

MOLCAJETE

BAR MENU

MEZCAL AL PASTOR \$ 380

Piña asada, cilantro, jalapeño, Mezcal, Jugo de limón y miel de agave

Roasted pineapple, coriander, jalapeño chilli, mezcal, lemon juice and agave honey

MOJITO MARACUYA \$ 380

Ron, limon azúcar mascabado, menta, maracuyá y jengibre

Rum, lemon, brown sugar, mint, passion fruit and ginger

VERY BERRY GIN \$ 380

Frutos rojos, menta, tonica y Ginebra

Berries, mint, tonic & Gin

CHAKALIX \$ 380

Xtabentún, mezcal, jugo de piña, lima y albahaca

Mayan liquor, mezcal, pineapple juice and basil

CANTARITO MOLCAJETE \$ 360

Toronja, naranja, limón, piña, refresco de toronja y Tequila

Grapefruit, orange, lemon, pineapple, grapefruit soda & Tequila

CLÁSSICOS / CLASSICS

CUBA LIBRE \$290

DAIKIRI DE FRUTA \$290

KAIPIROSHKA \$290

CAIPIRINHA \$290

MARGARITA \$290

MOJITO \$290

PINA COLADA \$290

GIN TONIC \$290

TEQUILA SUNRISE \$290

CERVEZA

PACIFICO, MONTEJO, VICTORIA, MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO, LAGER, \$90

CHELADO \$30

MICHELADO \$40

OJO ROJO \$50

RON / RUM

BACARDI BLANCO \$230

HAVANA RESERVA \$230

HAVANA 7 AÑOS \$240

FLOR DE CAÑA \$260

VODKA

SMIRNOFF \$230

ABSOLUT \$230

STOLICHNAYA \$240

GREY GOOSE \$300



\$1000 Pesos es el monto mínimo para pagar con tarjeta.
Minimum amount to pay by card \$1000 Pesos.



GINEBRA

BEEFEATER \$230

BULLDOG \$ 280

HENDRIX \$330

ROKU \$ 300

WHISKY

RED LABEL \$240

BLACK LABEL \$270

JACK DANIEL \$270

MEZCAL

RECUERDO DE OAXACA \$240

DANZANTES ESPADIN \$ 280

BRUXO 2 \$270

MEZCAL VERDE \$230

AMORES REPOSADO \$280

TEQUILA

DON JULIO BLANCO \$230

DON JULIO REPOSADO \$250

DON JULIO 70 \$ 250

PATRON SILVER \$250

1800 CRISTALINO \$ 250

MAESTRO DOBEL \$270

NO ALCOHOL

CLAMATO \$ 170

Jugo de tomate y mix de salsas

Tomato juice and mix of sauces

PIÑADA \$170

Jugo de piña, crema de coco y leche

Pineapple juice, coconut cream and milk

PONCHE DE JAMAICA \$170

Jamaica, jugo de arándano y limón

Jamaica, cranberry and lemon juice

TE LIMÓN FRIO \$170

Te limón, limón y miel

Lemongrass, lime and honey

REFRESCOS / SODAS

COCA COLA, COCACOLA LIGHT,

FANTA, SPRITE \$70

AGUA NATURAL \$100

NATURAL FLAT WATER

AGUA MINERAL \$60

NATURAL SPARKLING WATER

LIMONADA NATURAL O MINERAL \$90

NATURAL OR SPARKLING LEMONADE

JUGO DE NARANJA \$90

ORANGE JUICE

AGUA DE FRUTAS \$90

FRUIT WATER

CAFE / COFFEE

AMERICANO \$60

ESPRESSO \$55

ESPRESSO DOBLE \$80

CAPUCCINO \$90

TE \$45



Los platillos marcados con el siguiente logo (🌱) pueden ser ovolactovegetarianos. Por favor déjanos saber si requieres alguna modificación

•• ALMUERZO // LUNCH ••		
•• ENTRADAS // STARTERS ••		
GUACAMOLE 🌱		\$250
TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOSTADAS		\$350
Atún asado al Cajun, poro frito, aguacate y salsa ponzu <i>Blackened tuna with fried pore, avocado and ponzu sauce</i>		
DOBLADITAS / FISH DE PESCADO / DOBLADITAS		\$270
Tortillas hechas a mano rellenas de guiso de achiote <i>Handmade tortillas stuffed with local style fish</i>		
NACHOS DE ATÚN / TUNA NACHOS		\$390
Atún marinado al estilo Hawaii con un toque mexicano <i>Tuna marinated hawaiian style with a mexican touch</i>		
FRITURA DE CALAMAR / FRIED CALAMARI		\$300
Acompañada de alioli de ajo y salsa martajada <i>Served with garlic aioli and salsa</i>		
PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES		\$180
•• DE LA CASA ••		
•• FROM THE HOUSE ••		
COSTILLAS A LA BBQ / BBQ RIBS		\$500
Costillas a cocción lenta servidas con coco tostado y salsa tropical <i>Slow cooked ribs served with toasted coconut and tropical salsa</i>		
MOLCAJETE / MEXICAN MIX GRILL		\$600
Pollo, Arrachera o Mixto <i>Chicken, hanger steak or Mixed</i>		
FOCACCIA DE SALMÓN SMOKED SALMON FOCACCIA		\$370
Queso crema, cebollin, arugula <i>Cream cheese, green onion & rucula</i>		
QUESADILLAS 🌱		
Pollo o Flor de calabaza/	<i>Chicken or zucchini flower</i>	\$200
Arrachera/	<i>Hanger steak</i>	\$250
Camarón/	<i>Shrimp</i>	\$300
TACOS	PITA	
Pescado o camarón	\$300	Pollo / <i>Chicken</i> \$250
<i>Fish or shrimp</i>		Camarón/ <i>Shrimp</i> \$300
Pollo / <i>Chicken</i>	\$250	Huerta / <i>Veggie</i> 🌱 \$240
Arrachera / <i>Hanger steak</i>	\$270	
Huerta / <i>Veggie</i> 🌱	\$220	
HAMBURGUESA PIEDRA PIEDRA’S BURGER		
Rib eye y cambozola		\$470
Pollo a la BBQ/ BBQ chicken		\$340
Pescado dorado y aguacate/	<i>Avocado mahi mahi/fish</i>	\$390
		
•• SALADS ••		
•• ENSALADAS ••		
GRIEGA / GREEK 🌱		\$320
Tomate cherry, cebolla morada, pepino, aceitunas, lechuga, queso feta y pan pita. <i>Cherry tomato, red onion, cucumber, olives, lettuce, feta cheese and pita bread</i>		
MANDARINA / TANGERINE 🌱		\$320
Espinaca, arúgula, mandarina, manzana, almendra ajonjolí caramelizado y pollo asado. Acompañado de vinagreta de vinagre de arándano miel y mostaza. - <i>Spinach, rúcula, tangerine, apple, almond, caramelized sesame seeds and grill chicken. Served with honey mustard and cranberry vinegar vinaigrette.</i>		

MOLCAJETE		by Piedra Escondida
•• PASTAS ••		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA		\$320
Guanciale, yemas de huevo, queso parmesano y pimienta negra <i>Guanciale, egg yolks, parmingiam cheese and black pepper</i>		
SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE 🌱		\$320
Albahaca fresca, piñones y parmesano <i>Fresh basil, pine nuts and parmesan cheese</i>		
PENNE ALLA AMATRICIANA		\$320
Guanciale, tomate cherry, chile quebrado y queso parmesano <i>Guanciale, cherry tomatoes, chili flakes and parmesan cheese</i>		
PENNE ALLA ARRABBIATA 🌱		\$290
Tomate cherry, ajo, chile quebrado y albahaca <i>Cherry tomatoes, garlic, chili flakes and fresh basil</i>		
PENNE CRUDAIOLA 🌱		\$340
Mozzarella, tomate cherry fresco, aceitunas, negras, alcaparras y albahaca <i>Mozzarella, fresh cherry tomatoes, black olives, capers and fresh basil</i>		
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE		\$350
Salsa Ragu de la casa - <i>Homemade Ragu sauce</i>		
Pasta integral disponible en el formato: “Penne integrali” <i>Whole wheat pasta available in the format: “Penne integrali”</i>		
 •• DEL MAR •• 		
 •• FROM THE SEA •• 		
CEVICHES MOLCAJETE		
Pescado, Camarón	\$350	<i>Fish, shrimp,</i>
Pulpo o Mixto	\$400	<i>Octopus or mixed</i>
Langosta	\$500	<i>Lobster</i>
AGUACHILE MAYA / MAYAN AGUACHILE		\$400
Camarón pepino y cebolla morada, marinado en recado negro (salsa Maya) acompañado de aguacate <i>Shrimp cucumber and red onion marined in Mayan smoked sauce served with avocado.</i>		
CAMARONES AL GUSTO / SHRIMP YOUR CHOICE		\$470
Al mojo de ajo, Guajillo o a la Plancha <i>Garlic butter, guajillo or grilled</i>		
FILETE DE PESCADO / FISH FILLET		\$400
A la plancha, Mojo de ajo, Guajillo <i>Grilled, garlic butter or guajillo</i>		
PESCADO ENTERO S/T WHOLE FISH A/S		
Pregunta a nuestro mesero por nuestra pesca del día <i>Please ask our waiter for the catch of the day</i>		
PARRILLADA DE MARISCOS / MIXED GRILLED SEAFOOD		\$1350
Mariscos de temporada (2PAX) <i>Seasonal seafood (2PAX)</i>		
LANGOSTA A LA PARRILLA S/T WHOLE LOBSTER A/S		
Pregunta a nuestro mesero por nuestra pesca del día <i>Please ask our waiter for the catch of the day</i>		

The dishes marked with the following logo (🌱) they can be lacto-ovo-vegetarian. Please let us know if you require any modification

•• CENA // DINNER ••

•• ENTRADAS // STARTERS ••

BRUSCHETTA PIEDRA 

\$250

Tomate, Pesto & Serrano
Tomato, Pesto & Prosciutto Bruschetta

ALMEJAS & CALAMARES

\$350

Al vino blanco, ajo & perejil
*Clams and calamari rings,
on white wine sauce,
garlic & parsley*

DOBLADITAS DE PESCADO

\$230

Rellenas de guiso de pescado al achiote
Stuffed tortillas with yucatan style fish

NACHOS DE ATÚN

\$390

Atún marinado al estilo Hawaii con un
toque mexicano
*Tuna marinated, hawaian style
with a mexican touch*

SOPA DE LIMA

\$250

Lime soup

SOPA DE HUITLACOCHÉ 

\$270

Mexican truffle soup

TACOS DE PATO

\$290

Tacos crocantes de tinga de pato servido
con salsa de chile dulce y mango
*Crispy Duck tinga tacos served with sweet
chili and mango sauce*



•• SALADS ••
•• ENSALADAS ••

CAPRESE 

\$270

Tomate fresco y mozzarella
con un toque de pesto
y reducción de balsámico
*Fresh tomato & mozzarella cheese with
balsamic reduction and pesto*

FRESA Y QUESO DE CABRA 

\$290

Fresa, queso cabra, espinacas, nuez,
y vinagreta de miel con mostaza
*Strawberry, goat cheese, spinach,
walnut and honey mustard vinaigrette*

•• PASTAS
& RISO ••



SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE 

\$320

Albahaca fresca, piñones y parmesano
Fresh basil, pine nuts and parmesan cheese

PENNE ALLA AMATRICIANA

\$320

Guanciale, tomate cherry, chile quebrado
queso parmesano
*Guancile, cherry tomatoes, chili flakes and
parmesan cheese*

TAGLIATELLE ALL ´ ARAGOSTA

\$520

Langosta caribeña, tomate cherry, ajo,
cebolla y albahaca fresca
*Caribbean lobster, cherry tomatoes, garlic,
onion and fresh basil*

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

\$350

Salsa Ragu de la casa
Homemade Ragu sauce

TAGLIATELLE MARINARA

\$470

Mariscos de temporada y salsa de tomate
Seasonal fresh sea food y tomato sauce

Pasta integral disponible en el formato: “Penne integrali”
Whole wheat pasta available in the format: “Penne integrali”

RISOTTO

Azafrán con langosta

\$520

Saffron with lobster

Hongos porcini

\$430

Porcini mushroom

Estilo Yucatán

\$460

Yucatan style

Paella mixta

\$590

Mixed paella

Pollo, cerdo, vegetales y mariscos
de temporada

*Chicken, pork, vegetales and
seasonal seafood*

LOS PLATILLOS MARCADOS CON EL SIGUIENTE LOGO 
PUEDEN SER OVOLACTOVEGETARIANOS. POR FAVOR DÉJANOS
SABER SI REQUIERE ALGUNA MODIFICACIÓN.
MESAS MAYORES A 6 PAX, NO PODRÁN SEPARAR CUENTAS

THE DISHES MARKED WITH THE FOLLOWING LOGO 
THEY CAN BE LACTO-OVO-VEGETARIAN.
PLEASE LET US KNOW IF YOU REQUIERE ANY MODIFICATION.
TABLES LARGER THAN 6 PAX, CAN NOT SEPARATE ACCOUNTS

•• CENA // DINNER ••

•• VEGETARIANO // VEGGIE ••

PARRILLADA DE LA HUERTA \$300
Mixed grill

SETAS EN MOLE
MUSHROOMS IN MOLE SAUCE \$300
The sauce is based on fruits, nuts, chocolate, chili peppers and spices

•• CARNES Y AVES ••

MOLCAJETE\$600
*Arrachera pollo o mixto
Mix grill platter, hanger steak , chicken or mix*

TACOS DE RIB EYE\$500
*Acompañados con salsa de tomate & elote
Served with tomato and corn sauce*

FILET MIGNON\$600
*En crema de pimienta verde y puré de papa
Served with green peppercorn sauce & mash potatoes*

POLLO AL PIBIL\$430
*Estilo Yucatán
Chicken Yucatan style*

CARNITAS DE PATO\$600
DUCK CARNITAS
*Acompañadas de cilantro, cebolla, tortillas y salsas
Typical Mexican dish in duck version, served with onion, coriander leaves, tortillas and salsas*

LENGUA EN ADOBO\$590
ADOBO BEEF TONGUE
*Servidas con papas y chalote al sartén
Served with potatoes and sautéed shallots*

LOS PLATILLOS MARCADOS CON EL SIGUIENTE LOGO  PUEDEN SER OVOLACTOVEGETARIANOS. POR FAVOR DÉJANOS SABER SI REQUIERE ALGUNA MODIFICACIÓN. MESAS MAYORES A 6 PAX, NO PODRÁN SEPARAR CUENTAS

THE DISHES MARKED WITH THE FOLLOWING LOGO  THEY CAN BE LACTO-OVO-VEGETARIAN. PLEASE LET US KNOW IF YOU REQUIERE ANY MODIFICATION. TABLES LARGER THAN 6 PAX, CAN NOT SEPARATE ACCOUNTS

•• DEL MAR ••

•• FROM THE SEA ••

PESCADO ENTERO
*Pregunta a nuestro mesero por la pesca del día
Fresh hole fish, ask our waiter for the catch of the day*

CAMARONES AL GUSTO\$470
YOUR CHOICE SHRIMP
*Tequila
Guajillo,
Al mojo de ajo,
garlic butter*

ATÚN EN SALSA CATARINA\$470
*Atún costrado al ajonjolí acompañado de papa cambray
Tuna steak sesame seed crosted & baby potatoes*

PARRILLADA DE MARISCOS 2 PAX\$1350
SEAFOOD MIX GRILL 2 PAX
*Mariscos de temporada.
Seasonal seafood served with mash potatoes and grilled vegetables*

LANGOSTA A LA PARRILLA S/ T
GRILLED WHOLE LOBSTER A/S

PESCADO TIKIN XIC /\$420
LOCAL STYLE FISH FILLET
*Marinado con achiote, acompañado con arroz
Marinated with achiote, served with rice*

PULPO A LA PARRILLA\$480
GRILLED OCTOPUS

FILETE DE DORADO AL MARACUYA\$420
PASSION FRUIT MAHI MAHI
*Filete sobre pure de camote servido con salsa cremosa de maracuya
Over sweet potato puree served with creamy passion fruit sauce*

FILETE DE PESCADO DE TEMPORADA\$450
AL ESTILO MEDITERRÁNEO
MEDITERRANEAN STYLE FISH FILLET
*Pescado al sartén con aceitunas, alcaparras, peperoncini, hiervas y tomates Cherry
Pan-fried fish with olives, capers, pepperoncini, herbs and cherry tomatoes*

