



Petfriendly

En Mixe la mesa esta
puesta para todos



“La mesa es un lugar de **encuentro**, donde se **comparten** no solo los alimentos, sino también los **ideales**. Creemos en una cocina que **dignifica** a todos sus actores.

En este espacio, **productores**, cocineros y comensales se encuentran en un mismo **diálogo**.”

Gracias por ser parte.

¿Tienes un evento en puerta?

Déjanos ser parte de tu celebración

www.mixe.com.mx



La barra

Con espresso

Con café Chiapas de altura

Americano 65

Espresso (Chiapas)

Espresso doble 55

Negro o cortado (Chiapas)

Cold brew 75

Extracción en frío

Flat white 65

Espresso y leche cremada

Capuchino 70

Espresso, leche cremada y espuma

Latte 70

Espresso y leche cremada

Latte dorado 75

Espresso y leche dorada

Espresso shakeado 65

Espresso y hielo

Espresso naranja 80

Espresso doble con jugo de naranja

★ Espresso tonic 80

Espresso (Chiapas) agua tónica y toronja rosa

★ Dirty chai 80

Espresso, masala chai y leche cremada

Leche de avena o coco +25

Carga extra de café +18

Postres

El antojo dulce en porción ideal para compartir

Plátano macho asado 105

Con helado de cajeta, nuez tostada y queso chiapas

Waffles de elote 215

Con helado artesanal de avellana tostada, miel de lavanda, pistache y elotito dulce glaseado con mantequilla

Especial del mes 85

Plátano asado con crema de cardamomo

Tarta de temporada 95

Porción ideal para compartir

Copa de helado 95

De cajeta, avellana o mixto

Lo fresco

Lichi tonic 78

Lichi, toronja rosa, romero y agua tónica

Hibiscus cold brew 75 ★

jamaica, limón eureka, cold brew y sal de chile

Horchata de mazapán 75 ★

Cacahuete tostado, canela y especias

Limonada con jengibre 78

Romero, jarabe de jengibre, limón y agua de Lourdes

Naranjada 78

naranja, menta y agua de Lourdes

Sandía Fizz 78 ★

Agua de rosas, granada, limón eureka y agua tónica

Agua del día 75

Elaborada con fruta natural

Agua de Lourdes 55

Mineral o rusa

Las favoritas

Pidela fría o caliente, todas son mezclas de la casa

Tascalate (Chiapas) ★

Cacao, canela, maíz tostado, achiote

Con leche 80 / Con agua 75

Chocolate (Oaxaca)

Cacao, canela, anís estrella y azúcar

Con leche 80 / Con agua 75

Masala chai

Mezcla elaborada artesanalmente en mixte, pidela con o sin endulzar

Con leche 75 / Con agua 65

Leche dorada 85

Curcuma, canela y especias, se sirve con leche de coco y endulzada con miel

Déjate guiar por las insignias, las veras mucho en nuestro menú



Opción vegetariana



Imperdible Mixe

La mañana

Hazlo desayuno completo +75
Café americano + jugo de temporada

Para empezar

Panecito 50

Rol guayaba / Rol limón / Rol almendra
/ Chokolatín / Conchas / Panqué

Tazón de fruta 85

De temporada, con miel de lavanda y granola

★ **Plátano macho asado 105**

Con helado de cajeta, nuez tostada y queso chiapas

Jugo de temporada 75

400ml, elaborado con fruta natural

Mole rosa

El platillo mas emblematico de Mixe, originario de Guerrero, elaborado con piñones, rosas y chocolate blanco

★ **Enmoladas rosas 240** 🌱

3 piezas, en maíz azul, bañadas en mole rosa de piñon, montadas con queso chiapas y crocante de betabel

Rellenas de pollo o queso

Lo de maíz

★ **Taco del mercado 75**

En maíz azul, 100gr de cecina asada, nopales curados con sal de mar, cilantro criollo y aguacate

Taco de cochinita pibil 75

En maíz azul, 100gr de cochinita, cebollita morada encurtida, aguacate y cilantro criollo

Taco de brisket birria 95

En maíz azul, 100gr de brisket de cocción lenta, cebollita encurtida y consome picosito

Molotes chiapanecos 185 🌱

3 croquetas de maíz y plátano macho dulce, sobre mole negro de la casa y cremoso de queso de cabra

Lo dulce

Ideales para compartir

★ **Waffles de elote 215**

Con helado artesanal de avellana tostada, miel de lavanda, pistache y elotito dulce glaseado con mantequilla

Hotcakes de guayaba 195

2 piezas, servidos con helado de cajeta, y compota de guayaba / cardamomo y azucar glass

Nuestros favoritos

Lo que si o si, debes probar en tu primera vez en Mixe, seleccionados por nuestra comunidad.



Chilaquiles 155

Totopo de maíz azul, servidos con cebollita encurtida, crema de rancho, queso y aguacate

Salsa verde, salsa morita, mole negro o suizas

Pollo, cochinita o cecina +45

Huevos o plátano macho frito +35

Tlacoyo ahogado 185

De maíz azul, relleno de brisket-birria, montado con cebollita encurtida, queso y ahogado en consome



Enmoladas negras 215 ★

3 piezas en maíz azul, bañadas en mole negro de la casa, ajonjolí garapiñado, queso, crema y aguacate

Rellenas de pollo, queso, plátano macho o mixtas



Enchiladas suizas 195

3 piezas en maíz azul, bañadas de salsa poblana cremosa, con abanico de aguacate y gratinadas

Rellenas de pollo o queso

Enfrijoladas yucas 215 ★

3 piezas en maíz azul, bañadas en crema de frijol con hoja santa, rellenas de cochinita pibil, montadas con cebollita encurtida, crema, queso y aguacate

Con huevito



Huevos rancheros 155

Sobre tortilla frita, bañados en salsa verde o morita, con aguacate y queso añejo

Agregales 100gr de cecina +65

Huevos con machaca 195

Con machaca norteña, salsa morita y frijol. servidos con tortillas de harina y aguacate



Omelette de esquites 175

Relleno de esquites cremosos con queso ahumado y salsa macha. servido con platanitos fritos o ensalada

Hay algo que debes saber

En Mixe, sabemos lo importante que es un buen desayuno. Por eso, preparamos todo al momento con ingredientes frescos y locales. Si tienes alguna alergia o restricción, avísale a tu mesero y con gusto te damos opciones personalizadas.

La tarde

Cocinar para nuestra comunidad

El producto local es el alma de nuestra cocina y esta es nuestra propuesta más querida. un menú que se renueva cada mes, desafiando nuestra creatividad para enaltecer los ingredientes de nuestra región y compartirlos con quienes aman lo auténtico, una experiencia que celebra lo mejor de aquí.

Entradas

Porciones individuales, incluidas en tu menú local

- ★ **Betabel rostizado** 130 
Jocoque aromatizado con limón eureka, reducción de jerez pistache tostado, arugula y aceite de ajonjolí
- ★ **Crema de papa y peras** 120
Con tocino, peras caramelizadas al vino blanco, nido de poro frito y aceite de chiles ahumados
- Esquites cremosos** 120 
Montados con provolone ahumado, salsa macha de nueces cilantro criollo y ceniza de chiles
- Crema de elote con coco** 95 
Servida con crema de rancho, coco tostado y cilantro criollo
- Ensalada de cítricos** 125 
Mix de hojas, supremas de cítricos, pistache, queso de chiapas y reducción de jerez con chile ancho

Lo de maíz

Ideal para compartir al centro o picar

- ★ **Taco del mercado** 75
En maíz azul, 100gr de cecina asada, nopales curados con sal de mar, cilantro criollo y aguacate
- Taco de cochinita pibil** 75
En maíz azul, 100gr de cochinita, cebollita morada encurtida, aguacate y cilantro criollo
- Taco de brisket birria** 95
En maíz azul, 100gr de brisket de cocción lenta, cebollita encurtida y consome picosito
- Molotes chiapanecos** 185 
3 croquetas de maíz y plátano macho dulce, sobre mole negro de la casa y cremoso de queso de cabra
- ★ **Tlacoyo ahogado** 185
De maíz azul, relleno de brisket-birria, montado con cebollita encurtida, queso y ahogado en consome

Menú local

Convierte cualquier platillo principal en menú completo +115

incluye: entrada, agua del día y café americano o postre de la semana.

Principales

Las opciones especiales del mes, para probar la verdadera esencia de Mixe. Pidelas en menú local

- Short rib glaseado / mole verde** 270 ★
(250gr) En cocción larga, glaseado con mapple, montado sobre pipián de pistache y hoja santa, con acelgas
- Croquetas de camarón** 255
(3 piezas) Cremosas y crujientes sobre arroz meloso con calabaza de Castilla, parmesano y salsa macha de nueces
-  **Crepas de poblano y elote** 245
(3 piezas) Rellenas de salteado de poblano tatamado y elote, bañadas con crema de quesos ahumados
- Tacos de chicharrón de mar** 260 ★
(2 piezas) En tortilla de maíz azul, con costra de queso gouda, chicharrón de atún y calamar, cremoso de aguacate y salsa agrídulce de mango y pimienta rosa

Los favoritos Mixe

Lo que si o si, debes probar en tu primera vez en Mixe, seleccionados por nuestra comunidad

-  **Enmoladas rosas** 240
3 piezas, en maíz azul, bañadas en mole rosa de piñon, montadas con queso chiapas y crocante de betabel
- Rellenas de pollo o queso**
-  **Enmoladas negras** 215 ★
3 piezas en maíz azul, bañadas en mole negro de la casa, ajonjolí garapiñado, queso, crema y aguacate
- Rellenas de pollo, queso, plátano macho o mixtas**
- Enfrijoladas yucas** 215
3 piezas en maíz azul, bañadas en crema de frijol con hoja santa, rellenas de cochinita pibil, montadas con cebollita encurtida, crema, queso y aguacate

Hay algo que debes saber

En Mixe preparamos todo al momento con ingredientes frescos y locales. Si tienes alguna alergia o restricción, avísale a tu mesero y con gusto te damos opciones personalizadas.