

MENÚ



Melsuu

RESTAURANTE

CLIC EN PLATILLO  
PARA VER FOTOS

## RITUAL INICIAL

### Panceta Mojuáa 240

GUACAMOLE TRADICIONAL CON PORK BELLY MARINADO Y COCINADO LENTAMENTE POR 6 HORAS, CONFITADO EN SU PROPIA GRASA.

### Gyozas Móu 240

GYOZAS TRADICIONALES CON UN TOQUE DE LA BAJA Y BORREGO. SERVIDAS CON ENSALADA DE ESTILO ORIENTAL Y SALSA PONZU

### Carpaccio Kwal 210

LÁMINAS DE BETABEL CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO, PISTACHE Y QUESO DE CABRA.

### Aguachile Akal 285

AGUACHILE NEGRO A BASE DE CHILTEPÍN TOSTADO CON UN TOQUE DE SALSAS NEGRAS.

### Aguachile Milsoou 350

AGUACHILE VERDE EN SALSA DE CHILE SERRANO CON UN TOQUE DE CALLO DE HACHA

## TACOS

### Taco Camarón 99

CAMARÓN SALTEADO EN ADOBO ROJO, EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL Y AMARILLO. SERVIDO CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO.

### Taco Móu (Borrego) 99

BORREGO EN COCCIÓN LENTA POR 12 HORAS, EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL Y AMARILLO. SERVIDO CON PICO DE GALLO Y GUACAMOLE.

### Taco Arrachera 99

ARRACHERA BLACK ANGUS EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL Y AMARILLO. SERVIDO CON PICO DE GALLO Y GUACAMOLE.

### Takito Melsúu (Rib Eye) 129

LÁMINA DE RIB EYE DE 50 G EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL Y AMARILLO. SERVIDO CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO.

### Taco Mojuáa 99

PORK BELLY EN SALSA HOISIN, CON CREMOSO DE AGUACATE Y PORO FRITO, SERVIDO EN TORTILLA DE MAÍZ.

### Takito frito 99

CAMARÓN FRITO EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL, ENVUELTO EN TIRAS DE PAPA. SERVIDO CON SALSA MACHA, CEBOLLA CARMELIZADA Y FLOR DE JAMAICA.

## DEL MAR

### Ostiones Wakame 200

OSTIÓN CON SALSA PONZU, UN TOQUE DE TOBIKO Y WAKAME. SERVIDO SOBRE HIELO CON LIMÓN AMARILLO.

### Tostada Melsúu 270

TOSTADA DE MAÍZ AZUL CON ATÚN EN SALSA PONZU, PEPINO, CEBOLLA Y UN TOQUE DE MANGO. TERMINADA CON SPICY MAYO Y AJONJOLÍ.

### Tostada del Mar 210

TOSTADA DE MAÍZ AZUL CON CALLO, PULPO, CAMARÓN Y ATÚN. LLEVA YUZU KOSHO, CEBOLLA MORADA, PEPINO Y AGUACATE.

### Ceviche de Jurel 260

JUREL EN LECHE DE TIGRE CON CEBOLLA, TOMATE CHERRY Y UN TOQUE DE AGUACATE.

### Tiradito Ja' Mool 285

ELECCIÓN DE SALMÓN, ATÚN O JUREL EN SALSA PONZU, CON TOBIKO Y CREMOSO DE CILANTRO.

### Pulpo Melsúu 350

PULPO EN ADOBO TRADICIONAL, TERMINADO A LA PARRILLA. SERVIDO CON ARROZ MELOSO DE MARISCOS, VEGETALES BABY Y UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA.

### Pesca del día 300

PESCADO DE TEMPORADA A LA PARRILLA, BARNIZADO CON ACEITE DE YUZU. ACOMPAÑADO DE PURÉ DE COLIFLOR Y VEGETALES BABY A LA PARRILLA.

### Atún sellado 310

ATÚN FRESCO SELLADO CON ENSALADA DE ARÚGULA EN ACEITE DE TRUFA, VEGETALES A LA PARRILLA Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.

### Salmón 300

SALMÓN FRESCO CON ACEITE DE YUZU. ACOMPAÑADO DE PURÉ DE COLIFLOR Y VEGETALES A LA PARRILLA.



## DEL FUEGO

### Pechuga de pollo 290

PECHUGA DE POLLO CON ENSALADA MEDITERRÁNEA Y VEGETALES DEL HUERTO A LA PARRILLA.

### Hamburguesa a las Brasas 250

HAMBURGUESA A LAS BRASAS CON CARNE DE RIB EYE CON LECHUGA TOMATE, CEBOLLA MORADA Y PEPINILLO Y ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA.

### Pizza Margarita 200

CON EXCELENTES TOMATES Y ALBAHACA EN UN QUESO MOZZARELLA HECHO EN HORNO DE LEÑA, UNA MASA DELGADA Y UN SABOR EXQUISITO EN UNA SALSA DE TOMATE CASERA.

### Pizza Pepperoni 220

DE PEPPERONI EN SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA EN HORNO DE LEÑA.

\*PREGUNTA POR DISPONIBILIDAD DE PIZZAS.

## RITUALES DEL CHEF

### Rib Eye 700

RIB EYE DE 500 GR ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES BABY A LA PARRILLA.

### New York 490

NEW YORK 350 GR ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES BABY A LA PARRILLA.

### Tomahawk 1,460

TOMAHAWK DE 1KG ACOMPAÑADO DE PURÉ Y VEGETALES BABY A LA PARRILLA.

### Arrachera 350

350 GR ARRACHERA BLACK ANGUS ACOMPAÑADA DE FRIJOLES Y GUACAMOLE.

## DE LA TIERRA

### Ensalada Frutas Silvestres 260

ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS CON FRUTOS ROJOS SALVAJES, SUPREMA DE NARANJA EN UNA VINAGRETA DE GRANADA.

### Ensalada César 220

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL, ACOMPAÑADA DE CORONEL Y PARMESANO.

### Ensalada Mediterránea 260

ENSALADA A BASE DE LECHUGA MIXTA, TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA, ACEITUNAS, PEPINO; PERSA, QUESO FETA Y UNA VINAGRETA ITALIANA.

## TRADICIONES

### Pasta Alfredo 210

PASTA CREMOSA, ELABORADA CON UNA MEZCLA SEDOSA DE CREMA, TERMINADA CON QUESO PARMESANO.  
POLLO +100 | CAMARÓN +120

### Zucchini 210

PASTA EN SALSA BLANCA CREMOSA CON TOQUE DE LIMÓN AMARILLO Y ZUCHHINI EN TIRAS.

### Crema del día 185

PREGUNTAR POR LA CREMA DEL DÍA.

### Sopa Oriental 220

FONDO DE PESCADO CON UN TOQUE ORIENTAL Y SUS COMPLEMENTOS COMO HONGO SHIITAKE, ZANAHORIA Y GERME DE SOYA.

## DULCE TENTACIÓN

### Pan de Elote 285

PAN DE ELOTE CREMOSO ACOMPAÑADO DE UN TOQUE DE NIEVE DE NUTELLA.

### Sorbete Tkma 250

SORBETE DE TEMPORADA.

### Tarta de Queso 285

TARTA DE QUESO TRADICIONAL FRUTOS ROJOS.

### Churro 220

## BEBIDAS

### Refrescos 40

### Té Helado 70

CON LIMÓN.

### Limonada 70

MINERAL O NATURAL.

## EXTRAS

Puré de papa	120	Elote	100
Papa al horno	120	Bola de nieve	70
Vegetales baby	110	Papas a la francesa	120
Ensalada verde	120		



MENU



Melsiū

RESTAURANTE

TAP ON THE DISH TO VIEW PHOTOS

## OPENING RITUAL

### Mojuáa Pancetta 240

TRADITIONAL GUACAMOLE WITH PORK BELLY MARINATED AND SLOW-COOKED FOR 6 HOURS, CONFIT IN ITS OWN FAT.

### Móu Gyozas 240

TRADITIONAL GYOZAS WITH A TOUCH OF BAJA LAMB, SERVED WITH ASIAN-STYLE SALAD AND PONZU SAUCE.

### Kwal Carpaccio 210

THIN SLICES OF BEETROOT WITH BALSAMIC REDUCTION, PISTACHIO, AND GOAT CHEESE.

### Akal Aguachile 285

BLACK AGUACHILE MADE WITH TOASTED CHILTEPÍN CHILI AND A TOUCH OF BLACK SAUCES.

### Milsoou Aguachile 350

GREEN AGUACHILE IN SERRANO CHILI SAUCE WITH A TOUCH OF RAZOR CLAM.

## TACOS

### Shrimp Taco 99

SHRIMP SAUTÉED IN RED ADOBO, SERVED ON BLUE AND YELLOW CORN TORTILLAS WITH GUACAMOLE AND PICO DE GALLO.

### Móu Taco 99

SLOW-COOKED LAMB FOR 12 HOURS, SERVED ON BLUE AND YELLOW CORN TORTILLAS WITH PICO DE GALLO AND GUACAMOLE.

### Skirt Steak Taco 99

BLACK ANGUS SKIRT STEAK ON BLUE AND YELLOW CORN TORTILLAS, SERVED WITH PICO DE GALLO AND GUACAMOLE.

### Melsúu Taco 129

50 G RIB EYE SLICES ON BLUE AND YELLOW CORN TORTILLAS, SERVED WITH GUACAMOLE AND PICO DE GALLO.

### Mojuáa Taco 99

PORK BELLY IN HOISIN SAUCE WITH CREAMY AVOCADO AND CRISPY LEEK, SERVED ON CORN TORTILLA.

### Fried Taco 99

FRIED SHRIMP WRAPPED IN BLUE CORN TORTILLA STRIPS, SERVED WITH MACHA SAUCE, CARAMELIZED ONION, AND HIBISCUS FLOWER.

## FROM THE SEA

### Wakame Oysters 200

OYSTER WITH PONZU SAUCE, A TOUCH OF TOBIKO AND WAKAME, SERVED ON ICE WITH YELLOW LEMON.

### Melsúu Tostada 270

CORN TOSTADA WITH TUNA IN PONZU SAUCE, CUCUMBER, ONION, AND A TOUCH OF MANGO. FINISHED WITH SPICY MAYO AND SESAME SEEDS.

### Sea Tostada 210

CORN TOSTADA WITH SCALLOP, OCTOPUS, SHRIMP, AND TUNA. FINISHED WITH YUZU KOSHO, RED ONION, CUCUMBER, AND

### Jurel Ceviche 260

AMBERJACK IN CITRUS LECHE DE TIGRE MARINADE WITH ONION, CHERRY TOMATO, AND AVOCADO.

### Ja' Mool Tiradito 285

SELECTION OF SALMON, TUNA, OR AMBERJACK IN PONZU SAUCE WITH TOBIKO AND CILANTRO CREAM.

### Melsúu Octopus 350

TRADITIONAL ADOBO-MARINATED OCTOPUS, GRILLED AND SERVED WITH SEAFOOD RISOTTO, BABY VEGETABLES, AND A TOUCH OF TRUFFLE OIL.

### Catch of the Day 300

SEASONAL FISH GRILLED, BRUSHED WITH YUZU OIL, SERVED WITH CAULIFLOWER PURÉE AND GRILLED BABY VEGETABLES.

### Seared Tuna 310

FRESH SEARED TUNA WITH ARUGULA SALAD, TRUFFLE OIL, GRILLED VEGETABLES, AND BALSAMIC REDUCTION.

### Salmon 300

FRESH SALMON WITH YUZU OIL, SERVED WITH CAULIFLOWER PURÉE AND GRILLED VEGETABLES.

\*ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.



## FROM THE FIRE

### Chicken Breast 290

GRILLED CHICKEN BREAST SERVED WITH MEDITERRANEAN SALAD AND GARDEN VEGETABLES.

### Grilled Burger 250

GRILLED RIB EYE BEEF BURGER WITH LETTUCE, TOMATO, RED ONION, AND PICKLES, SERVED WITH FRENCH FRIES.

### Margarita Pizza 200

FRESH TOMATOES AND BASIL OVER MOZZARELLA CHEESE, WOOD-FIRED THIN CRUST, FINISHED WITH HOUSE-MADE TOMATO SAUCE.

### Pizza Pepperoni 220

PEPPERONI WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE, BAKED IN A WOOD-FIRED OVEN.

ASK ABOUT PIZZA AVAILABILITY.

## CHEF'S RITUALS

### Rib Eye 700

500 G RIB EYE SERVED WITH MASHED POTATOES AND GRILLED BABY VEGETABLES.

### New York 490

350 G NEW YORK STRIP SERVED WITH MASHED POTATOES AND GRILLED BABY VEGETABLES.

### Tomahawk 1,460

1 KG TOMAHAWK STEAK SERVED WITH MASHED POTATOES AND GRILLED BABY VEGETABLES.

### Skirt Steak 350

350 G BLACK ANGUS SKIRT STEAK SERVED WITH REFRIED BEANS AND GUACAMOLE.

## FROM THE EARTH

### Wild Berry Salad 260

MIXED GREENS WITH WILD BERRIES, ORANGE SUPREME, AND POMEGRANATE VINAIGRETTE.

### Caesar Salad 220

TRADITIONAL CAESAR SALAD, SERVED WITH CROUTONS AND PARMESAN CHEESE.

### Mediterranean Salad 260

MIXED GREENS WITH CHERRY TOMATOES, RED ONION, OLIVES, PERSIAN CUCUMBER, FETA CHEESE, AND ITALIAN VINAIGRETTE.

## TRADITIONS

### Alfredo Pasta 210

CREAMY ALFREDO PASTA MADE WITH A SILKY CREAM SAUCE, FINISHED WITH ABUNDANT PARMESAN CHEESE. CHICKEN +100 | SHRIMP +120

### Zucchini Pasta 210

PASTA IN A CREAMY WHITE SAUCE WITH A TOUCH OF YELLOW LEMON AND SLICED ZUCCHINI.

### Soup of the Day 185

ASK ABOUT TODAY'S SOUP.

### Oriental Soup 220

FISH BROTH WITH AN ORIENTAL TOUCH, COMPLEMENTED WITH SHIITAKE MUSHROOMS, CARROT, AND SOY SPROUTS.

## SWEET TEMPTATION

### Cornbread 285

CREAMY CORNBREAD SERVED WITH A TOUCH OF NUTELLA ICE CREAM.

### Tkma Sorbet 250

SEASONAL SORBET.

### Cheesecake 285

TRADITIONAL CHEESECAKE WITH RED BERRIES.

### Churro 220

## BEVERAGES

### Soft Drinks 40

### Iced Tea 70

WITH LEMON

### Lemonade 70

STILL OR SPARKLING

## SIDES

Mashed Potatoes	120	Corn on the Cob	100
Baked Potato	120	Ice Cream Scoop	70
Baby Vegetables	110	French Fries	120
Green Salad	120		

