

TACOS Y ANTOJOS

TORTITAS DE HUAUZONTLE <i>En salsa pasilla acompañadas de nopales y queso panela asados 3 pzas</i>	\$ 240
ESQUITES DE MERCADO <i>Tradicional, con mayonesa de chipotle 250 g</i>	\$ 120
CHAPULINES <i>Sazonados, acompañados de guacamole y tortillas recién hechas 30 g</i>	\$ 180
LONGANIZA A LA CERVEZA <i>Roja artesanal de Yecapixtla 350 g</i>	\$ 280
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA <i>230 g de nuestra mezcla de quesos, con tortilla de harina</i>	\$ 240
GUACAMOLE 20 <i>Con chapulines y queso de rancho 250 g</i>	\$ 145
QUESABIRRIAS <i>De birria de res, acompañadas de consomé y salsa de chile de árbol 3 pzas</i>	\$ 220
TACOS CANTINEROS <i>Al estilo taurino, con cecina, longaniza y chicharrón 3 pzas</i>	\$ 260
TACOS RIB EYE <i>3 pzas servidos con canoa de tuétano</i>	\$ 320
GAONAS DE FILETE <i>De filete de res, con costra de nuestra mezcla de quesos 2 pzas</i>	\$ 270
TACOS SETAS AL PASTOR <i>Con cilantro, cebolla y piña 3 pzas</i>	\$ 140
SOPES DE TUÉTANO <i>Con salsa martajada, frijoles y queso de rancho 3 pzas</i>	\$ 255
PANUCHOS DE COCHINITA <i>Tradicional yucatecos 3 pzas</i>	\$ 195
GORDITAS DE CHICHARRÓN <i>Con crujiente chicharrón de cachete de La Ramos 3 pzas</i>	\$ 180
TORTA DE PIERNA <i>Pierna horneada con queso, aguacate y crema 240 g</i>	\$ 240
TORTA DE MILANESA <i>De filete, con queso, aguacate y jitomate 210 g</i>	\$ 240
TORTA DE COCHINITA <i>Tradicional yucateca con frijoles negros 150 g</i>	\$ 240

CEVICHERÍA

COCTEL DE CAMARÓN <i>Estilo Sinaloa 120 g</i>	\$ 220
COCTEL DE PULPO <i>Estilo Sinaloa 120 g</i>	\$ 340
AGUACHILE ROJO <i>De camarón en aguachile de chiltepín 150 g</i>	\$ 260
AGUACHILE VERDE <i>De camarón en aguachile tradicional 150 g</i>	\$ 260
CEVICHE DE PESCADO <i>Mahi Mahi fresco en marinado criollo 150 g</i>	\$ 280
TIRADITO DE ATÚN <i>Con ponzu infundado con habanero, serrano y ajonjolí 120 g</i>	\$ 290
TORITOS SINALOENSES <i>4 chiles Caribe rellenos de camarón en salsa Culichi</i>	\$ 240
TIMBAL DE MARISCOS <i>Camarón, callo de hacha, robalo y atún en salsa negra 190 g</i>	\$ 380
CEVICHE DE PIÑA <i>De camarón, aguacate, leche de coco, jitomate cherry y albahaca 150 g</i>	\$ 360
TOSTADA DE ATÚN <i>Marinado de la casa, con aguacate y poro frito 3 pzas</i>	\$ 270
TOSTADAS DE TRUCHA SALMONADA <i>Con salsa marisquera y ensaladita criolla 3 pzas</i>	\$ 280
DOBLADITAS DE JAIBA SUAVE <i>Clásicas de LA 20, con salsa de jalapeño de la casa, envueltas en tortilla de harina 3 pzas</i>	\$ 285
PALOMITAS VEINTE <i>Crujiente de camarón y coliflor, con aderezo de chiles secos 240 g</i>	\$ 320
TACOS GOBERNADOR <i>De camarón y queso, con salsa de chile de árbol 3 pza</i>	\$ 295
PESCADILLAS DE SALMÓN CAMANCHACA <i>Fritas en masa de maíz, con salsa marisquera 3 pzas</i>	\$ 220
SOPES DE PULPO <i>A la talla, con frijoles, queso de rancho y puré de aguacate 3 pzas</i>	\$ 365

SOPAS Y PASTAS

TORTILLA <i>Con aguacate, queso fresco, crema y chile pasilla 300 ml</i>	\$ 110
JUGO DE CARNE <i>Tradicional 250 ml</i>	\$ 140
FIDEO SECO <i>Con queso de rancho, aguacate, crema y chile ancho 200 g</i>	\$ 95
FETUCCINI A LA POBLANA Con pollo (120 g)	\$ 210 \$ 280
<i>En salsa cremosa de poblano, con rajas, elote amarillo y queso de rancho 200 g</i>	
MACARRONES CON CAMARÓN <i>En salsa de queso 400 g</i>	\$ 320

ENSALADAS

VEINTE <i>Lechugas mixtas, pera, Camembert, nuez caramelizada y vinagreta Jamaica-chipotle 200 g</i>	\$ 225
BETABEL <i>Lechugas mixtas, betabel rostizado, higos, queso de cabra, vinagreta de naranja y pepitas 435 g</i>	\$ 215
ALCACHOFA Y PALMITOS <i>Con arúgula, mix de lechugas, queso azul y aceite de olivo 255 g</i>	\$ 240
CESAR Con pollo (120 g)	\$ 210 \$ 280
<i>De Tijuana para el mundo 200 g</i>	

A LAS BRASAS

TOMAHAWK 1.5 KG
\$2,900 / 1.5 kg

RIB EYE
\$940 / 400 g

NEW YORK
\$740 / 400 g

PICANHA
\$740 / 600 g

BROCHETA DE FILETE <i>180 g filete, con esquites tatemados</i>	\$ 380
ARRACHERA TAMPIQUEÑA <i>Con tetelas de mole, arroz y rajas con crema 200 g</i>	\$ 360
TUÉTANO GIGANTE <i>Con chicharrón de arrachera, pimientos asados y chinicuiles 1.6 kg</i>	\$ 740
MARIMBA DE TUÉTANOS EN CANOA <i>4 pzas</i>	\$ 390
ROBALO A LAS BRASAS O A LA TALLA <i>1 kg con papa panadera</i>	\$ 1,100
<i>500 g con papa panadera</i>	\$ 560
SALMÓN <i>Acompañado de ensalada mixta 200 g</i>	\$ 385
CAMARONES U10 <i>Asados al ajillo o al mojo, con arroz blanco 5 pzas</i>	\$ 480
PULPO <i>A las brasas, con papa confitada, aceite de paprika 200 g</i>	\$ 530
POLLITO ROCK CORNISH <i>Adobado, con ensalada y papas a la francesa 1 pza</i>	\$ 420

GUARNICIONES

ELOTE AMARILLO <i>2 pzas con alioli de chipotle, queso y chile piquín</i>	\$ 195
ESPÁRRAGOS <i>250 g con salsa holandesa y queso parmesano Grana Padana</i>	\$ 220
VEGETALES A LAS BRASAS <i>300 g mezcla de verduras finas de temporada asadas al carbón</i>	\$ 220
PURÉ DE PAPA <i>300 g</i>	\$ 110
PAPAS A LA FRANCESA <i>250 g trufadas, con queso parmesano Grana Padana</i>	\$ 220
FRIJOLE CON VENENO <i>350 g con asado de puerco</i>	\$ 100

CANTINEROS

AGUACHILE DE RIB EYE <i>150 g marinado, con chile canica, aguacate y tiras de tortilla</i>	\$ 390
CARNE TÁRTARA <i>De filete de res al estilo cantinero 180 g</i>	\$ 320
CHAMORRO ADOBADO <i>1 kg acompañado con frijoles de la olla</i>	\$ 415
LENGUA DE RES <i>Guisada en salsa martajada 150 g</i>	\$ 395
CHICHARRÓN DE CACHETE <i>De la carnicería Ramos, preparado en salsa verde 200 g</i>	\$ 315
CHICHARRÓN DE RIB EYE <i>Clásico norteño con guacamole 300 g</i>	\$ 420
CHICHARRÓN DE CAMARÓN <i>En molcajete con guacamole 150 g</i>	\$ 290
CHICHARRÓN DE PULPO <i>En molcajete con guacamole 150 g</i>	\$ 420
MILANESA MANCHEGA <i>230 g de filete de res, gratinada, con salsa de chipotle</i>	\$ 380

ESPECIALIDADES

ESCAMOLES <i>A la mantequilla, con epazote y chile de árbol 150 g</i>	\$ 780
PORK BELLY CON MOLE DE LA CASA <i>200 g horneado por 5 hrs, con mole estilo poblano hecho en casa</i>	\$ 340
ARROZ AL COMAL <i>Original de LA 20 con tropezos de camarón, chistorra, pork belly, setas y pimientos 500 g</i>	\$ 440
ALUBIAS CRIOLLAS <i>Originales de LA 20 con chicharrón de cachete, chistorra, longaniza y pork belly 450g.</i>	\$ 340
CHILE ANCHO RELLENO <i>De barbacoa de costilla con salsa pasilla-jamaica acompañado de plátanos asados 150 g</i>	\$ 390
BARBACOA DE COSTILLA <i>300 g braseada con 12 hrs de cocción</i>	\$ 720

TACOS Y ANTOJOS

TORTITAS DE HUAUZONTLE <i>Tortitas de huauzontle in a pasilla sauce with a side of nopales and grilled panela cheese (3 pieces)</i>	\$ 240
ESQUITES DE MERCADO <i>Corn grains traditionally prepared, with chipotle mayo (250 g)</i>	\$ 120
CHAPULINES <i>Grasshoppers seasoned with a side of guacamole and handmade tortillas (30 g)</i>	\$ 180
LONGANIZA A LA CERVEZA <i>Mexican traditional chorizo from Yecapixtla (350 g)</i>	\$ 280
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA <i>230 grams of our melted cheese mix with flour tortillas and chistorra</i>	\$ 240
GUACAMOLE 20 <i>Guacamole with grasshoppers and queso de rancho</i>	\$ 145
QUESABIRRIAS <i>Beef birria quesadilla with consomé and chile de árbol sauce</i>	\$ 220
TACOS CANTINEROS <i>Cecina, Spanish sausage and chicharrón tacos (3 pieces)</i>	\$ 260
TACOS RIB EYE <i>3 rib eye tacos served with bone marrow</i>	\$ 320
GAONAS DE FILETE <i>Beef fillet with a crunchy mix of cheeses (2 pieces)</i>	\$ 270
TACOS SETAS AL PASTOR <i>Mushroom al pastor tacos with cilantro, onion and pineapple</i>	\$ 140
SOPES DE TUÉTANO <i>Bone marrow sopes with martajada sauce, beans and queso de rancho (3 pieces)</i>	\$ 255
PANUCHOS DE COCHINITA <i>Panuchos with pork in achiote sauce Yucatán style (3 pieces)</i>	\$ 195
GORDITAS DE CHICHARRÓN <i>Gorditas with crunchy chicharrón (3 pieces)</i>	\$ 180
TORTA DE PIERNA <i>Baked pork torta with cheese, avocado and cream (240 g)</i>	\$ 240
TORTA DE MILANESA <i>Breaded beef fillet with cheese torta, avocado and tomato (210 g)</i>	\$ 240
TORTA DE COCHINITA <i>Pork in achiote sauce torta with black beans (150 g)</i>	\$ 240

CEVICHERÍA

COCTEL DE CAMARÓN <i>Shrimp cocktail Sinaloa style (120 g)</i>	\$ 220
COCTEL DE PULPO <i>Octopus cocktail Sinaloa style (120 g)</i>	\$ 340
AGUACHILE ROJO <i>Shrimp aguachile in chiltepín sauce</i>	\$ 260
AGUACHILE VERDE <i>Shrimp aguachile in the traditional sauce (150 g)</i>	\$ 260
CEVICHE DE PESCADO <i>Freshly marinated mahi mahi ceviche (150 g)</i>	\$ 280
TIRADITO DE ATÚN <i>Slices of tuna infused with a habanero, ponzu, serrano chile and sesame seeds (120 g)</i>	\$ 290
TORITOS SINALOENSES <i>4 caribe chiles filled with shrimp in "culichi" sauce</i>	\$ 240
TIMBAL DE MARISCOS <i>Shrimp, scallops, sea bass and tuna in a black sauce (190 g)</i>	\$ 380
CEVICHE DE PIÑA <i>Shrimp ceviche, avocado, coconut milk, cherry tomato and basil (150 g)</i>	\$ 360
TOSTADA DE ATÚN <i>Tuna tostada marinated in a house sauce with avocado and crispy onion (3 pieces)</i>	\$ 270
TOSTADAS DE TRUCHA SALMONADA <i>Trout tostadas with seafood sauce and salad (3 pieces)</i>	\$ 280
DOBLADITAS DE JAIBA SUAVE <i>La 20 classic dish, softshell crab tacos with house jalapeño sauce wrapped in flour tortillas (3 pieces)</i>	\$ 285
PALOMITAS VEINTE <i>Crunchy shrimp and cauliflower, with a dry chile sauce (240 g)</i>	\$ 320
TACOS GOBERNADOR <i>Shrimp and cheese tacos, with chile de árbol sauce (3 pieces)</i>	\$ 295
PESCADILLAS DE SALMÓN CAMANCHACA <i>Salmon fried pescadillas with a seafood sauce (3 pieces)</i>	\$ 220
SOPES DE PULPO <i>Octopus sopes with beans, queso de rancho and avocado puree (3 pieces)</i>	\$ 365

SOPAS Y PASTAS

TORTILLA <i>Tortilla soup with avocado, fresh cheese, cream and pasilla chile (300 ml)</i>	\$ 110
JUGO DE CARNE <i>Traditional Mexican meat juice</i>	\$ 140
FIDEO SECO <i>Fideo seco with queso de rancho, avocado, cream and ancho chile (200 g)</i>	\$ 95
FETUCCINI A LA POBLANA Add Chicken (120 g) <i>With chicken breast, creamy poblano sauce with slices of chile, corn and queso de rancho (200 g)</i>	\$ 210 \$ 280
MACARRONES CON CAMARÓN <i>Shrimp macaroons in cheese sauce (400 g)</i>	\$ 320

ENSALADAS

VEINTE <i>Lettuce mix, pear, camembert cheese, caramelized nuts and a Jamaica-chipotle vinaigrette (200 g)</i>	\$ 225
BETABEL <i>Lettuce mix, roasted beets, figs, goat cheese, orange vinaigrette and pepita seeds (435 g)</i>	\$ 215
ALCACHOFA Y PALMITOS <i>Artichoke, hearts of palm, arugula, lettuce mix, blue cheese and olive oil (255 g)</i>	\$ 240
CESAR Add Chicken (120 g) <i>Tijuana style caesar salad (200 g)</i>	\$ 210 \$280

A LAS BRASAS

TOMAHAWK 1.5 KG
\$2,900 / 1.5 kg

RIB EYE
\$940 / 400 g

NEW YORK
\$740 / 400 g

PICANHA
\$740 / 600 g

BROCHETA DE FILETE <i>180 grams of fillet in a skewer with corn grains</i>	\$ 380
ARRACHERA TAMPIQUEÑA <i>Beef arrachera with mole tetelas, rice and poblano slices with cream (200 g)</i>	\$ 360
TUÉTANO GIGANTE <i>Giant bone marrow with beef chicharrón, roasted peppers and chinicuiles (Mexican worm) (1.6 Kg)</i>	\$ 740
MARIMBA DE TUÉTANOS EN CANOA <i>4 pieces of bone marrow</i>	\$ 390
ROBALO A LAS BRASAS O A LA TALLA <i>1 kg of sea bass with baked potato</i>	\$ 1,100
<i>500 g of sea bass with baked potato</i>	\$ 560
SALMÓN <i>Salmon with mixed salad (200 g)</i>	\$ 385
CAMARONES U10 <i>Roasted garlic shrimp accompanied with white rice (5 pieces)</i>	\$ 480
PULPO <i>Grilled octopus with potatoes and seasoned with paprika oil (200 g)</i>	\$ 530
POLLITO ROCK CORNISH <i>Cornish chicken marinated with salad and french fries (1 piece)</i>	\$ 420

GUARNICIONES

ELOTE AMARILLO <i>2 pieces of yellow corn with chipotle alioli, cheese and chile piquín</i>	\$ 195
ESPÁRRAGOS <i>250 grams of asparagus with hollandaise sauce and Grana Padana parmesan cheese</i>	\$ 220
VEGETALES A LAS BRASAS <i>300 grams of roasted seasonal fine mixed vegetables</i>	\$ 220
PURÉ DE PAPA <i>250 grams of mashed potatoes</i>	\$ 110
PAPAS A LA FRANCESA <i>250 grams of truffle fries with Grana Padana parmesan cheese</i>	\$ 220
FRIJOLAS CON VENENO <i>350 grams of beans with pork asado</i>	\$ 100

CANTINEROS

AGUACHILE DE RIB EYE <i>150 grams of rib eye, marinated with canica chile, avocado and tortilla strips</i>	\$ 390
CARNE TÁRTARA <i>Beef fillet cantinero style</i>	\$ 320
CHAMORRO ADOBADO <i>1 kg of shank with "a la olla" beans</i>	\$ 415
LENGUA DE RES <i>Marinated beef tongue in martajada sauce</i>	\$ 395
CHICHARRÓN DE CACHETE <i>From Ramos butcher, cachete chicharrón prepared in a green sauce (200 g)</i>	\$ 315
CHICHARRÓN DE RIB EYE <i>Northern classic rib eye chicharrón with guacamole (300 g)</i>	\$ 420
CHICHARRÓN DE CAMARÓN <i>Shrimp chicharrón served in a molcajete with guacamole (150 g)</i>	\$ 290
CHICHARRÓN DE PULPO <i>Octopus chicharrón served in a molcajete with guacamole (150 g)</i>	\$ 420
MILANESA MANCHEGA <i>230 grams of breaded beef fillet, gratinated with chipotle sauce</i>	\$ 380

ESPECIALIDADES

ESCAMOLES <i>Ant eggs prepared with butter, chile de árbol and epazote (150 g)</i>	\$ 780
PORK BELLY CON MOLE DE LA CASA <i>200 grams of pork belly baked for 5 hours, with poblano style homemade mole</i>	\$ 340
ARROZ AL COMAL <i>La 20 original rice with shrimp, chorizo and pork belly (450 g)</i>	\$ 440
ALUBIAS CRIOLLAS <i>La 20 original beans with chorizo, pork belly and vegetables (450 g)</i>	\$ 340
CHILE ANCHO RELLENO <i>Chile ancho filled with barbacoa in a Jamaica-pasilla sauce with grilled banana (150 g)</i>	\$ 390
BARBACOA DE COSTILLA <i>300 grams of braised rib cooked for 12 hours</i>	\$ 720