

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

NEW YORK A LA PARRILLA 180
220 grs de New York, papa dauphinoise, vegetales al sartén y demi glace de chile morita.


GRILLED NEW YORK STEAK
220 g of New York steak, dauphinoise potatoes, pan seared vegetables and morita demi glace.

 **ARROZ FRITO "SALUDABLE"** 150
100 grs de pollo, arroz integral, pollo parrilla, pimientos, brócoli, hongos, espinacas, huevo, aceite de ajonjolí, salsa sambal y un toque de cilantro.

HEALTHY BROWN RICE
100 g of grilled chicken, stir-fried vegetables, egg and cilantro.

PESCA DEL DÍA MARINADO CON CILANTRO 180
170 grs de pesca del día, arroz al vapor, ensalada de tomates y pepino con salsa de curry verde.


CILANTRO MARINATED CATCH OF THE DAY
170 g of the catch of the day with steamed rice, tomato and cucumber salad with green curry sauce.

 **COCHINITA PIBIL** 180
480 grs de chamorro de cerdo, puré de papa con esencia de cilantro, cebolla marinada con habanero y servido con tortillas de maíz.


SLOW ROASTED PORK SHANK WITH ACHIOTE
480 g of pork shank, cilantro scented mashed potatoes, marinated red onion with Habanero chili, served with corn tortillas.

 **PASTA LINGUINE AL POMODORO** 175
Tomate cherry, aceituna negra Kalamata, puntas de espárragos, berenjena frita, albahaca fresca.

LINGUINE POMODORO
Cherry tomatoes, black Kalamata olives, asparagus, fried eggplant and fresh basil.

 **FILETE DE RES CAPRESE** 180
180 g de filete de res sobre hongo portobello, ensalada caprese y salsa balsámica.

CAPRESE BEEF FILET
180 g of beef filet over portobello mushrooms, caprese salad and balsamic sauce.

 **PECHUGA DE POLLO CON ESENCIA DE LIMÓN** 180
150 grs de pechuga de pollo con tomates cherry, ejotes, papa cambray, aceitunas Kalamata y alioli de limón confitado.

LEMON SCENTED CHICKEN BREAST
150 g of chicken breast, cherry tomatoes, spring beans, chambray potatoes, Kalamata olives and lemon aioli.

POSTRES DESSERTS

TRADICIONAL PASTEL DE QUESO 80
Salsa de frutos rojos.

NY CHEESECAKE
Red fruit sauce.

TRADICIONAL CREMA CATALANA 80
Doble crema de naranja.

CATALAN CREAM
Orange double cream.

NUESTRO PASTEL DE CHOCOLATE 80
Servido con salsa de vainilla.

OLD FASHIONED BUTTERMILK CHOCOLATE CAKE
Vanilla bean sauce.

NUESTRO PASTEL DE COCO 80
Con salsa de vainilla.

OUR COCONUT CAKE
With vanilla sauce.

 **PANNA COTTA DE MANGO Y PISTACHE** 80
Salsa de naranja con tajín.

MANGO AND PISTACHIO PANNA COTTA
Orange and tajin creamy sauce.



L U N C H

SOPAS SOUPS

SOPA DE MARISCOS A LOS DOS CHILES 110
Delicioso caldo de mariscos perfumado con jitomate.

TWO CHILI SEAFOOD SOUP
Tomato scented seafood broth.


TRADICIONAL SOPA DE CEBOLLA 95
Crotón de queso suizo.

TRADITIONAL ONION SOUP
Swiss cheese croutons.

ENTRADAS APPETIZERS

PASTELITO DE CANGREJO 175
50 grs de cangrejo con chutney de plátano macho, chile de árbol y miel de abeja con reducción de jamaica y chipotle.

CRAB CAKE
50 g of crab with plantain chutney, dried chili and honey with chipotle and hibiscus sauce.



 **TARTAR DE ATÚN CON EDAMAME** 175
80grs de atún, salsa sambal, cilantro, cebolla verde, perfumado con aceite de ajonjolí.

AHI TUNA AND EDAMAME TARTAR
80 g of ahi tuna, sambal sauce, cilantro, chive and sesame seed oil.

QUESADILLA DE CARNE AL PASTOR 125
60grs de carne de cerdo al pastor, tortilla de harina, queso oaxaca, cebolla desflemada con habanero, salsa de 2 tomates y piña asada.

ADOBO MARINATED PORK QUESADILLA
60 g of marinated pork, flour tortilla, Oaxaca cheese, pickled onion and roasted pineapple relish.



ENSALADAS SALADS

  **ENSALADA "CHOP"** 95
Lechuga romana, jitomate, cebolla morada, pepino, pimientos, ejotes, chicharos, elote asado, rábano, aceituna negra y aguacate con aderezo de cítricos.

"CHOP" SALAD
Romaine lettuce, tomatoes, red onion, cucumber, bell peppers, green beans, peas, roasted corn, radish, black olives, avocado and citrus vinaigrette.

ENSALADA "OMAGGIO" 160
Hojas de lechugas mixtas, 25 grs de camarón, 25 grs de carne de cangrejo, 20 grs de calamar crujiente, aguacate, garbanzo, pepino, jitomate y vinagreta de limón.

"OMAGGIO" SALAD
Mixed greens, 25 g of shrimp, 25 g of crab meat, and 20 g of crispy calamari rings, avocado, chickpeas, cucumber, tomato and lemon vinaigrette.

  **ENSALADA MEDITERRÁNEA** 150
Jitomate saladet, jitomates cherry, queso feta, albahaca, pepino, cebolla morada, aceitunas Kalamata y vinagreta de limón con orégano.



MEDITERRANEAN SALAD
Tomato, feta cheese, basil, cucumber, red onion, Kalamata olives, lemon and oregano dressing.

ENSALADA "CÉSAR" 130
Hojas de lechuga romana, queso parmesano y crotones de pan de ajo.


"CAESAR" SALAD
Romaine lettuce, shaved Parmesan and garlic croutons.

Con 100 grs de pollo a la parrilla.
With 100 g of grilled chicken. 165

Con 80 grs de camarones a la parrilla.
With 80 g of shrimp. 175


  **ENSALADA DE PERA ASADA** 95
Hojas de arúgula, queso gorgonzola, cubos de pera asada, nuez caramelizada con vinagreta de mostaza y miel.

ROASTED PEAR AND ARUGULA SALAD
Gorgonzola cheese, candied pecans, arugula and honey mustard vinaigrette.

 **ENSALADA DE ESPINACAS Y ARÚGULA CON PESCA DEL DÍA** 165
100 grs de pesca del día, aguacate, pera, pepino y nuez de la India con vinagreta de chile guajillo.

SPINACH AND ARUGULA SALAD WITH PAN SEARED CATCH OF THE DAY
100 g of the catch of the day, avocado, pear, cucumber, cashew nuts and guajillo chili vinaigrette.

NUESTROS SANDWICHES OUR SANDWICHES

 **WRAPP DE VEGETALES PARRILLA** 115
Mayonesa de garbanzo, berenjena, pimientos, zanahoria, calabaza acompañada con lechugas orgánicas aderezadas con vinagreta balsámica y servido con tortilla de harina de espinaca.

MEDITERRANEAN VEGETABLE WRAP
Chickpea mayonnaise, zucchini, carrots, eggplant, bell peppers and served with spinach flour tortilla and mixed greens.

SÁNDWICH DE ATÚN FRESCO "BLACKENED" A LA PARRILLA EN PAN RÚSTICO 120
100 g de atún aleta amarilla, cebolla parrilla y mayonesa de chiles toreados.

"BLACKENED" YELLOW FIN TUNA SANDWICH IN RUSTIC BREAD
100 g of yellow fin tuna, grilled onion and chili toreados mayonnaise.

SANDWICH DE PANCETA DE CERDO 140
120 grs de panceta de cerdo en pan chapata, chips de camote y mayonesa antigua granulada.

PORK BELLY SANDWICH
120 g of pork belly, ciabatta bread, sweet potato chips and traditional chunky mayonnaise.

 Alimento no cocinado · Raw food

 Libre de gluten · Gluten free

 Vegetariano · Vegetarian

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán.
If you have any food allergies, please inform your waiter or captain.

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del **Distintivo H**; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos. IVA incluido.

All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.