



Appetizers

Pan-seared Tuna Medallions – With chayote-seaweed salad and lemon-basil-chipotle vinaigrette – Medallones de atún sellado sobre juliana de chayote, ensalada de algas y vinagreta de albahaca, limón y chipotle

Coconut Shrimp – With a spicy tamarind, ginger and lemon grass sauce – Camarones al coco con salsa de tamarindo picante, jengibre y té limón

Stuffed Mushrooms – With huitlacoche
Champiñones rellenos de huitlacoche

Jicama Rolls – Stuffed with shrimp and marinated salmon with mango “pico de gallo” – Rollitos de jicama rellenos de camarón y salmón marinado con pico de gallo de mango



Soups & Salads

Fresh Market Salad – With choice of black olive, basil, green pepper corn, balsamic and honey mustard dressings – Ensalada fresca del mercado con aderezo a elegir: aceituna negra, albahaca, pimienta verde, balsámico y miel y mostaza

Tortilla Soup – With chili pasilla, avocado and crème fraîche – Sopa de tortilla con chile pasilla, aguacate, chicharrón y crema fresca



Main Courses

Grilled Salmon – Fillet in poblano chili sauce, squash blossom and tender corn – Filete de salmón en salsa de chile poblano, flor de calabaza y elote tierno

Red Snapper – With “hoja santa” leaves and green herbs sauce – Huachinanguito en salsa de hoja santa y hierbas verdes

Monterrey-style Steak – With poblano strips a la crème and mole enchilada – Arrachera norteña con rajas a la crema y enchilada de mole

Vegetarian Special Plates – Rastafarian, vegan, macrobiotic and other dietary requirements – Platos especiales vegetariano; Rastafariano, vegan, macrobiótico y otras dietas especiales



Desserts

Ricotta Cheese and Almond Crêpes
In milk caramel sauce – Crepas de requesón almendrado en salsa de cajeta

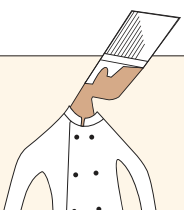
Toluca Ice Cream Cake
House specialty – Pastel nevado de Toluca, especialidad de la casa



These folks really understand hospitality! Everything about this intimate spot is superior, yet the prices are most considerate. Named in honor of one of Mexico’s contributions to world gastronomy – the tomato, or Xitomatl in Náhuatl, the Aztec language – it is conveniently located right in the heart of town. Elegant and tranquil, its artistic earth-tone décor is a sophisticated backdrop for the presentation of “High Mexican Cuisine,” with today’s Mediterranean, Caribbean, Asian and Continental influences on its pre-Columbian and Colonial roots. Brought to your table – positioned for optimal privacy – are a quad of fresh tangy sauces and a basket of great homemade blue corn chips and another with warm tortillas and bread, along with herb-flecked butter. And eight house wines are available by the glass including French, Spanish and US. All is a feast for the senses – all ingredients are 100% natural, preservative-free and MSG-free. Lettuces are organic and a complete vegetarian menu is available, as well as special dietary requirement dishes.



En este acogedor y hospitalario lugar nombrado en honor de una de las contribuciones de México a la gastronomía mundial – el jitomate o xitomatl en náhuatl, la lengua azteca-, todo es espléndido, no obstante, los precios son razonables. Localizado justo en el centro de la ciudad, elegante y tranquilo, con su artística decoración en tonos terra y sus mesas convenientemente situadas para ofrecer un ambiente íntimo, es un marco sofisticado para la presentación de la “Alta Cocina Mexicana” con influencias mediterránea, caribeña, asiática y continental sobre sus raíces prehispánicas y coloniales. Varios vinos de la casa disponibles por copa, incluyendo españoles, franceses y americanos. Varias salsas frescas de delicado sabor picante, mantequilla a las finas hierbas y canastitas con crujientes totopos de maíz azul, pan y tortillas calientes, se sirven para acompañar la cena. Todo es 100% natural, sin conservadores ni GMS. Las lechugas son orgánicas y hay un menú completo para vegetarianos y platillos para dietas especiales.



MORELOS 570, EL CENTRO • (322) 222-1695
LOSXITOMATES@PRODIGY.NET.MX • WWW.LOSXITOMATES.COM
OPEN DAILY 6:00 PM - MIDNIGHT • VISA, MC AND AMEX ACCEPTED