

HABANERO'S

GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

Lunch Menu

APPETIZERS

TORTILLA SOUP — \$6

With avocado, cheese, chips, chilies and cream

ROASTED POBLANO AND GORGONZOLA CREAM — \$7

Grilled corn, regional chorizo, cilantro

GRILLED OCTOPUS BAJA MED — \$9

Char-grilled, cherry tomato, red onion, garlic, 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, Mexican salsa and lime

GINGERED AHI TUNA CEVICHE — \$10

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

SPICY SUSHIZZA — \$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

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

HABANERO'S
GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

Lunch Menu

— **BIG BOWL SALADS** —

SPINACH, ARUGULA AND QUINOA — \$10

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

GREEK WITH HERBED CHICKEN — \$12

Farm fresh cucumber, tomato, red onion, bell pepper, romaine lettuce, feta cheese and kalamata olives tossed in our four herb vinaigrette topped with a grilled organic chicken breast

PARMESAN PRAWN CAESAR — \$13

Tadd's famous homemade dressing, fresh romaine, homemade croutons and fresh parmesan topped with parmesan grilled prawns

BLUE COAST — \$14

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

— **MEXICAN FARE** —

Served with fresh salsas and choice of Caesar salad or poblano rice and black beans

OCTOPUS AL AJILLO TACOS (3) — \$9

Sautéed with regional chorizo, guacamole, chipotle lime aioli and arugula

BBQ PULLED PORK TACOS (3) — \$8

Served with red cabbage mint slaw, mango cranberry chutney and avocado

BAJA BATTERED FISH OR SHRIMP TACOS (3) — \$9

Topped with lettuce, tomato, onion and red pepper aioli.

BLUE AND BEEF TACOS (3) — \$9

Grilled skirt steak with roasted poblano chilies, corn and grilled onions topped with blue cheese

CHICKEN TLAYUDA — \$11

Crispy corn tostada, organic chicken tinga, black beans, lettuce, tomato, onion, avocado and cream

HABANERO'S SURF AND TURF FAJITAS — \$22

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



HABANERO'S
GASTRO GRILL & TEQUILA BAR

Lunch Menu

SANDWICHES AND BURGERS

*All sandwiches and burgers served with choice of sweet potato fries,
French fries, Caesar salad, Greek salad or side of soup.*

—Gluten free bread option available for an extra \$2 USD—

GRILLED VEGGIE CIABATTA — \$9

Grilled panela cheese, eggplant, zucchini, bell peppers, tomato, baby mixed greens, basil pesto and our 4 herb vinaigrette served on a toasted sweet corn ciabatta

GRILLED CHICKEN CLUB SANDWICH — \$10

Herb marinated organic chicken breast, applewood bacon, aged cheddar, pesto, red pepper aioli, tomato, red onion and arugula on sweet corn ciabatta

 **HABANERO PEPITO — \$15**

Grilled skirt steak, re-fried black beans, asadero cheese, guacamole, habanero xni-pec, chipotle aioli served on a sweet corn ciabatta.

BLACKENED TUNA SANDWICH — \$14

Fresh tuna seared with cajun spice and sal de gusano with arugula, mango, red onion, honey mustard and special sauce served on a toasted sweet corn ciabatta

 **THE HABANERO BURGER — \$11**

Your choice of a house seasoned organic ground beef patty or herb marinated organic chicken breast with regional asadero cheese, xni-pec, roasted habanero sauce, lettuce, tomato, mayonnaise, special sauce and pickles on a fresh baked bun.

BBQ BACON & MUSHROOM BURGER — \$13

Your choice of a house seasoned organic ground beef patty or herb marinated organic chicken breast with grilled portobello, smoked applewood bacon, our own Tequila chipotle BBQ sauce, aged cheddar cheese, arugula, tomato, onion, mayonnaise and pickles on a fresh baked bun

PEROGIE CRUNCH BURGER — \$13

Your choice of a house seasoned organic ground beef patty or herb marinated organic chicken breast with aged cheddar cheese, bacon, sour cream, caramelized onion, mayo and crispy potato chips on a fresh baked bun.

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

Lunch Menu

— ENTRADAS —

SOPA AZTECA — \$90

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

CREMA DE CHILE POBLANO — \$105

Queso gorgonzola, elote asado, chorizo regional

PULPO BAJA MEDITERRÁNEO — \$135

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

CAMARONES PIÑATA — \$135

Empanizado con pasta kataifi, frito y acompañado de salsa alioli de morón asada

CALAMAR FRITI — \$120

Acompañado de una salsa alioli de morón asada, salsa Mexicana y limón

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, rabano, tajin y jalapeños

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

Lunch Menu

— **ENSALADAS** —

SALUDABLE — \$150

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

LA GRIEGA — \$180

Pechuga de pollo asada a las finas hierbas, pepinos, tomate, cebolla morada, chile morrón, lechuga romana, queso feta, aceitunas Kalamata

ENSALADA CESAR HABANERO'S — \$195

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

COSTA AZUL — \$210

Lechugas mixtas orgánicas, zanahorias, mango, arandanos, nuez caramelizadas, queso azul con vinagreta de balsámico y arrachera asada

— **A LA MEXICANA** —

Acompañados de tu elección de ensalada cesar o arroz poblano y frijoles y salsa de la casa.

TACOS DE PULPO AL AJILLO (3) — \$135

Chorizo regional, guacamole, alioli de chipotle con limón y arugula

TACOS DE PUERCO BBQ (3) — \$120

Ensalada de col con menta, chutney de mango con arándano y aguacate

BAJA TACOS DE CAMARÓN O PESCADO (3) — \$135

Lechuga, tomate, cebolla morada y aioli de chile morón

TACOS DE ARRACHERA — \$135

Arrachera asada, queso gorgonzola y rajas de chile poblano rostizado con cebolla

CHICKEN TLAYUDA — \$165

Tlayuda Oaxaqueña, tinga de pollo orgánico, frijoles negros refritos, lechuga, tomate, cebolla, aguacate y crema acida

FAJITAS DE MAR Y TIERRA — \$330

Chile morón, cebolla, y tomates salteados con ajo y especias con arrachera y camarones asados al gusto. Acompañados de guacamole y tortillas.



— SÁNDWICH Y HAMBURGUESAS —

Todos los Sándwich y hamburguesas están acompañados con su elección de lo siguiente; camote frito, papas fritas, ensalada cesar, ensalada griega o sopa chica.

—Opción de pan sin gluten disponible por \$30 pesos más.—

SÁNDWICH VEGETARIANO — \$135

Pan ciabatta de elote, panela regional asada, berenjena, calabaza, chile morrón, tomate, lechuga, pesto de albahaca y vinagreta de 4 hierbas

CLUB SÁNDWICH — \$150

Pan ciabatta de elote, pechuga de pollo orgánico a las 4 hierbas, tocino applewood, queso cheddar añejado, pesto de albahaca, alioli de morón rostizado, tomate, cebolla morada y arugula

HABANERO PEPITO — \$225

Arrachera asada, frijoles negros refritos, queso asadero, guacamole, salsa xni-pec, alioli de chipotle sobre una ciabatta de elote.

SANDWICH DE ATUN ENEGRECIDO — \$210

Atún sellado al Cajun y sal de gusano con arugula, mango, cebolla morada, miel de mostaza y salsa especial sobre una ciabatta de elote

HAMBURGUESA HABANERO — \$165

Tu elección de hamburguesa de carne de res o pechuga de pollo marinado con hierbas, queso asadero regional, salsa xni-pec, lechugas, tomate, mayonesa, salsa especial y pepinillos sobre pan de hamburguesa hecho en casa .

HAMBURGUESA BBQ DE TOCINO Y HONGOS — \$195

Tu elección de hamburguesa de carne de res o pechuga de pollo marinado con hierbas con portobello asada, tocino apple wood, salsa BBQ “Chipotle Tequila” casera, queso cheddar añejada, arugula, tomate, cebolla morada, mayonesa, salsa especial y pepinillos sobre pan de hamburguesa hecho en casa

HAMBURGUESA UCRANIANO — \$195

Tu elección de hamburguesa de carne de res o pechuga de pollo marinado con hierbas con cheddar añejado, tocino apple wood, crema agria, cebolla caramelizada, mayonesa, salsa especial y crujientes de papa sobre pan de hamburguesa hecha en casa.

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

