

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, orange, and black. 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 molcajetado con cilantro, tomate, chile verde, cebolla, y lima.

PELLIZCADAS VERACRUZANAS

Pequeñas tortillas de maíz pellizcadas por los lados, con base de frijol refrito y una mezcla de chorizo, tuétano y pulpo a la brasa.

QUESO RELLENO YUCATECO

Queso de bola holandés gratinado en horno de carbón y picadillo Yucateco (carne de cerdo y ternera, aceitunas, alcaparras, almendras y pasas) bañadas en salsa Kol y chiltomate.

ENFRIJOLADAS

Tortillas rellenas de queso y cebolla, bañadas de una salsa de frijol negro, chorizo, queso y nata agria.

MOCHOMO

Vacío de ternera crujiente acompañado de nuestra salsa Tarahumara y salsa de aguacate.

NUESTRAS TOSTADAS (2 UNIDADES)

Dos tortillas de maíz fritas, una de cueritos de cerdo en escabeche y otra de pollo, acompañadas de lechuga, aguacate y nata agria.

AGUACHILE NEGRO DE GAMBAS

Con las técnicas sinaloenses, maceramos las gambas con zumo de lima y con los sabores yucatecos del recado negro, acompañado de pepino, cebolla morada y tomate.

COCTEL DE VIEIRA

Al puro estilo de Boca del Río Veracruz, salsa coctelera con vieira, mejillones, aguacate y pico de gallo. Acompañado de galletitas saladas. Un plato muy fresquito.

MUSLITOS BOTANEROS

Nuestros jugosos muslitos de codorniz, bañadas de nuestra ya clásica salsa botanera, dip de queso cremoso con especias mexicanas y crudités.

ENSALADAS

ESQUITES CON TUÉTANO

Mazorca blanca hervida y aromatizada con epazote, acompañada de mayonesa picante, queso fresco y tuétano.

ENSALADA DE BETABEL

Remolacha a la parrilla, nata agria, hierbabuena, canónigos, manzana, aceite de chile y hoja de Jamaica.

SOPA DE LIMA DE YUCATÁN

Caldo de pollo perfumado con limón, crujiente de tortilla y tomate.

CREMA DE ELOTE

Deliciosa crema fría de elotes y frito de maíz.

PLATILLOS FUERTES

¡EN MÉXICO TODO GUISO CABE EN UN TACO!

PESCADO AL PASTOR

Pesca del día hecha a la brasa, marinada con nuestro tradicional adobo al pastor, acompañado de compota de piña, cebolla caramelizada y crujiente de cilantro.

COLA DE LANGOSTA ESTILO PUERTO MORELOS

Desde las costas de Baja California, presentamos este platillo de cola de langosta marinada y asada al carbón, frijoles meneados y arroz a la mexicana acompañado de tortillas de trigo.

MEXTLAPIQUE DE PESCADO

Pesca del día marinada en cilantro, cocinada a la brasa en una hoja de tamal y una mezcla de verduras.

SOLOMILLO EN COLORADITO

Uno de los moles mas emblemáticos de Oaxaca se hace presente en este medallón de solomillo, acompañada de una ensalada fresca de nopal, patata, pimientos y cebolla.

CHILE RELLENO

Chile relleno de flor de calabaza, queso y maíz a la poblana con salsa de maíz y setas, un clásico de los conventos poblanos

ENCHILADAS DE MOLE

Deliciosas enchiladas de pato confitado bañada de nuestro tradicional mole de 32 ingredientes, decorado con ajonjolí y nata. Un plato que reúne un mestizaje gastronómico.

MOLE NEGRO CON PAVO

Pechuga de pavo rellena de requesón, espinacas, tomate deshidratado y nuestro complejo mole negro, un recuerdo de la cocina prehispánica.

CHICHARRÓN EN SALSAS VERDES

Torrezno de cerdo cocinado a baja temperatura rescatando su crujiente corteza. Con un espejo de nuestra salsa verde de tomatillo.

COSTILLA DE LA ESTACIÓN

Un platillo que recuerda al estado de Jalisco, costilla de cerdo cocinada en un adobo de chile de Yahualica, Jalisco. Acompañado de frijoles, una delicia para taquear.

TACO ÁRABE

Un taco con historia, fue el precursor del taco al pastor, una influencia árabe. Lagarto ibérico marinado y acompañado de una cebolla asada y un poco de salsa chipotle en tortilla de trigo.

TACO GOBERNADOR

Desde la Rumorosa, jugosa trucha asalmonada guisada con tomate, cebolla, pimientos y queso Oaxaca en tortilla de trigo.

POSTRES

TARTA DE CAJETA Y PLÁTANOS GLASEADOS

Tartaleta de cajeta, plátanos laminados flameados con canela y brandy, acompañado con helado de vainilla

GELATINA DE GUANÁBANA

Sobre una salsa de coco, acompañado de una palanqueta de cacahuets ahumados.

MOUSSE DE MANGO

Semifrío de mango con centro cremoso de horchata mexicana acompañado de una cocada.

TAMAL DE CHOCOLATE

Esponjoso bizcocho de chocolate envuelto en hoja de tamal, bañado con una salsa caliente de toffee de maíz.

HELADOS

Fresa, chocolate, vainilla y albaricoque con chile piquin.

ALÉRGENOS


 ALTRAMUCES

 LÁCTEOS

 PESCADO

 MOLUSCOS

 CRUSTÁCEOS

 MOSTAZA

 GLUTEN

 APIO

 HUEVO

 SULFITOS

 FRUTOS SECOS

 CACAHUETE

 SÉSAMO

 SOJA