BOTANAS

HABAS TATEMADAS $85
Conserva de habas tatemadas en aceite de oliva arbequina, ralladura de limón amarillo y laurel.

CHURRO SALADO $235
Un churro con chaya, servido con una salsa de queso cotija añejo y polvo de chile chilhuacle.

OREJAS CON ACHIOTE $255
Orejas confitadas y después fritas hasta crujientes por fuera y suaves por dentro acompañadas de vinagreta de achiote, naranja agria y habanero.

FRÍOS

TOSTADA DE ATÚN $275
Tostada de nixtamal, chintextle, atún de Baja California, aguacate, salsa macha dulce, jícama, cilantro y cebolla morada con limón y chiltepín.

ENSALADA DE MACHACA $275
Ensalada de lechuga francesa con aderezo de aguacate. Terminada con machaca de res tostada, yema curada y aire de queso parmesano.

MEJILLONES $380 (ORDEN) $65 (PIEZA)
Mejillones cocidos en aceite de guajillo tostado montados en su concha terminados con ceviche fresco de maíz con tomate verde y rojo.

CEVICHE VERDE $415
Ceviche de pesca fresca del día y pulpo frito crujiente con habanero verde, aguacate, hierbas, jilote, cebolla morada y jugo de limón verde, terminado con polvo de chaya.

ALITAS BRUTAS $255
Alitas de pollo marinadas con limón amarillo y tomillo. Fritas y asadas con una salsa de jugo de limón, chile morita y aceite de ajo confitado. Después asadas y acompañadas de aderezo ranch hecho en casa.

AGUACHILE ROJO $455
Crudo de camarón azul de Sonora con melón verde, ajo frito y granizo de aguachile de chile chiltepín.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el IVA al 16%. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume. Aceptamos pagos en efectivo y tarjeta (Visa, Mastercard y American Express). Los gramajes son en crudo y varían de acuerdo a la cocción. La propina no es obligatoria.

VORAZ®

UNITARIOS

GORDITA DE OSTIÓN $275
Gordita de harina de mantequilla hecha al momento rellena de ostiones fritos, aguacate y ensalada de apio con mizuna y mayonesa herbal. Acompañada de salsa de habanero quemado.

TACO PLANCHADO $185
Taco en tortilla de maíz relleno de barriga de cerdo confitado 8 horas en manteca y hierbas. Planchado al momento acompañado de cebolla, aguacate, salsa molcajeteada de tomate fermentado y cilantro.

TACO MCALLEN $250
Taco con tortilla de harina por fuera y maíz crujiente por dentro. Salsa de queso cheddar intenso, Black Angus marinada, cebolla caramelizada con mezcal, lechuga y acompañada de salsa tatemada de morita.

PIRATA CON TUÉTANO $445
Taco de harina de 20 cm relleno de carne asada Black Angus, queso de montaña y ensalada de verdolagas con cebolla morada. Acompañado de tuétano asado y de emulsión de aguacate.

ACOMPAÑAMIENTOS

BRÓCOLI YUCATECO $255
Brócoli asado en leña con mantequilla de epazote y ajo, servido con leche de pepita de calabaza tostada, aceite de hoja santa, polvo de maíz frito y yema pasteurizada.

UCHEPO $265
Tamal semi dulce de elote tierno, cubierto con una espuma de queso cotija, compota y salsa de tomate verde.

FRIJOLES CON QUESO $225
Cazuelita de frijoles cremosos con especies norteñas, un cubo de queso panela artesanal marinado y asado en el centro. Terminado con una crema de cebolla asada.

GUACAMOLE $215
Aguacate para hoy martajado con limón amarillo, chochoyotas fritas y verdolagas, terminado con perejil frito y sal de hojuela.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el IVA al 16%. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume. Aceptamos pagos en efectivo y tarjeta (Visa, Mastercard y American Express). Los gramajes son en crudo y varían de acuerdo a la cocción. La propina no es obligatoria.

VORAZ®

PRINCIPALES

POLLO PIBIL $585
Pollito lechal orgánico asado en leña con glaseado de naranja agria, pasta de achiote hecha en casa, acompañado de ensalada de romeritos, habas y frijol negro.

PESCADO AL AJILLO $585
Pesca fresca del día de Baja California, asada con mantequilla de ajo. servida con reducción de ajillo, acompañado de puré de palomitas, col rizada asada, terminado con espuma de queso cotija.

ARRACHERA MIXTECA $880
Arrachera Wagyu Cross, asada en leña, con polvo de cacao, hormiga chicatana y mixe, servida sobre salsa de chile cascabel con café. Acompañada de cebollitas cambray asadas en manteca y un limón quemado.

MOLE VORAZ $520
Inspirado en el Mole Xiqueño de Veracruz y en el Mole Negro de Oaxaca. Hacemos un mole picante, ahumado y dulce.

CHAMORRO CANTINERO $850
Chamorro de cerdo glaseado, horneado toda la noche en adobo de chiles con comino, orégano y ralladura de naranja servido con cebolla morada, habanero y limón. Acompañado de tortillas.

CORTE VAQUERO $5,000
Cowboy Wagyu Cross 1 kg., asado con chiles secos en leña escondido en chips de ajo, acompañado de escamoles verdes, una salsa hecha al momento de piquín con jugo de limón y aceite de oliva y tortillas de maíz y de harina.

EXTRA:
TORTILLAS DE HARINA $40
QUESADILLAS DE HARINA (X3) $90

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el IVA al 16%. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume. Aceptamos pagos en efectivo y tarjeta (Visa, Mastercard y American Express). Los gramajes son en crudo y varían de acuerdo a la cocción. La propina no es obligatoria.

VORAZ®

POSTRES

TARTA REYNOSA $285
Tarta de nuez pecana con maple, terminada con helado de vainilla de Papantla y queso de monte de Puebla.
* Dulce: OPORTO QUINTA DO NOVAL 2018 SINGLE VINEYARD $260
* Seco: FUMEY CHATELAIN ARBOIS VIN JEUNE 2016 $260

ZAPOTE Y GUANÁBANA $250
Bizcocho de aceite de oliva con sorbete marmoleado de zapote negro y guanábana, aceitunas deshidratadas y crujiente de aceite de oliva.
* Dulce: LICOR FRANGELICO $220
* Seco: XIMENEZ-SPINDOLA FINO $200

VAINILLA Y COCO $325
Bizcocho de chocolate blanco de Tabasco, helado de vainilla blanca de Papantla y coco tierno con pimienta negra.
* Dulce: LICOR STREGA $215
* Seco: TEQUILA DON FULANO AÑEJO $300

TAMAL DE CHOCOLATE $285
Chocolate de Tabasco, crujiente de cacahuate, salsa de chocolate con chile pasilla mixe.
* Dulce: PETRONI VERMOUTH BLANCO $220
* Seco: XIMÉNEZ-SPINOLA MEDIUM OLD HARVEST $330

PASTEL DE QUINCEAÑOS $855
Pastel de piñón rosa.
* Dulce: ESPRESSO MARTINI $240
* Seco: GRAN BARQUERO AMONTILLADO 25 AÑOS $375

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el IVA al 16%. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume. Aceptamos pagos en efectivo y tarjeta (Visa, Mastercard y American Express). Los gramajes son en crudo y varían de acuerdo a la cocción. La propina no es obligatoria.

VORAZ®

SNACKS

CHARRED BROAD BEANS $85
Charred and preserved broad beans in arbequina olive oil, lemon zest and bay leaf.

SAVORY CHURRO $235
Deep fried chaya leaf churro, served with aged cotija cheese sauce and chilhuacle chili powder.

EARS WITH ACHIOTE $255
Confit pig ears, fried until crispy on the outside and tender on the inside, with a side of achiote seed, sour orange, and habanero vinaigrette.

COLD

TUNA TOSTADA $275
Nixtamal tostada, chintestle, Baja California tuna, avocado, sweet macha sauce, jicama, cilantro, and red onion with lemon and chiltepin.

MACHACA SALAD $275
French lettuce salad with avocado dressing. Topped with toasted beef machaca, cured egg yolk, and parmesano cheese foam.

MUSSELS $380 (ORDER) $65 (PIECE)
Cooked mussels in toasted guajillo oil, mounted on their shell, topped with fresh corn ceviche with green and red tomato.

GREEN CEVICHE $415
Fresh catch of the day, crispy fried octopus with green habanero, avocado herbs, sheets, purple onion, lemon juice and finished with chaya powder.

RED AGUACHILE $455
Raw blue shrimp from Sonora with green melon, fried garlic and chiltepin chili aguachile granite.

WINGS MX $255
Fried and charred seasoned wings with lemon and thyme, dressed with confit garlic oil and morita chilli, served with made home ranch dressing.

Prices are listed in mexican pesos (mxn) and include 16% vat. Consuming raw food is at the diner's own risk. We accept cash and credit cards (visa, mastercard, and american express). Portions are weighed raw and may vary once cooked. Tipping is appreciated but not required.

VORAZ®

BY PIECE

OYSTER GORDITA $275
Freshly made butter flour gordita filled with fried oysters, avocado, and a celery salad with mizuna and herbal mayonnaise. Accompanied by burnt habanero sauce.

PORK BELLY TACO $125
Taco in corn tortilla filled with pork belly confitted for 8 hours in lard and herbs. Served with onion, avocado, lacto fermented tomato molcajeteada sauce and coriander.

MCALLEN TACO $250
Taco with flour tortilla on the outside and crispy corn inside, intense cheddar cheese sauce, marinated Black Angus, onion caramelized with mezcal and lettuce. Accompanied by sauce morita' s tatemada.

BONE MARROW PIRATE $445
20 cms flour taco filled with Black Angus roast beef, mountain cheese and a purple salad with red onion, accompanied by roasted marrow and avocado emulsion.

SIDES

YUCATECAN BROCCOLI $255
Wood-fired broccoli rabe with epazote butter and garlic, served with roasted pumpkin seed milk, hoja santa oil, fried corn powder, and pasteurized egg yolk.

UCHEPO $265
Butter and semi-sweet corn tamale covered with cotija cheese foam, marmalade, and green tomato sauce.

BEANS WITH CHEESE $225
Small casserole of creamy beans with northern spices, a cube of marinated and grilled artisanal panela cheese in the center. Finished with roasted onion cream.

GUACAMOLE $215
Perfect avocados with yellow lemon, fried masa balls, purslane, topped with fried parsley and flake salt.

Prices are listed in mexican pesos (mxn) and include 16% vat. Consuming raw food is at the diner' s own risk. We accept cash and credit cards (visa, mastercard, and american express). Portions are weighed raw and may vary once cooked. Tipping is appreciated but not required.

VORAZ®

MAINS

CHICKEN PIBIL $585
Wood-fired organic baby chicken with bitter orange glaze, homemade achiote paste. Accompanied by romeritos salad, broad beans, and black beans.

GUAJILLO CHILLI FISH $585
Baja California fresh catch of the day, grilled with garlic butter. Served with ajillo chilli sauce, accompanied by popcorn puree and charred kale, finished with olive oil, fried guajillo julienned and a light cotija cheese foam.

MIXTECA SKIRT STEAK $880
Wood-fired Wagyu Cross outside skirt steak with cocoa powder and chicatana ant, served over cascabel chili sauce with coffee. Accompanied by cambray onions grilled in lard and a burnt lemon.

VORAZ MOLE $520
Inspired by the Xiqueno Mole from Veracruz and the Black Mole from Oaxaca. We make a spicy, smoky and sweet mole.

CANTINA PORK SHANK $850
Glazed pork shank, baked all overnight in a cumin, chilli, oregano and orange zest sauce served with red onion, habanero, lime and tortillas.

COWBOY WAGYU $5,000
Cowboy Wagyu Cross 1kg., roasted with dried chilis on wood hidden in garlic chips, accompanied by green escamoles, piquin sauce made at the moment with lemon juice and olive oil, and corn and flour tortillas.

EXTRA:
FLOUR TORTILLAS ORDER $40
FLOUR QUESADILLAS (X3) $90

Prices are listed in mexican pesos (mxn) and include 16% vat. Consuming raw food is at the diner' s own risk. We accept cash and credit cards (visa, mastercard, and american express). Portions are weighed raw and may vary once cooked. Tipping is appreciated but not required.

VORAZ®

DESSERT

REYNOSA PIE $285
Pecan pie with maple honey, served with vanilla ice cream
and mexican mountain cheese.
* Sweet: OPORTO QUINTA DO NOVAL 2018 SINGLE VINEYARD $260
* Dry: FUMEY CHATELAIN ARBOIS VIN JEUNE 2016 $260

ZAPOTE AND SOURSOP $250
Olive oil sponge with zapote negro and soursop sorbet,
dehydrated olives and olive oil crisp.
* Sweet: FRANGELICO LIQUOR $220
* Dry: XIMÉNEZ-SPÍNOLA FINO $200

VAINILLA Y COCO $325
White chocolate sponge from Tabasco, served with Papantla
vanilla ice cream and tender coconut with black pepper.
* Sweet: STREGA LIQUOR $215
* Dry: TEQUILA DON FULANO AÑEJO $300

CHOCOLATE TAMAL $285
Tabasco chocolate steamed tamal with a crunchy peanut
layer, finished with chocolate and pasilla mixe sauce.
* Sweet: PETRONI VERMOUTH WHITE $220
* Dry: XIMÉNEZ-SPÍNOLA MEDIUM OLD HARVEST $330

SWEET XV B-DAY CAKE $855
Pink pine nut cake.
* Sweet: ESPRESSO MARTINI $240
* Dry: GRAN BARQUERO AMONTILLADO 25 AÑOS $375

Prices are listed in mexican pesos (mxn) and include 16% vat. Consuming raw food is at the diner' s own risk. We accept cash and credit cards (visa, mastercard, and american express). Portions are weighed raw and may vary once cooked. Tipping is appreciated but not required.

VORAZ®