

The logo for IZIAC Mexican Cuisine is a stylized, colorful graphic. The letters 'I', 'Z', 'I', 'A', and 'C' are rendered in a bold, sans-serif font, each composed of multiple overlapping, semi-transparent colored segments in shades of red, blue, green, purple, and orange. The letters are arranged horizontally and enclosed within a thin, multi-colored rectangular border. Below the main graphic, the words 'MEXICAN CUISINE' are written in a clean, uppercase, sans-serif font, with each letter in a different color that matches the palette used in the main graphic.

IZIAC  
MEXICAN CUISINE

## ENTRANTES

### NUESTRO GUACAMOLE (LA MANTEQUILLA MEXICANA)

Aguacate molcajeteadado, con cilantro, tomate, cebolla y chile verde.

### MOLOTES (QUESADILLAS FRITAS)

Masa de maíz delgada, ovalada a mano, rellena de patata guisada con chorizo y la tradicional rellena de queso Oaxaca, con epazote, acompañada de crema y salsa.

### QUESO RANCHERO

Tradicional queso mexicano, elaborado con chile jalapeño y zanahoria, condimentado con nuestras especias, el cual freímos y servimos en un mocajete caliente, bañado de nuestra salsa tarahumara.

### MEMELA BANDERA CON TUÉTANO

Deliciosa tortilla bicolor ovalada a mano (maíz azul y amarillo), cocinada con un poco de manteca y untada de salsa roja y verde, con queso, cebolla, torrezno y frijoles. Acompañada de nuestro jugoso tuétano a la brasa

### MOCHOMO

Suculento vacío de ternera, cocinado lentamente para obtener finas hebras, que después son fritas, para dejarlas crujientes y acompañarlas de nuestro puré de aguacate y salsa borracha.

### TLAYUDA

Desde los Valles de Oaxaca, traemos la receta para elaborar la tlayuda, que es untada con frijoles, manteca de torrezno, nuestro tasajo (carne seca), tomate, aguacate, queso Oaxaca y tiras de lechuga.

### AGUACHILE NEGRO DE GAMBAS

Con las técnicas Sinaloenses, maceramos las gambas con zumo de limas y con los sabores Yucatecos del recado negro terminamos de condimentar nuestro platillo, que va acompañado de pepino, cebolla morada y brotes de cilantro.

### SOPA DE TORTILLA

Tradicional caldo de pollo, enriquecido con tomate, epazote, chile pasilla y chipotle, espesado con maíz

## ENSALADAS

### ESQUITES

Mazorca blanca hervida y aromatizada con epazote, acompañada de una mayonesa picante y queso fresco. La tradición callejera de México servida al plato.

### LA DEL HUERTO

Homenajeando a los huertos de las casas mexicanas, emplatamos tomates verdes, mini mazorcas, berros y nuestro emblemático aguacate, aliñado con un aceite de chiles.

### TLACOYOS VERDES

Guisamos nuestro característico hongo Huitlacoche, con flor de calabaza, maíz, cebolla y ajo, para verterlo en nuestro nopal fresco, que va asado a la plancha y decorado con crujientes tortillas y brotes de temporada.

## PLATILLOS PRINCIPALES

### EN MÉXICO TODO GUISO CABE EN UN TACO!

#### PESCA A LA VERACRUZANA

Este plato refleja las influencias gastronómicas vizcaínas, combinadas con la variedad de productos de las costas del Golfo de México. Filete de pargo rojo, cocinado en papillote con una salsa a base de tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras. Acompañado de un cremoso de patatas.

#### PULPO FRITO DE PUERTO PROGRESO

Puerto Progreso Yucatán y sus cantinas se hacen presentes en este platillo donde el pulpo después de ser cocinado en su forma tradicional, se fríe a alta temperatura para obtener un crujiente perfecto, que se acompaña de un pico de gallo tropical y su clásica salsa Kut.

#### PESCA DEL DÍA AL ACUYO

Jugoso medallón de pescado, con una salsa de hoja santa, tomatillo y nata. Acompañado de unas calabazas asadas.

#### PERDICES EN MANCHA MANTELES

Un plato con mucha historia, está integrado por una salsa compuesta de chiles, frutas, frutos secos y especias que baña a unas perdicis rostizadas que están sobre un puré de camote. Un platillo 100% conventual.

#### CARNE TAMPIQUEÑA

El Norte de México se hace presente con su peculiar corte de solomillo de ternera, acompañada de su clásica enchilada roja, frijoles charros y sus patatitas asadas.

#### COCHITO CHIAPANECO

La aportación del Sureste Mexicano se ve reflejada en este delicioso platillo de crujiente lechón, salseado de un adobo Chiapaneco, sobre un puré de frijoles y arroz rojo.

#### ENCHILADAS DE MOLE

Un plato que reúne un mestizaje gastronómico, técnicas e ingredientes mexicanos y condimentos europeos. Deliciosas enchiladas rellenas de pato confitado, bañadas de nuestro tradicional mole de más de 32 ingredientes.

#### ENCHILADAS POBLANAS

El clásico de las enchiladas no podría faltar, tortillas rellenas de pollo guisados, bañadas en la cremosa salsa de chile poblano.

#### CHILAQUILES

*¿Y los Nachos? Todo plato emblemático tiene sus orígenes.*

Crujientes totopos de maíz, que pueden ser bañados con las típicas salsas verde o roja (a tu elección), con tiras de cebolla, nata y queso.

#### TACO DE LECHÓN YUCATECO

Jugoso lechón confitado en su propia grasa durante varias horas. Servido en tortilla, con cebolla y cilantro.

#### TACO DE PESCADO ZIHUATANEJO

Tiras de pescado rebozadas en una cobertura Orly, acompañada de repollo y mayonesa al chipotle.

## POSTRES

### PIRÁMIDE DE CHOCOLATE Y TEQUILA

Pirámide de 70% cacao Mexicano con un crumble de mole y crema de vainilla de Papantla, Veracruz.

### CANUTILLO DE NOGADA

Crujiente canutillo de trigo con azúcar, relleno con nata cremosa, queso de cabra y nuez Castilla, bañado en salsa de Jeréz acompañado de compota de frutas.

### TRÓPICO DEL CARIBE

Biscocho de plátano, mousse de crema de mango, mousse de maracuyá con palomitas de amaranto.

### BUÑUELO CON MOUSSE DE GUAYABA

Mousse de guayaba y miel de piloncillo sobre un crujiente masa de trigo rebozada en azúcar acompañado de compota de frutos rojos.

### HELADOS

Vainilla, Coco, Stracciatella, chocolate y Albaricoque con piquín.

