

LA COTIDIANA 1922

ENTRADAS

MOLCAJETE DE CARNITAS \$185.00

Molcajete de guacamole y carnitas de papada de cerdo con cebolla morada, cilantro y tomate picado

MOLCAJETE DE CARNE SECA..... \$210.00

Carne seca, salsa verde de molcajete martajada con chile de árbol, aguacate, queso cocido y tortillas de harina

QUESO FUNDIDO & CHORIZO .. \$150.00

Mezclas de quesos fundidos regionales con chorizo ranchero y rajas de chile verde

TRADICIONALES MOCHOMOS .. \$205.00

Tabla de carne frita deshebrada, con guacamole, salsa de molcajete y tortillas de harina

TUETANOS A LAS BRASAS \$195.00

Servido con guacamole, tortillas de maiz, cebollita picada y cilantro

CHICHARRON DE RIB EYE \$295.00

Chicarron de Rib Eye, cebolla, chiles serranos, salsas negras y queso con guacamole y salsa de molcajete

TORERITAS DE ARRACHERA ... \$265.00

150 grs. de arrachera a las brasas cortados en tiritas, servidos sobre costras de queso, tortillas de harina, con guacamole y salsa de molcajete

LORENZA DE PAPADA..... \$170.00

Papada y camarones adobados con queso derretido, aderezo de aguacate y cebollas curtidas

ENSALADAS & SOPAS

ENSALADA CESAR TRADICIONAL .. \$205.00

Lechuga Romana, parmesano rasurado, crotones de la casa, aderezo cremoso cesar

CARPACCIO DE BETABEL \$175.00

Finas rodajas de betabel, con queso de cabra y arugula con aceite de ajonjolí e infusión de chiles secos, nuez picada y reducción piloncillo

SOPA DE TORTILLA \$140.00

Con tiritas de tortilla de maíz frita, chips de chile frito y con complementos de queso fresco regional, chicharrón, crema y aguacate

LA CAZUELA DE LA ABUELA 155.00

Caldo de papa, rajas de chile verde, tomates asados y carne de machaca seca con queso panela

TIRADITOS

TIRADITO DE ATUN \$195.00

Finas láminas de atún fresco, con aceite de ajonjolí, y salsas negras con cítricos, juliana de cebolla morada, y láminas de chile serrano

SALMON RASURADO \$210.00

Rebanadas delgadas de salmón con salsas negras, aceite de oliva, jugo de limón, alcaparras, cebolla morada y láminas de serrano

No se permite dividir cuentas a grupos más de 7 personas. Gracias por su comprensión.

DEL MAR

MEDALLON DE ATÚN FRESCO \$270.00

servido con mole de frutos rojos y vegetales a la parrilla

PESCA DEL DÍA \$255.00

con espinaca salteadas, arroz a la jardinera y asado de vegetales y tomatitos confitados

SALMON GLASEADO \$285.00

con reducción de melaza y chiles chipotles adobados, servido con vegetales a la parrilla

PASTA CON POLLO \$280.00

Pollo en trozos con champiñones, pimientos y cebollas con pasta cremosa de chipotle

PASTA SCAMPI \$295.00

Fettucini con camaron al ajo y salsa de tomate, perejil fresco y tomate cherry

CIOPPINO DE MARISCOS \$345.00

camaron, mejillones, y pulpo salteados con ajo, vino blanco, salsa clasica de tomate y queso

PULPO A LAS BRASAS \$430.00

Marinado con salsa parrillera de la casa, servido con chiles gueros asados guacamole y arroz

CAMARONES AL AJILLO \$310.00

camarones salteados, con ajo, chiles secos y vino blanco, servidos con arroz y vegetales a la parrilla

CARRUSEL MAR DE CORTES .. 355.00

combinacion de camarones boston, camarones coco y camarones al mojo de ajo servido con arroz vegetales salteados y salsa de mango

CHAMORRO DE CERDO \$290.00

cocinado al horno con adobo de azucar mascabada, chiles secos, servido con pure de papa artesanal

PANINI PARMEGGIANO \$180.00

pechuga de pollo empanizada en parmesano y salsa pomodoro, espinaca y queso de cabra

DE LA LEÑA A TU MESA

HAMBURGUESA COTIDIANA \$195.00

200 grs. de carne de diezmillo, con queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos

BAGUETTE DE ARRACHERA ... \$275.00

150 grs de arrachera sobre pan baguette con guacamole, frijoles, queso blanco, cebollas caramelizadas y aderezo de chipotle

PECHUGA CAMPESINA \$215.00

Pechuga al carbon con salsa de chipotle con rajas de chile verde y esquites, con papas de cambay y vegetales a la parrilla

CORTES

350 GRS. RIB EYE \$560.00
300 GRS. ARRACHERA \$395.00
350 GRS. NEW YORK\$455.00
300 GRS. MEDALLONES DE CABRERIA ...
\$390.00

PARRILLADA MAR Y TIERRA

\$685.00

150 GRS. CABRERIA, 100 GRS CAMARONES,
100 GRS. PULPO Y CHORIZO ARGENTINO

ACOMPAÑADOS DE CHILE RELLENO,
CEBOLLITAS CAMBRAY, CHILES
TOREADOS, SALSA MOLCAJETE Y
TORTILLAS DE HARINA

PORTOBELLO A LAS BRASAS \$200.00

con chimichurri de cilantro, guacamole, salsa de molcajete, cebollitas de cambay y tortillas de harina

TACO VEGANO \$145.00

lechuga italiana con vegetales asadas y sazonadas con salsa agridulce de la casa y guacamole

LA COTIDIANA 1922

APPETIZERS

PORK MOLCAJETE \$185.00

Molcajete with guacamole and pork jowl with purple onion, cilantro and diced tomato

BEEF JERKEY MOLCAJETE..... \$210.00

Beef jerky marinated with salsa verde, served with avocado, cheese and flour tortillas

QUESO FUNDIDO & CHORIZO .. \$150.00

Homemade melted cheese topped with chile verde and chorizo

MOCHOMOS \$205.00

Shredded meat fried and crispy, with guacamole, roasted salsa and flour tortillas

BONE MARROW \$195.00

Grilled and served with guacamole, corn tortillas, diced onion and cilantro , topped with corn

RIB EYE CHICARRÓN \$295.00

Rib eye fried and crunchy, onion, serrano chile, salsa and guacamole

TORERITAS DE ARRACHERA ... \$265.00

150 grs. of grilled Flank Steak , served on top of fried cheese, flour tortillas, with guacamole and homemade salsa

LORENZA DE PAPADA..... \$175.00

Pork jowl and grilled shrimp with melted cheese, avocado dressing, and pickled onions

SOUPS & SALADS

TRADITIONAL CESAR SALAD \$205.00

Chicken, roman lettuce, parmesan cheese, croutons, with creamy homemade dressing

BEEF CARPACCIO \$175.00

Finely diced beets, goat cheese, arugula with sesame oil and chile dried infusion, nuts and piloncillo reduction

TORTILLA SOUP \$140.00

Fried corn tortilla bits, fried chile, regional cheese, chicharron, and avocado

LA CAZUELA DE LA ABUELA \$155.00

Potato soup, chile verde, roasted tomatoes, machaca, and panela cheese

TIRADITOS

TIRADITO DE ATUN \$195.00

Fresh tuna finely sliced, sesame oil, homemade citric sauce, purple onion, and chile serrano

SALMON RASURADO \$210.00

Raw salmon slices with bittersweet sauce, olive oil, lemon juice, capers, purple onion and chile serrano

Please kindly note we cannot bill separate checks for parties greater than 8 guests.
Thank you for your understanding

OF THE SEA

TUNA MEDALLION \$270.00

Fresh Tuna served with homemade berry sauce and grilled vegetables

FISH OF THE DAY \$255.00

Served with sauteed spinach, garden rice, grilled vegetables and candied tomatoes

GLAZED SALMON \$285.00

Served with molasses reduction, marinated chiles, and grilled vegetables

CHIPOTLE CHICKEN PASTA \$280.00

Grilled chicken with mushrooms, pepper and onions on top of creamy chipotle pasta

PASTA SCAMPI \$295.00

Fettucini with garlic shrimp and tomato sauce, topped with fresh parsley and cherry tomato

CIOPPINO \$345.00

Shrimp, clams, and octopus sauteed with garlic, white wine, classic pomodoro sauce and cheese

GRILLED OCTOPUS \$430.00

Marinated with homemade salsa ,served with grilled banana peppers, guacamole and rice

GARLIC SHRIMP \$310.00

Sauteed with garlic, dried chile, and white wine, served with rice and grilled vegetables

CAROUSEL MAR DE CORTES .. \$355.00

Shrimp wrapped with bacon, coconut shrimp, and garlic shrimp served with rice, sauteed vegetables, and mango sauce

CHAMORRO \$290.00

Oven roasted Pork Shank with brown sugar marinade, dried chiles, served with mashed potatoes special recipe

PANINI PARMEGGIANO \$180.00

Panko chicken breast fried with parmesan cheese and pomodoro sauce, spinach and melted cheese

FROM OUR GRILL

LA COTIDIANA BURGER \$195.00

200 grs. Top Sirloin, with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, pickles and sesame seeds

BAGUETTE DE ARRACHERA ... \$275.00

150 grs Flank Steak served in baguette bread with guacamole, beans, cheese, caramelized onions and chipotle dressing

COUNTRY STYLE CHICKEN .. \$215.00

Grilled Chicken Breast with chipotle sauce, chile verde, corn, potatoes and grilled vegetables

FINE CUTS

350 GRS. RIB EYE \$560.00

300 GRS. FLANK STEAK \$395.00

350 GRS. NEW YORK STEAK \$455.00

300 GRS. TENDERLOIN ... \$390.00

SURF & TURF

\$685.00

150 GRS. TENDERLOIN, 100 GRS SHRIMP,
100 GRS. OCTOPUS AND CHORIZO

SERVED WITH CHILE RELLENO,
SPRING ONIONS, JALAPEÑOS, SALSA
MOLCAJETE AND FLOUR TORTILLAS

GRILLED PORTOBELLO \$200.00

Served with chimichurri, guacamole, salsa, spring onions and corn tortillas

VEGAN TACO \$145.00

Italian lettuce wrap with sauteed vegetables marinated with oriental homemade sauce and guacamole