LA LAGUNA
MODERN MEXICAN CUISINE
& TEQUILA BAR

TO SHARE

Guacamole 11
avocado with selection of toppings

Costra de Queso 10
pan fried crunchy cheese

Duck Confit Salbutes 14
Mexican corn fritters, jam of habanero and orange, bean with local "epazote"

Gorditas 16
stuffed taco with escamoles, beans, avocado

Queso Fundido 15
melted cheeses, garlic mushrooms, handmade tortilla

Fried Chaya Tacos 12
creamy avocado, xcatic pepper, rancher's cheese, candied macadamia nut

APPETIZERS

Mushroom Soup 11
how we serve it in the center of the country

Shrimp Esquites 14
mayonnaise of epazote, chile serrano, fresh cheese

Chilpachole 12
seafood broth, milled corn, crab, corn bread

Fish Ceviche 16
tomato, onion, serrano pepper, cilantro

Tuna Crudo 19
cucumber, jicama, passion fruit

Michoacan Gazpacho 12
cucumber, serrano pepper, jicama, chayote, tangerine, cotija cheese

Three Bean Salad 11
"espelon" beans, green beans, lentils, "chile cascabel" vinaigrette

Chaya Salad 11
local squash, roasted pineapple, sour orange vinaigrette

Suckling Pig 14
green pipian, pumpkin seed, quail egg

MAIN COURSE

Catch of the Day 29
crust of chilies, "chilacayote" squash, carrot puree

Roasted Octopus 24
"recado negro" sauce, cauliflower

Chicken Tamal 15
hoja santa leaf, ranchera sauce

Filet of Beef 32
"mole de olla" sauce, local root vegetable, beef broth

Duck Breast 24
prune mole

Lamb Shank Adobo 29
red marinade, potato foam, homemade tortillas

Chile Relleno 21
vegetables, Oaxaca cheese, tomato broth

Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions.
Please advise your server of any allergies you may have to food products. Our menus are subject to changes without previous notice.
Prices are in American Dollars, Tax Included, and Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day

LA LAGUNA
MODERN MEXICAN CUISINE
& TEQUILA BAR

PARA COMPARTIR

Guacamole 11
aguacate y selección de toppings

Costra de queso 10
queso crujiente

Salbutes de pato confitado 14
mermelada de habanero y naranja, frijol con epazote de la región

Gorditas 16
rellenas de escamoles, frijol y aguacate

Queso fundido 15
hongos al ajillo y tortilla hecha a mano

Tacos de chaya frita 12
cremoso de aguacate y xcatic, queso de rancho y macadamia garapiñada

ENTRADAS

Sopa de hongos 11
como la servimos en el centro del país

Esquites de camarón 14
mayonesa de epazote y chile serrano, queso fresco

Chilpachole 12
jaiba y chochoyotas

Ceviche de pescado 16
jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro

Crudo de atún 19
pepino, jícama, fruta de la pasión

Gazpacho michoacano 12
pepino, chile serrano, jícama, chayote, mandarina y queso Cotija

Ensalada de leguminosas 11
frijol espelón, ejote, lentejas, y vinagreta de chile cascabel

Ensalada de chaya 11
calabaza local, piña rostizada y vinagreta de naranja agria

Tetela de lechón 14
pipián verde y huevo de codorniz

PLATOS FUERTES

Pesca del día 29
costra de chiles, chilacayote y puré de zanahoria

Pulpo asado 24
salsa de recado negro y coliflor

Tamal de pollo 15
envuelto en hoja santa, salsa ranchera

Filete de res 32
salsa de mole de olla y vegetales de caldo

Magret de pato 24
en mole de ciruela pasa

Chamorro de cordero 29
adobo rojo, espuma de papa y tortillas hechas en casa

Chile relleno 21
vegetales, queso Oaxaca, caldillo de jitomate

El consumo de productos animales crudos o semi crudos implica un riesgo, el cual es asumido por la persona que los consume sobre todo si tiene ciertas condiciones médicas.
Por favor, avise a su mesero de cualquier alergia alimentaria antes de ordenar.
Nuestros menús están sujetos a cambio sin previo aviso. Precios en dólares americanos, incluyendo IVA, pagables en pesos mexicanos al tipo de cambio del día.