

ORIGEN

CENA



ENCANTO



ORIGEN
RESTAURANTE

*Platillos que unen tradición, imaginación
e ingredientes locales. Sencillez que busca
agradar al ojo, pero sobre todo a tu boca y
hacer de esto algo que guardes en tu
memoria*

Probaditas del mar

TOSTADA DE CEVICHE VERDE

230

Tostada artesanal Guerrerense, cubierta con un toque de mayonesa, sobre esta, nuestra pesca del día marinada con limón, cebolla morada, con pesto de albahaca, perejil y hierbabuena.

Artisanal Guerrero toast, covered with a touch of mayonnaise, on this, our catch of the day marinated with lemon, red onion, with basil pesto, parsley and mint

TOSTADA DE ATUN

230

Tostada artesanal Guerrerense, cubierta con un toque de mayo-siracha, sobre esta, láminas de atún marinado con salsa de soya, cebolla morada y chile serrano.

Guerrero artisanal toast, covered with a touch of mayo-siracha, slices of tuna marinated with soy sauce, red onion and serrano chili.

TOSTADA CON CAMARONES AL CARBÓN

230

Tostada artesanal cubierta con una pasta de frijol, chile morita y hoja de aguacate; acompañada de una salsa de piña, cebolla aguacate y jitomate, sobre esta, camarones parrillados con guajillo y achiote coronados con un mix de col. Artisanal toast covered with bean paste, morita chili and avocado leaf; accompanied by a pineapple, onion, avocado and tomato sauce, on top of this grilled shrimp with guajillo and achiote topped with a cabbage mix.

TOSTADA DE TINGA MEXICANA

195

Tostada artesanal Guerrerense con tinga de pechuga de pollo, marinada con chile chipotle coronada con un mix de col, crema y queso tradicional de la costa.

Guerrero artisanal toast with chicken breast tinga, marinated with chipotle chili topped with a mix of cabbage, cream and traditional cheese.

TIRADITO DEL MAR

370

Láminas de atún y salmón servidos sobre un espejo de salsa de ají, coronados con pulpo y vegetales.

Tuna and salmon slices served con a chili sauce, topped with octopus and vegetables.

TACOS DE LANGOSTA

575

Tortilla de harina hecha en casa con una cama de frijoles, arroz y langosta preparada al carbón por nuestro chef. Homemade flour tortilla with beans, rice and roasted lobster.

Probaditas del mar

ANILLOS DE CALAMAR

230

Anillos crocantes, colocados sobre un fondo de ave, papa cambray, alcaparras, hojuelas de chile de árbol y perejil.
Crispy squid rings, placed over chicken broth with small potatoes, capers, chile de arbol flakes and parsley.

ENCANTOS DE LACOSTA

400

Una prueba de Acapulco. Sopes de camarón, pescadillas, mini tacos de chicharrón y un bocado de nuestros ceviches, verde y Acapulco. Platillo para dos personas. / A test of Acapulco. Shrimp sopes, whiting, mini pork rind tacos and a bite of our ceviches, green and Acapulco. For two people

SOPA DE MEJILLONES

230

Con Flor de Calabaza, acompañada de juliana de tortilla morada.
Mussel Soup, with Pumpkin Flower, accompanied by purple sliced crispy tortilla.

ESQUITE VERDE DE CAMARON

270

Esquites de maíz tierno preparados en una crema verde artesanal a base de hierbas frescas y hoja santa. Se acompañan de camarones al punto. Tender corn esquites finished in a handcrafted green herb cream infused with fresh herbs and hoja santa. Served with perfectly cooked shrimp

Del Huerto

ENSALADA DE BERROS Y MELON

170

Con espárragos a la parrilla, uvas y tropezones de queso gouda en una cama de reducción de vino tinto..
Grilled asparagus with grapes and Gouda cheese crumbles on a bed of red wine reduction

ENSALADA ENCANTO

230

Mix de lechugaas frescas, durazno en almibar, fresa, arandano, nuez garapiñada, tomate Cherry con reducción balsámica a un lado.

Mix of fresh lettuces, canned peaches, strawberries, cranberries, candied walnuts, and cherry tomatoes, served with balsamic reduction on the side.

ENSALADA MAR Y TIERRA

290

Camarones salteados, pulpo tierno y arúgula fresca, sobre cama de espinacas baby con vinagreta tibia de cítricos y chile habanero tatemado. Sautéed shrimp, tender octopus, and fresh arugula over a bed of baby spinach,

ENSALADA DE CÍTRICOS

210

Mezcla de lechugas finas, naranja, nuez, almendra y aderezo de achiote a un lado.

Mix of fine lettuces, orange, walnuts, almonds, and achiote dressing on the side..

ENSALADA DE BETABEL AHUMADO

280

Betabel asado y ligeramente ahumado, naranjas supremas, queso de cabra y semillas de girasol tostadas, con vinagreta de balsámico añejo, sobre una cama de finas lechugas. Roasted and lightly smoked beet, orange supremes, goat cheese, and toasted sunflower seeds, served over a bed of delicate mixed greens with an

ENSALADA CÉSAR

210

Mezcla de lechugas finas y clásico aderezo César.

Mix of fine lettuces with classic Caesar dressing.

95 Orden extra de pechuga de pollo

Extra chicken order

230 Orden extra de salmón ahumado

Extra smoked salmon order

180 Orden extra de camarones

Extra shrimp order

170 Orden extra de atún

Extra tuna order

220 Orden extra de robalo

Extra sea bass order



Lo vegano

PIMIENTO RELLEMNO	250
<i>Relleno de couscous salteado con vegetales y almendra.</i>	
Stuffed with sautéed vegetable and almond couscous	
ZUCCINI AL PESTO	230
<i>Calabaza italiana con un pesto de albahaca sobre un portobello a la parrilla en un espejo de salsa caribeña.</i>	
Italian zucchini with basil pesto over a grilled portobello, served on a bed of Caribbean sauce.	
TACOS VEGANOS	210
<i>Tortilla de jícama rellena de champiñones salteados con epazote, col y pepino coronados con guacamole .</i>	
Jícama tortilla filled with sautéed mushrooms with epazote, cabbage, and cucumber, topped with guacamole..	
CANASTA DE QUINOA	225
<i>Mezcla de vegetales crocantes y quinoa amarilla salteados en vino blanco.</i>	
Mix of crisp vegetables and yellow quinoa sautéed in white wine..	
ROLLOS DE BERENJENA	225
<i>Rellenos de pimientos sobre salsa de tomates rostizados.</i>	
Stuffed peppers over roasted tomato sauce.	

Al dente

FETUCELLI**

385

Con salsa rustica de jitomate, coronado con queso mozzarella fresco y jitomate Cherry.

With rustic tomato sauce, topped with fresh mozzarella and cherry tomatoes.

FETTUCCINI FRUTOS DEL MAR

475

Con camarones, pulpo, callo de hacha, calamares y mejillones bañados con salsa rústica de tomate. With shrimp, octopus, scallops, squid, and mussels, topped with rustic tomato sauce.

FETUCINI A LOS CUATRO QUESOS**

475

Con fondue de queso parmesano, roquefort y brie, coronado con almendras y arúgula.

With parmesan, Roquefort, and brie cheese fondue, topped with almonds and arugula.

95 *Orden extra de pechuga de pollo*

Extra chicken order

230 *Orden extra de salmón ahumado*

Extra smoked salmon order

180 *Orden extra de camarones*

Extra shrimp order



De la Tierra

ASADO NEGRO

Medallon de res bañado en salsa negra elaborada a base de piloncillo y vino tinto, coronado con arugula.

475

Sobre un espejo de salsa de quesos y gnocchis de plátano macho. Beef medallion finished with a black sauce made from piloncillo and red wine, crowned with arugula, set over a cheese sauce mirror and accompanied by plantain gnocchi

ESTEAK CHOICE ENCANTO

Rib eye a la parrilla, acompañado de papas salteadas con vino, tocino y cebolla.

680

Grilled rib-eye, served with wine-sautéed potatoes with bacon and onion..

CAUSA LIMEÑA

Pure de papa sazonado com untoque de picante y naranja, relleno de aguacate, elote con mayonesa, pechuga de pollo y camarones. Potato purée seasoned with a touch of spice and orange, filled with avocado, corn with mayonnaise, chicken breast, and shrimp reduction

340

POBLANO RELLENO

De carne de res con esencia de licor 43, coronado con papa, zanahoria y nueces, mix de quesos sobre un

espejo de salsa azteca. Beef with a Licor 43 essence, topped with potato, carrot, and nuts, and a cheese blend over an Aztec-style sauce.

380

PECHUGA RELLENA

Pechuga de pollo envuelta con tocino, rellena de queso de cabra y pistache, bañada con chutney de tamarindo con pure de camote.

380

Chicken breast wrapped in bacon, stuffed with goat cheese and pistachio, topped with tamarind chutney and served with sweet potato purée.

POZOLE ORIGEN

Servido con maíz prehispánico, mix de rabanos, aguacate, queso Cotija, polvo de chicharrón y aceite de

oregano, a su elección pollo o cerdo Served with heirloom pre-Hispanic corn, a radish medley, avocado, Cotija cheese, pork-crackle dust, and oregano oil. Choice of chicken or pork.

360



Delicias del Mar

CALDO DE LA COSTA <i>Caldo de camarón acompañado de mejillones, camarones y robalo.</i> Shrimp broth enriched with mussels, shrimp, and sea bass.	515
ATUN ENCOSTRADO <i>Medallón de atún en costra de Jamaica, chile guajillo y laurel, acompañado de vegetales al grill.</i> Tuna medallion crusted with hibiscus, guajillo chile, and bay leaf, served with grilled vegetables	400
LOMITO DE ROBALO A LA TALLA <i>Acompañada de papitas cambray y vegetales frescos.</i> Served with baby potatoes and fresh vegetables..	570
LA QUEBRADA <i>Pulpo y camarón a la parrilla, acompañados con pan de mar, ensalada de piña con aguacate y jitomate Cherry, salteado con balsámico.</i> Grilled octopus and shrimp, accompanied by sea-bread, a pineapple, avocado, and cherry tomato salad, lightly sautéed with balsamic.	485
CAMARONES ENVUELTOS EN PROSCIUTTO <i>Rellenos de queso crema, bañados con salsa de cuatro quesos acompañados de arroz arborio negro.</i> Served Filled with cream cheese, finished with a four-cheese sauce and accompanied by black arborio rice.	630
POZOLE ORIGEN CON CAMARÓN <i>Servido en caldo de chile guajillo, mix de rábanos, aguacate, queso Cotija, polvo de chicharrón y aceite de orégano. Acompañado con un plato de botana tradicional de Guerrero, tacos de pollo, chile jalapeño relleno de queso Cotija y quesadillas fritas de queso Oaxaca.</i> Served in a guajillo chile broth with a radish medley, avocado, Cotija cheese, chicharrón dust, and oregano oil. Accompanied by a traditional Guerrero snack platter featuring chicken tacos, Cotija-stuffed jalapeño, and fried Oaxaca cheese quesadillas.	430



MUSICA ENCANTO

Angus and Julia Stone

Annie Lennox

Stevie Nicks

Chambao

Of Monsters And Men

Lindsey Buckingham

Cristophe Mae

Toto Bona Lokua

Gerald Toto

Nina Paastori

Beirut

Brandon Flowers

Jhetro Tull

Dead Can Dance

Lisa Gerard

London Grammar

Ed Sheeran

Kings of Leon

The Killers

The Kinks

Te compartimos la selección musical

que preparamos para ti

