

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

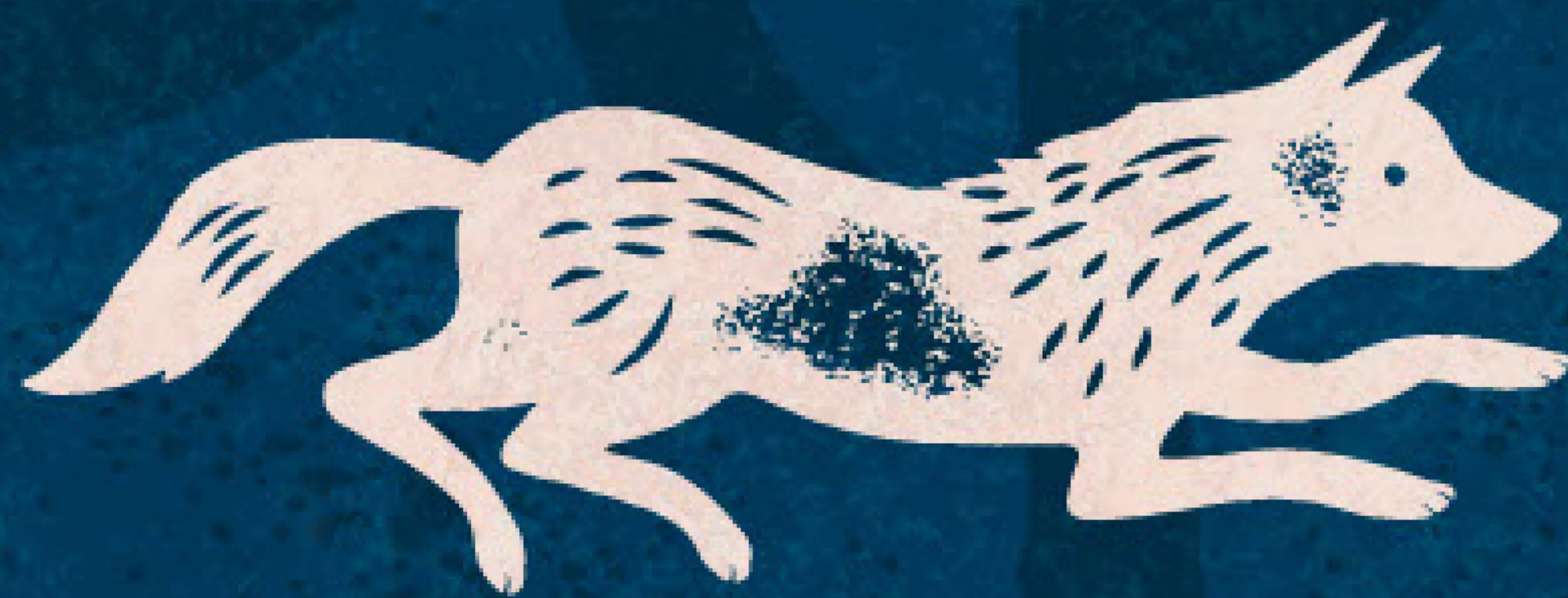
MINERAL O NATURAL.

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		

