipotle.

### PESCA DEL DÍA

*Nuestra compromiso es ofrecer pescado local y fresco por ello la variedad puede variar.*

#### PESTO DE CILANTRO CON NUEZ DE LA INDIA — \$270

Asada con pesto de cilantro sobre guisado de nopal tipo ratatouille hecho de vegetales locales orgánicos



#### HABANEROS TIK'N XIC — \$270

Marinada con salsa de achiote, sobre arroz pilaf de chile poblano y salsa de piña, cebolla morada, habanero y cilantro

#### PESCADO EN SEMILLA DE CALABAZA — \$270

Pesca del día en costra de semillas de calabaza, puré de camote y compota de moras.

**PLATILLOS COMPARTIDOS:** CON GUSTO PODEMOS PROPORCIONARLE UN PLATO EXTRA SIN NINGÚN COSTO.  
LOS PLATILLOS SEPARADOS EN COCINA TIENEN UN CARGO EXTRA DE \$20 PESOS.

**HABANERO'S**  
GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

**Dinner Menu**

**PLATOS FUERTES**

**PASTA POMODORO — \$195**

Vegetales del estacion asados, salsa pomodoro, queso añejado gran padano, y pasta italiana importada.  
*Opción de pasta de arroz sin gluten — \$45 | Salchicha Italiana regional — \$45*

**RISOTTO DE HONGOS — \$225**

Shitake, portobello y porcchini con arugula, queso añejado gran padano y aceite de trufa blanca

**MOLE NEGRO — \$225**

Muslo de pollo asado, mole negro hecho en casa, plátano macho frito, requesón y puree de camote

**CHILE RELLENO — \$225**

Puntas de res, queso asadero, epazote, elote, salsa de frijol negro y huitlacoche, crema, cebolla

**POLLO VOODOO — \$270**

Pechuga de pollo organico relleno de queso de crema, gorgonzola y estragón; empanizado y acompañado de pure de papa, vegetales al estacion y una crema de chipotle.

**COSTILLAS DE PUERCO BBQ — \$270**

Puree de papa al ajo y vegetales al estacion. vegetables

**CAMARONES HABANEROS — \$330**

Envuelto de pescado del dia y salteado con mantaquilla y vino blanco, acompañado de risotto de pulpo en su tinta y salsa cremosa de chile guajillo.

**FILET MIGNON 6OZ — \$375**

Filete de res a la parrilla, demi de champiñon y romero, pure de papa con ajo rostizado, vegetales organicos salteados

**FILETE RIBEYE — \$420**

Gratinado con queso azul y acompañado de pure de papa al ajo y vegetales de la estacion.

**FAJITAS DE MAR Y TIERRA — \$330**

Chile morrón mixto, cebolla, tomates salteados con ajo y especias con arrachera y camarones asados al gusto, servidos con guacamole y tortillas.

**MAR Y TIERRA PARA DOS — PRECIO DEL MERCADO**

Dos piezas de filete de res asado a la parrilla o a su gusto con demi de hongos y romero, langosta al parmesano, camarones piñata, vegetales de la estacion y pure de papa al ajo.