

Cochinita Pibil



Restaurante con toda la influencia de nuestro México nos permite probar platillos meramente mexicanos, con el orgullo de lo nuestro y un ambiente único, ya se cuenta con bar, internet y gastronomía. La Cochinita Pibil es un exquisito platillo tradicional mexicano, que consiste en carne de cerdo deshebrada que se macera en un preparado de adobo, chile, cebolla morada y jugo de naranja, luego se cocina a fuego lento durante tres horas. Se sirve acompañada con agua-chile (rodajas de chile habanero, cebolla y limón), aguacate y tortillas. Además, el plato se puede disfrutar con un buen mezcal o una cerveza bien helada.

This Mexican restaurant allows us to taste purely Mexican dishes, with a pride of ours and unique ambiance. It also offers a bar and Internet service. The Cochinita Pibil involves marinating the meat in strongly acidic citrus juice, coloring it with annatto seed, and roasting the meat while it is wrapped in banana leaf. It is served with agua-chile, a beverage prepared with Habanero chile, onion, and lemon), avocado and tortillas. It may also be enjoyed with a nice Mezcal or a cold beer.



Una especialidad de:

Blvd. Chahué S/N Manzana 1 Lote 20 Sector R frente a FONATUR