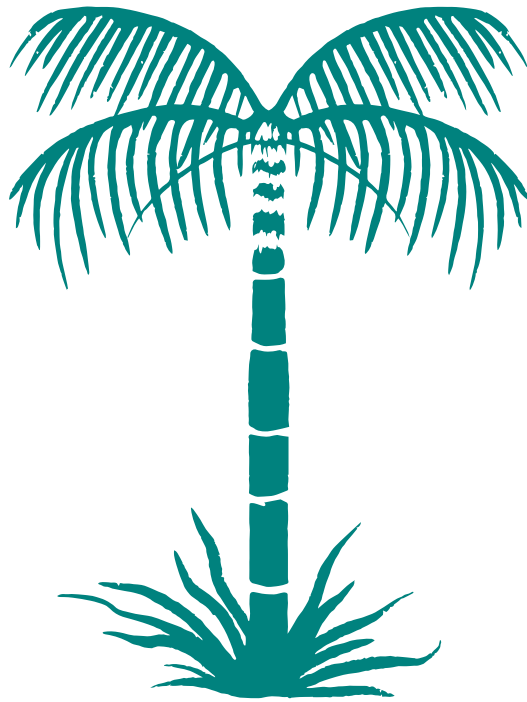
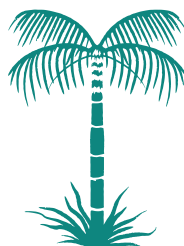




JAO MENU



COCTELES

• COCKTAIL •

CAZUELA TEQUILA

450

Tequila Cascahuin Blanco, soda de toronja hecha en casa, albahaca, jogo de limón, jugo de naranja, miel de agave
Cascahuin Blanco Tequila, homemade grapefruit soda, fresh basil, lime juice, orange juice, agave honey

CAZUELA MEZCAL

450

Mezca Mitre Origen, licor de chile ancho, jarabe de chile ancho, joco de limón, puré de pera
Mitre Origen Mezcal, ancho chile liqueur, chile ancho, syrup, lime juice, pear puree

CANTARITO MAYA

450

Pox, Nixta licor de elote, leche de coconut, pozol, miel de agave
Pox, Nixta corn liqueur, coconut milk, pozol, agave honey

CANTARITO SONORENSE

450

Bacanora, St. Germain, jarabe de mandarina y kiwi, jugo de mandarina, jugo de limón
Bacanora, St. Germain, tangerine and kiwi syrup, tangerine juice, lime juice



COCTELES

• COCKTAIL •

QUETZALCOATL

390

Charanda, cebada, jugo de limón, miel de agave
Charanda, barley, lime juice, agave honey

MEXICA

390

Raicilla, tepache, jugo de piña, jugo de limón,
jarabe de té limón
*Raicilla, tepache, pineapple juice, lime juice,
lemongrass syrup*

COYOTL

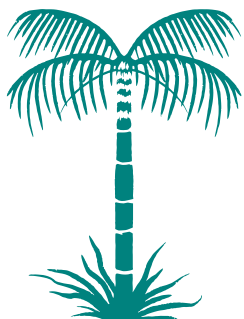
390

Sotol Coyote, jugo de toronja, infusión de manzanilla,
jarabe de jengibre, jugo de limón amarillo
*Coyote Sotol, grapefruit juice, chamomile infusion,
ginger, syrup, lemon juice*

AMIKOO

450

Ginebra mexicana Solferino, chardonnay mexicano,
Xtabentun, infusión de hierbabuena,
jarabe natural, jugo de limón
*Mexican gin Solferino, mexican chardonnay,
Xtabentun, liquor, peppermint infusion,
simple syrup, lime juice*



DESTILADOS

• SPIRITS •

TEQUILA BLANCO

DON JULIO BLANCO	420
HERRADURA BLANCO	390
PATRÓN SILVER	390
TEREMANA BLANCO	420
VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO	480
1800 BLANCO	390
7 MACHOS	480
CASCAHUÍN BLANCO TAHONA	480
CASAMIGOS BLANCO	420
CASA DRAGONES BLANCO	720
CASCAHUÍN BLANCO	390
CÍRCULO BLANCO ULTRA PREMIUM KOSHER (COLABORACIÓN DE ARTISTAS)	720
CLASE AZUL PLATA	920

TEQUILA JOVEN

CASA DRAGONES JOVEN	1350
---------------------	------

TEQUILA REPOSADO

CASAMIGOS REPOSADO	450
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	490
CÍRCULO REPOSADO ULTRA PREMIUM KOSHER	900
CLASE AZUL REPOSADO	1080
DON JULIO REPOSADO	490
MAESTRO DOBEL REPOSADO	420
PATRÓN REPOSADO	420
TEREMANA REPOSADO	490
VOLCÁN DE MI TIERRA REPOSADO	720



DESTILADOS

• SPIRITS •

TEQUILA AÑEJO Y EXTRA AÑEJO

DON JULIO 1942	1150
1800 AÑEJO	600
CASA DRAGONES AÑEJO	1150
CASCAHUÍN EXTRA AÑEJO	750
CLASE AZUL AÑEJO	2900
CLASE AZUL ULTRA	8500
CÓSMICO AÑEJO CRISTALINO	600
COSMO EXTRA AÑEJO CRISTALINO	1300
RESERVA DE LA FAMILIA	980
DON JULIO 70 CRISTALINO	600
DON JULIO AÑEJO	600
HERRADURA AÑEJO	600
MAESTRO TEQUILERO ATELIER	1500
PATRÓN AÑEJO	600
CASAMIGOS AÑEJO	600
VOLCÁN DE MI TIERRA AÑEJO CRISTALINO	750

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	380
400 CONEJOS REPOSADO	380
7 MACHOS	520
ALIPÚS SAN ANDRÉS	450
ALIPÚS SAN BALTAZAR	520
ALIPÚS SAN JUAN	520
ESPADÍN	380
LICOR NAKU	380
PAPALOMETL	550
ARROQUEÑO	550
BRUXO NO. 1 ESPADÍN	450
BURRITO FIESTERO ARTESANAL JOVEN	380
BURRITO FIESTERO JOVEN AGAVE ANCESTRAL CENIZO	380
LIMONCELLO GRACIAS A DIOS	380



DESTILADOS

• SPIRITS •

GRACIAS A DIOS, ESPADÍN ABOCADO CON MANGO	550
GRACIAS A DIOS, ESPADÍN ABOCADO CON PECHUGA DE GUAJOLOTE	750
GRACIAS A DIOS, ESPADÍN ABOCADO CON PIÑA	450
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS, AGAVE COYOTE	600
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS, AGAVE MEXICANO	600
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS, AGAVE TOBALÁ	600
MARCA NEGRA TOBALÁ	750
CACAYA KACHROXITHO	900
MG GIN AGAVE CENIZO	550
MITRE ENSAMBLE	600
MITRE JOVEN ESPADÍN	550
MITRE ANCESTRAL	550
MITRE ORIGEN	380
MONTELOBOS ENSAMBLE	480
MONTELOBOS ESPADÍN	420
MONTELOBOS PECHUGA	750
MONTELOBOS TOBALÁ	680
OJO DE TIGRE JOVEN	420
PECHUGA DE MOLE POBLANO	600
211 AGAVE SALMIANA ARTE HUICHOL	1100
211 AGAVE SALMIANA DOS MUNDOS (MITAD Y MITAD)	900
211 AGAVE SALMIANA PINTADO A MANO	600
211 SALMIANA BOTELLA CERÁMICA	600

DESTILADO MEXICANO / MEXICAN DISTILLATE

BACANORA AGUAMIEL BLANCO, SONORA	450
BACANORA PASCOLA JOVEN, AGAVE ANGUSTIFOLIA HAW	550
CHARANDA URUAPAN BLANCO, MICHOACÁN	350
POX SIGLO CERO, CHIAPAS	350
RAICILLA SAITE, JALISCO	420
SOTOL COYOTE LEIOPHYLLUM JOVEN, CHIHUAHUA	450





PARA COMPARTIR

• TO SHARE •

GUACAMOLE CON CHAPULINES Y CASTACÁN

390

Salsa mexicana, flayuda oaxaqueña,
totopos de maíz criollo

GUACAMOLE WITH GRASSHOPPERS AND CASTACÁN

Mexican salsa, grilled oaxacan flayuda,
creole corn tortilla chips

SIKIL PAK

390

Dip de semillas de calabaza tostada, jitomate,
cebolla morada encurtida. Tlayuda a la parrilla, totopos
Pumpkin seed dip, tomato, pickled red onion, cilantro.
Grilled tlayuda, tortilla chips

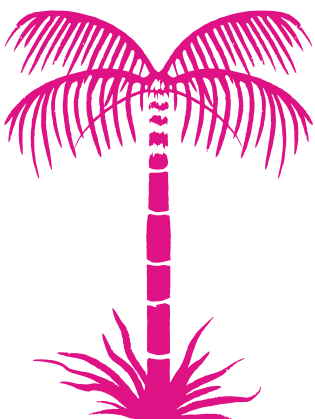
TLAYUDA DE RIB EYE (150 G)

690

Frijol colado, quesillo, rib eye a la parrilla, aguacate,
cebolla morada encurtida

RIB EYE TLAYUDA (5.2 OZ)

Creole corn tortilla base, strained beans, quesillo,
grilled rib eye, avocado, pickled red onion



ENSALADAS, CEVICHES Y TOSTADAS

• SALADS, CEVICHES & TOSTADAS •

ENSALADA DE ARÚGULA Y FRISSÉ 360

Dátil, queso de cabra, pistache, cacahuete, almendra, mandarina, vinagreta de jamaica

ARUGULA AND FRISSÉ SALAD

Dates, goat cheese, pistachio, peanut, almond, tangerine, hibiscus vinaigrette

ENSALADA DE QUELITES 320

Aguacate, piñón rosa, queso, vegetales encurtidos, vinagreta de mostaza y lima

QUELITES SALAD

Avocado, pink pine nut, cheese, pickled vegetables, lime mustard vinaigrette

CEVICHE DE SETAS 430

Leche de tigre fermentada, aceite de cebollín, pure de aguacate, anís y cilantro.

MUSHROOM CEVICHE

Fermented tiger's milk, chive oil, avocado puree, aniseed and cilantro.

TOSTADA DE ATÚN DE ENSENADA (150 G) 480

Marinada de chiles oaxaqueños, mayo de ajo negro, aguacate, lima y yuzu, algas.

ENSENADA TUNA TOSTADA (5.2 OZ)

Marinated in Oaxacan chilis, black garlic mayo, avocado, lime and yuzu, seaweed

CEVICHE ROJO DE TOTOABA Y PULPO FRITO (120 G) 510

Jitomate, echalote, apio, chile jalapeño, aguacate.

RED TOTOABA CEVICHE AND FRIED OCTOPUS (4.2 OZ)

Tomato, shallots, celery, jalapeño peppers, avocado



ENTRADAS

• STARTERS •

PESCADILLAS CRUJIENTES DE PARGO (120 G)	320
Salsa verde de tomatillo, guacamole	
CRISPY SNAPPER PESCADILLAS (4.2 OZ)	
Salsa verde de tomatillo, guacamole	
QUESABIRRIAS EN SU JUGO (2 PZAS)	480
Salsa de chile morita, cebolla morada, aguacate, salsa verde tatemada	
QUESABIRRIA IN ITS JUS (2 PCS)	
Morita chile sauce, red onion, avocado, tatemada green salsa	
QUESO FUNDIDO JA'O	380
Queso Chihuahua, longaniza de Valladolid (80 g), hongos, epazote, tortillas de maíz o harina	
QUESO FUNDIDO JA'O	
Chihuahua cheese, Valladolid sausage, mushrooms, epazote, corn or flour tortillas	
MOLOTES DE PLÁTANO MACHO	380
Caldillo de jitomate con chile morita, queso de cuadro de Chiapas	
PLANTAIN FRITTERS	
Tomato broth with morita chile, Chiapas fresh cheese	
ESCAMOLES EN MANTEQUILLA DE EPAZOTE (90 G)	680
Chile ancho, aioli de chile pasilla, salsa verde, tortillas de maíz azul	
ESCAMOLES IN EPAZOTE BUTTER (3.1 OZ)	
Ancho chile powder, pasilla chile aioli, green salsa, blue corn tortillas	



ESPECIALIDADES

• SPECIALITIES •

CHAMORRO DE CERDO (200 G)

800

Adobo de chile pasilla mixe, mulato y chipotle,
tortilla de maíz, arroz a la mexicana,
salsa de tomatillo de milpa

PORK SHANK (7 OZ)

*Marinade in chile pasilla mixe, mulato and chipotle,
creole corn tortilla, rice, tomatillo sauce*

BARBACOA DE SHORT RIB EN PENCA DE Maguey (180 G)

800

Salsa verde cantinera, consomé tradicional, tortillas de maíz

SHORT RIB BARBACOA ON Maguey Stalk (6.3 OZ)

Cantina green salsa, traditional broth, corn tortillas

PARRILLADA MAR & TIERRA (400 G)

1,600

Rib eye, camarón zarandeado, longaniza artesanal
de Temozón, queso panela, nopales, salsas tamuladas,
tortillas de maíz criollo

SURF AND TURF MIXED GRILL (14 OZ)

*Rib eye, zarandeado shrimp, artisan Temozón sausage,
panela cheese, nopales, salsas tamuladas, native corn tortillas*

PECHUGA DE POLLO EN PIPIÁN VERDE (180 G)

610

Vegetales de temporada, arroz basmati,
pepita de calabaza de Mahas, verdolagas, quelites.

CHICKEN BREAST IN GREEN PIPIAN (6.3 OZ)

*Seasonal vegetables, basmati rice, Mahas pumpkin seeds,
purslane, wild greens*



ESPECIALIDADES

• SPECIALITIES •

POZOLE VERDE DE POLLO (140 G)

650

Maíz cacahuazintle, orégano, rábano, cebolla, lechuga, crema, tlayuda a la parrilla

GREEN CHICKEN POZOLE (4.9 OZ)

Cacahuazintle corn, oregano, radish, onion, lettuce, sour cream, grilled tlayuda

PESCA DEL DÍA COMO EN NAYARIT (180 G)

790

Ensalada de hojas tiernas, arroz a la mexicana, frijoles maneados

CATCH OF THE DAY AS IN NAYARIT (6.3 OZ)

Green leaves, rice, beans

MOLE RAÍZ Y HONGOS FRESCOS V

650

Mole negro oaxaqueño, coliflor en mantequilla de cacao, camote tatemado, puré de plátano macho, nopales, hongos rostizados y epazote, tortillas con hoja santa

MOLE RAIZ AND FRESH MUSHROOMS V

Black Oaxacan mole, cauliflower in cocoa butter, sweet potato, mashed plantain, nopales, roasted mushrooms, epazote, tortillas with hoja santa



TACOS

• TACOS •

TACOS DE ROBALO ENNEGRECIDO (120 G) 660

Tomatillo tatemado, cebolla morada encurtida, cilantro, repollo crujiente.

BLACKENED SEA BASS TACOS (4.2 OZ)

Tatemado tomatillo, pickled red onion, cilantro, crispy cabbage

TACOS DE CAMARÓN & PULPO MAYA (120 G) 670

Vinagreta de guajillo, aioli de papa, papas fritas

MAYAN SHRIMP & OCTOPUS TACOS (4.2 OZ)

Guajillo vinaigrette, potato aioli, french fries.

GRINGA AL PASTOR (120 G) 610

Cerdo marinado con especias, quesillo, tortillas de harina, piña

GRINGA AL PASTOR (4.2 OZ)

Marinated pork, quesillo, flour tortillas, pineapple

TACO VEGANO AL PASTOR 510

Yaca y setas marinadas, piña.

VEGAN TACO AL PASTOR

Marinated jackfruit and mushrooms, pineapple



COMPLEMENTOS

• ADD ONS •

CAMARÓN (140 G) SHRIMP (5 OZ)	280
PULPO (120 G) OCTOPUS (4.2 OZ)	280
POLLO (150 G) CHICKEN (5.2 OZ)	250
RIB EYE (150 G) RIBEYE (5.3 OZ)	510
LONGANIZA DE VALLADOLID (120 G) VALLADOLID SAUSAGE (4.2 OZ)	180

GUARNICIONES

• SIDES •

ARROZ A LA MEXICANA MEXICAN RICE	190
ARROZ BASMATI AROMÁTICO AROMATIC BASMATI RICE	190
FRIJOLES REFritos ESTILO CASERO HOMEMADE REFRIED BEANS	80
VEGETALES A LA PARRILLA GRILLED VEGETABLES	230





Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.
Los alimentos crudos están cuidadosamente
preparados aún así su ingestión es responsabilidad del comensal.
Precios en pesos Mexicanos incluyen IVA

*Please advise your server should you have any special dietary requirements
or allergies. Raw ingredients are carefully handled.
Consumption is at the diner's discretion.
Prices are in Mexican pesos and include VAT tax.*



El servicio de bebidas alcohólicas
estándar es de 60 ml.
*The standard alcohol
pour is 60 ml.*