



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 Jicama y Nopal  
acompañada de pesto de cilantro



Jicama and Nopal Salad
accompanied with coriander pesto

Ensalada de la Tierra Azteca  
*Lechuga orgánica, maíces, aguacate, jitomate, tortilla frita picante
y vinagreta casera de mostaza y limón*

Aztec Land Salad
Organic lettuce, corn, avocado, tomato, spicy fried tortilla
and mustard and lime homemade vinagrette

Cóctel Vuelve a la Vida
*Pulpo, camarón, pescado, caldo de mariscos, salsa de tomates, pepino,
aguacate, apio, cebolla y cilantro*


“Vuelve a la Vida” Cocktail
Octopus, shrimp, fish, seafood broth, tomato sauce, cucumber, avocado,
celery, onion and coriander

Ceviche de Trigo y Palmitos  
Jitomate, aguacate, cebolla y salsa preparada de la casa

Wheat and Heart of Palm Ceviche
Tomato, avocado, onion and homemade sauce

Tártara de Atún
Jitomate, aguacate, cebolla y alcaparras

Tuna Tartare
Tomato, avocado, onion and capers


Tostada de Salmón Marea Alta 
Salmón fresco y aderezo spicy

High Tide Salmon Toast
Fresh salmon and spicy dressing




• 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


Gordita Petrolera
Two fried pork rind gorditas with raw green sauce

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

Papitas Spicy
Papitas cambray con aderezo spicy y limón

Spicy Chips
Cambray chips with spicy lemon dressing

Fideo Seco con Aguacate 
Fideos secos con Aguacate, crema y queso

Dry Noodle with Avocado
Dry noodles with avocado, cream and cheese

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

Tacos de Pescado al Pastor

Con tortilla de maíz criollo, cebolla, cilantro, piña, salsa verde y salsa roja

"Pastor" Style Fish Tacos

Creole corn tortilla, onion, cilantro, pineapple, green sauce and red sauce

Tacos de Camarón Crujiente

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

Crispy Shrimp Tacos

Flour tortilla, battered shrimp, spicy mayonnaise and pickled cucumber

Flauta de Marlin

Tortilla de harina, lechuga, crema y queso

Marlin Tacos

Flour tortilla, lettuce, cream and cheese

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

Cazuela de Birria con Queso


Birria de res, queso fundido y tortillas de maíz criollo o de harina

Birria Casserole with Cheese

Beef birria, melted cheese and creole corn or flour tortillas

PLATOS FUERTES


MAIN COURSES

Albóndigas de Mi Mamá 

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

My Mom's Meatballs

Chipotle sauce, white rice and native beans from the pot

Pollo con Pipián Verde 


Pechuga de pollo, pipián de la casa: pepitas, cilantro y chile verde

Chicken with Green Pipián

Chicken breast, house pipián: seeds, coriander and green chil

Salmón con mole negro y arroz blanco 

Salmon with black "mole" and white rice

Filete de Res con Cenizas y Salsa de Queso Cotija 

Filete res angus en salsa cremosa de queso cotija de Michoacán

Beef Steak with Ashes and Cotija Cheese Sauce

Angus beef steak in a creamy Michoacán cotija cheese sauce

Enchiladas de Setas en Salsa Roja  

Tortilla de maíz rellenas de setas bañadas de salsa roja de chipotle, con lechuga, crema y queso

Mushroom Enchiladas in Red Sauce

Corn tortilla stuffed with mushrooms covered in red chipotle sauce, with lettuce, cream and cheese

Pulpo (180 g.) y camarones (180 g.) con mole rojo artesanal

Costo: \$616.00 MXN

Octopus (180 g.) and shrimps (180 g.) with artesanal red "mole"

Cost: \$35 USD

*El tipo de cambio para nuestro especial es de \$17.60 MXN

*The exchange rate for our special is \$17.60 MXN



ORGULLOSAMENTE LOCAL
PROUD LOCAL


 VEGANO / VEGAN

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 GLUTEN FREE

POSTRES

DESSERT

Merengue de Fresas con Crema 

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

Strawberry Meringue with Cream

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 “Cajeta”

Tabasco banana, whipped cream, milk caramel and cookie soil

Pastel de Tres Leches de Horchata

Con confetti de colores

“Horchata Tres Leches” Cake

With colored confetti

Mousse de Chocolate Artesanal

Handmade Chocolate Mousse

Flan Casero de Coco 

Homemade Coconut Flan

Panqué de Naranja Agria

Sour Orange Pancake

Nieves del Carrito   

Sorbet from the Cart



Hagamos País

Chef Lula Martin del Campo



Le damos prioridad a la sostenibilidad mediante el uso de ingredientes de origen local en la mayoría de nuestros platos y así asegurar los sabores más frescos y deliciosos mientras apoyamos a nuestra comunidad.

We prioritize sustainability by using locally sourced ingredients in most of our dishes, ensuring the freshest and most delicious flavors while supporting our community.