



CUEVA SIETE
MENÚ







CUEVA SIETE

En cueva siete trabajamos con los 3 ingredientes que definen a la cocina mexicana: maíz, frijol y chile. Promovemos los granos y semillas endémicos que están en riesgo de extinción porque tienen poca demanda. Nuestra intención es trabajar con ellos para procurar su demanda y de esta manera evitar que se extingan.

Al mismo tiempo, trabajamos con pequeños productores que incentivan el consumo local de las comunidades.

Estamos convencidos de que el ingrediente más importante para lograr la sustentabilidad es el respeto a todo lo que nos rodea.

Juntos lograremos mantener la “Herencia Culinaria de México” Y recuerde siempre que: #Hagamospais.

At Cueva Siete we work with the 3 ingredients that define Mexican cuisine: corn, beans and chili. We promote endemic grains and seeds that are at risk of extinction because they have little demand. Our intention is to cook with them to pursue their demand and in this way prevent them from becoming extinct.

At the same time, we work with small producers who encourage local consumption by the communities.

We are convinced that the most important ingredient to achieve sustainability is respect for everything that surrounds us.

Together we will be able to maintain the “Culinary Heritage of Mexico” and always remember that: #Hagamospais.



• PARA COMPARTIR FRÍO •

TO SHARE COLD

Ensalada de Jícama y Nopal con Pesto de Cilantro

Jicama and Cactus Salad with Coriander Pesto

Ensalada de la Tierra Azteca

Lechuga orgánica, maíces, aguacate, jitomate, juliana de tortilla frita y vinagreta casera de mostaza y limón

“Azteca” Land Salad

Organic lettuce, corn, avocado, tomato, fried tortilla julienne with homemade mustard and lemon vinaigrette

Coctel Vuelve a la Vida

Pulpo, camarón, pescado, clamato de la casa, pepino y aguacate

“Vuelve a la Vida” Cocktail

Octopus, shrimp, fish, homemade clamato, cucumber and avocado

Ceviche de Palmitos   

Palmitos, cebolla morada, jitomate, chile verde, y clamato de la casa

Palm Heart Ceviche

Palm hearts, red onion, tomato, green chili, and house clamato

Tártara de Cecina

Cecina local, tomatillo, cebolla morada, salsas negras y mayonesa

Cecina Tartare

Local cecina, green tomato, red onion, black sauces and mayonnaise

Tostada de Atún Marea Alta

Atún fresco y aderezo spicy

High Tide Tuna Tostada

Fresh tuna and spicy dressing

 SELECCIÓN CURADA DE PLATOS VEGANOS Y A BASE DE PLANTAS DE UNICO 20"87"
UNICO 20"87" S CURATED SELECTION OF PLANT BASED AND VEGAN DISHES

 VEGANO / VEGAN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 GLUTEN

• PARA COMPARTIR CALIENTE •

TO SHARE HOT

Sopecitos de Longaniza y Papa

Sopecitos con longaniza de Valladolid, papa y cebolla morada encurtida

Sausage and Potato "Sopecitos"

Small "sopes" with Valladolid sausage, potato and pickled red onion

Gordita Petrolera

Dos gorditas fritas de chicharrón prensado con salsa verde cruda

"Oiler Gordita"

Fried pressed pork rinds "gorditas" with raw green sauce

Tlacoyo de Requesón en Salsa Verde

Tlacoyo de maíz azul, requesón, epazote, verdolagas y salsa verde

"Requesón" Cheese "Tlacoyo" in Green Sauce

Blue corn "tlacoyo", "requesón" cheese, epazote, purslane and green sauce

Fideo Seco con Aguacate

Dry Noodle with Avocado

Papitas Spicy

Papitas cambray con aderezo spicy y limón

Spicy Potatoes

Chambray potatoes with spicy dressing and lemon

Quesadillas de Chaya y Quesillo

Tortilla de maíz azul, chaya y quesillo oaxaqueño con pico de gallo

"Chaya" and "Quesillo" Quesadillas

Blue corn tortilla, chaya and Oaxaca cheese with pico de gallo

 SELECCIÓN CURADA DE PLATOS VEGANOS Y A BASE DE PLANTAS DE UNICO 20*87*
UNICO 20*87*'S CURATED SELECTION OF PLANT BASED AND VEGAN DISHES

 VEGANO / VEGAN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 GLUTEN

TACOS

Tacos de Pescado

Tortilla de harina, pescado crujiente, mayonesa chipotle y col morada encurtida

Fish Tacos

Flour tortilla, crispy fish, chipotle mayonnaise and pickled purple cabbage

Tacos de Camarón Crujiente

Tortilla de harina, camarón rebozado, mayonesa spicy, pepino encurtido

Crispy Shrimp Tacos

Flour tortilla, battered shrimp, spicy mayonnaise, pickled cucumber

Tacos de Pulpo y Queso

Tortilla de harina, pulpo enchilado, queso y aguacate

Octopus and Cheese Tacos

Flour tortilla, spicy octopus, cheese and avocado

Tacos de Rib Eye con Guacamole

Tortilla de maíz criollo, guacamole y rib eye

Rib Eye Tacos with Guacamole

Creole corn tortilla, guacamole and rib eye

Tacos de Cochinita

Tortilla de maíz criollo, tradicional guiso yucateco de cerdo cocinado en horno de tierra

"Cochinita" Tacos

Creole corn tortilla, traditional Yucatecan pork cooked in a ground oven

Tacos Dorados de Birria

Tortilla de maíz crujiente con birria de res y consomé para sopear el taco

"Birria" Fried Tacos

Crispy corn tortilla with beef "birria" and broth to dip the taco

 SELECCIÓN CURADA DE PLATOS VEGANOS Y A BASE DE PLANTAS DE UNICO 20"87"
UNICO 20"87" S CURATED SELECTION OF PLANT BASED AND VEGAN DISHES

 VEGANO / VEGAN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 GLUTEN

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Albóndigas de Mi Mamá

Con salsa chipotle, arroz rojo y frijoles nativos de la olla

My Mom's Meatballs

With chipotle sauce, red rice and native beans from the pot

Pollo con Mole Artesanal

Tradicional guiso mexicano con pollo deshebrado, mole negro y arroz rojo a la mexicana

Chicken with Artisanal Mole

Traditional Mexican stew with shredded chicken, black mole and Mexican red rice

Filete de Pescado a la Talla

Pesca del día con adobo de chiles secos, frijoles refritos y tortillas de maíz nativo para taquear

"A la Talla" Style Fish Fillet

Catch of the day with dried chiles "adobo", refried beans and native corn tortillas to prepare tacos

Filete de Res con Cenizas y Salsa de Queso Cotija Especialidad de la casa

Beef Steak with Ashes and "Cotija" Cheese Sauce
House specialty

Tinga de Setas

Guiso tradicional casero, jitomate, cebolla, chile chipotle y tortillas para taquear

"Setas" Mushroom "Tinga"

Traditional homemade stew, tomato, onion, chipotle chili and tortillas to prepare tacos

Camarones Zarandeados

Camarones mariposa marinados al estilo Sinaloa, para chuparse los dedos

Costo: \$546 MXN

"Zarandeado" Style Shrimps

Marinated Sinaloa-style butterfly shrimps, "to die for"

Cost: \$28 USD

 SELECCIÓN CURADA DE PLATOS VEGANOS Y A BASE DE PLANTAS DE UNICO 20*87" • UNICO 20*87" S CURATED SELECTION OF PLANT BASED AND VEGAN DISHES

 VEGANO / VEGAN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 GLUTEN

POSTRES

DESSERT

Suspiro de Temporada

Natilla elaborada con fruta de temporada (preguntar por la opción vegana)

Seasonal Sigh

Custard made with seasonal fruit (ask for the vegan option)

Merengue de Fresas con Crema

Merengue horneado, fresas frescas, crema de rancho y jarabe de romero del huerto

Cream and Strawberry Meringue

Baked meringue, fresh strawberries, fresh cream, and rosemary syrup from the garden

Plátanos con Crema y Cajeta

Plátano tabasco, crema batida, cajeta y tierra de galletas

Bananas with Cream and Milk Caramel

Tabasco banana, whipped cream, milk caramel and cookie soil

Brownie con Mole y Helado de Vainilla de Papantla

Brownie with Mole and Vanilla Ice Cream from Papantla

Pastel de Tres Leches de Horchata (Con Confetti de Colores)

Horchata Three Milk Cake (With Colored Confetti)

Nuestro Pay de Limón con Chía

Our Lemon Pie with Chia

Nieves del Carrito

Sorbets from the Cart

 SELECCIÓN CURADA DE PLATOS VEGANOS Y A BASE DE PLANTAS DE UNICO 20*87*
UNICO 20*87*'S CURATED SELECTION OF PLANT BASED AND VEGAN DISHES

 VEGANO / VEGAN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 GLUTEN



Hagamos País

Chef Lula Martin del Campo
Jefe de Cocina Xorge Sanchez López

