



HRW
Menu
2026



HOUSTON RESTAURANT WEEKS

Three-Course Dinner | \$55 (Plus Tax & Gratuity)
Every HRW menu gives back to the Houston Food Bank.

ANTOJITOS

Choice of one

ENSALADA DE LA CASA | NF • DF • GF • VG |

Seasonal greens • mango • strawberry • cucumber • red onion • toasted pumpkin seeds • lemon dressing.

MOLOTE DE PLÁTANO

Sweet & Crispy plantain cake • goat cheese requeson • mole Contla from Tlaxcala Valley.

CREMA DE LANGOSTA

Potato lobster cream soup • toast.

TOSTADA DE CHAPULINES | NF • DF |

Fresh guacamole • crunchy blue corn tostada • grasshoppers.

CEVICHE DE ATÚN | NF • DF • GF |

Yellow fin tuna • salsa macha • green apple • mango • cucumber • Morita pepper aioli • serrano • cilantro.

PLATOS FUERTES

Choice of one

PESCADO | NF • GF |

Pan seared snapper • creamy poblano sauce • summer vegetables.

TEXAS WAGYU COSTILLA DE RES | NF • GF • DF |

Texas wagyu short Ribs • Slow-braised in tomatillo sauce • zucchini • corn • purslane.

FILETE DE RES | GF • DF |

6 oz Certified Angus beef tenderloin • fig mole • roasted baby carrots • zucchini.

POLLO CON MOLE

Tender chicken thigh • Tlaxcala-style mole contla • Meloso rice with zucchini & asparagus.

PIPIÁN VERDE CON VEGETALES | NF • GF • DF • VG • VEG |

Green Pipian • king oyster mushrooms • roasted carrots • zucchini.

CREMOSO DE HUITLACOCHES & TRUFA | NF • GF • VG | (Add Seared Scallops +15)

Black truffle-Huitlacoche creamy rice • asparagus • wild mushrooms.

TEXAS WAGYU STEAK | NF | (Add +10)

6 oz Rosewood Ranch Bavette steak • red onions • shishito peppers • asparagus • cauliflower purée • charred jalapeño herb soy sauce.

CARNE ASADA • (Add +15)

12 oz Certified Angus Prime ribeye • "Encacahuatado" peanut mole • wild mushrooms • asparagus.

DULCE FINAL

Choice of one

JERICALLA DE GUAYABA | NF • GF |

Guadalajara's favorite dessert, guava custard • passion fruit • berries • traditional guava paste.

TRES LECHE DE CHOCOLATE | NF |

Chocolate-tres leches cake • Berries.

ARROZ CON COCO | NF • GF |

Creamy rice pudding • chocolate shavings • coconut flakes • passion fruit pearls.

FLAN DE COCO (VEGANO) | NF • VEG |

Vegan coconut flan • dragon fruit • berries • passion fruit.
*Vegan

| DF. Dairy Free | GF. Gluten Free | NF. Nut Free | VG. Vegetarian | VEG. Vegan |



XALISKO
COCINA MEXICANA



HRW Pairings 2026

CHOOSE YOUR EXPERIENCE

3 Signature Cocktails \$45 • 3 Curated Wines \$50



ANTOJITOS

ENSALADA DE LA CASA

VERDE LIMÓN

El Tequileño Silver Tequila • Ancho Reyes Verde • fresh cucumber extract • lime • lemon zest & salt rim. | 16

🍷 2021 - CUNA DE TIERRA "Torre de Tierra Semillón", Dolores Hidalgo, Guanajuato. | 18 / 70

MOLOTE DE PLÁTANO

TESORO DEL AGAVE

Penca larga Pulque Blanco • Creador de calidad Mezcal • Guava sorbet • Agave syrup. | 16

🍷 2023 - XOLO 100% Grenache Rosé, Valle de Guadalupe, México. | 13 / 50

CREMA DE LANGOSTA

SPLASH DE NAYARIT

Don Cosme Silver Tequila • coconut water • passion fruit • lime • agave syrup. | 16

🍷 2024 - MONTE XANIC Calixa, Chardonnay, Ojos negros & Guadalupe Valley. | 18 / 70

TOSTADA DE CHAPULINES

VERDE LIMÓN

El Tequileño Silver Tequila • Ancho Reyes Verde • fresh cucumber extract • lime • lemon zest & salt rim. | 16

🍷 NV EL BAJIO BRUT Sparkling wine, Valle de Bernal, Baja California. | 15 / 55

CEVICHE DE ATÚN

LA PERLA TAPATÍA

Jarana reposado Tequila • orange liqueur • housemade watermelon syrup • lime • tajín. | 16

🍷 2021 - CUNA DE TIERRA "Torre de Tierra Semillón", Dolores Hidalgo, Guanajuato. | 18 / 70

PLATOS FUERTES

PESCADO

LA PERLA TAPATÍA

Jarana reposado Tequila • orange liqueur • housemade watermelon syrup • lime • tajín. | 16

🍷 2024 - MONTE XANIC Calixa, Chardonnay, Ojos negros & Guadalupe Valley. | 18 / 70

TEXAS WAGYU COSTILLA DE RES

XALISCO ON FIRE

Gran Centenario Silver Tequila • 400 Conejos Mezcal Espadin joven • Crème de Cassis • Domaine de canton • lime • habanero syrup. | 16

Add +10 🍷 2021 - DON LEO LINDE Cabernet & Merlot, Parras, Coahuila. | 25 / 90

FILETE DE RES

BLACK DIAMOND MARGARITA

Maestro Dobel Silver Tequila • orange liqueur • lime • pearl dust agave • black lava salt. | 16

🍷 TERRA MADI Malbec, Querétaro. | 12 / 45

PIPIAN VERDE CON VEGETALES

PRIMAVERA EN XALISCO

El Tequileño Platino Tequila • dragon fruit • citrus • floral orange blossom & hibiscus

🍷 TRIVAGLINO Pinot Grigio 15 / 55

CREMOSO DE HUITLACOCHÉ & TRUFA

TESORO DEL AGAVE

Penca larga Pulque Blanco • Creador de calidad Mezcal • Guava sorbet • Agave syrup. | 15

🍷 TRIVAGLINO Pinot Grigio 15 / 55

CREMOSO DE HUITLACOCHÉ & TRUFA WITH SCALLOPS

SPLASH DE NAYARIT

Don Cosme Silver Tequila • coconut water • passion fruit • lime • agave syrup. | 16

🍷 TRIVAGLINO Pinot Grigio 15 / 55

TEXAS WAGYU STEAK

BLACK DIAMOND MARGARITA

Maestro Dobel Silver Tequila • orange liqueur • lime • pearl dust agave • black lava salt. | 17

Add +10 🍷 2021 - DON LEO LINDE Cabernet & Merlot, Parras, Coahuila. | 25 / 90

CARNE ASADA

PICAME EL ALMA

Jose Cuervo Silver Tequila • Ancho Reyes liqueur • habanero syrup • cucumber • blueberries • lime. | 14

Add +10 🍷 2021 - DON LEO LINDE Cabernet & Merlot, Parras, Coahuila. | 25 / 90

POLLO CON MOLE

MEZCALITA DE TAMARINDO

400 Conejos Mezcal Espadin Joven • Orange liqueur • Ancho Reyes liqueur • lime • agave syrup. | 16

🍷 2023 - SCIELO TINTO Red Blend, Parras Coahuila. | 15 / 55

DULCE FINAL

JERICALLA DE GUAYABA

TESORO DEL AGAVE

Penca larga Pulque Blanco • Creador de calidad Mezcal • Guava sorbet • Agave syrup. | 15

Add +15 🍷 2019 - OREMUS Tokaji Aszú, 3 Puttonyos, Tokaj, Hungary • 3 oz | 30 / 135

🍷 LA CALIERA Borgo maragliano, Moscato d'Asti, La Caliera, Italy. | 15 / 55

TRES LECHES DE CHOCOLATE

CAFÉ DE OLLA MARTINI

Don Julio silver Tequila, Oaxacan coffee, café de olla syrup, coffee foam. | 16

🍷 LA CALIERA Borgo maragliano, Moscato d'Asti, La Caliera, Italy. | 15 / 55

ARROZ CON COCO

CAFÉ DE OLLA MARTINI

Don Julio silver Tequila, Oaxacan coffee, café de olla syrup, coffee foam. | 16

🍷 LA CALIERA Borgo maragliano, Moscato d'Asti, La Caliera, Italy. | 15 / 55

Add +15 🍷 2019 - OREMUS Tokaji Aszú, 3 Puttonyos, Tokaj, Hungary • 3 oz | 30 / 135

FLAN DE COCO

CARAJILLO

Double espresso with Licor 43. | 16

🍷 LA CALIERA Borgo maragliano, Moscato d'Asti, La Caliera, Italy. | 15 / 55

Add +15 🍷 2019 - OREMUS Tokaji Aszú, 3 Puttonyos, Tokaj, Hungary • 3 oz | 30 / 135