



LEMMON
GRASS
CASUAL CUISINE

INDULGENTE / INDULGENCE

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA 110 grs. de tiras de pescado capeado y tortilla de maíz, ensalada de col y zanahoria, servidos con aderezo de chipotle. TEMPURA BATERED FISH TACO 110 g fish, fresh salad, corn tortilla and chipotle mayonnaise.	155
ALITAS DE POLLO Y AROS DE CEBOLLA 175 grs. de alitas de pollo servidos con palitos de apio y aderezo de queso azul. WINGS AND RINGS 175 g chicken wings, buffalo sauce, onion rings, celery sticks and blue cheese dressing.	140
TRADICIONAL ENSALADA CÉSAR Hojas de lechuga romana, aderezo de anchoas y queso parmesano, crotones de ajo. TRADITIONAL CAESAR SALAD Romaine lettuce, anchovy dressings and parmesan cheese and garlic croutons.	140
BURRITO DE FAJITAS DE POLLO 120 grs. de pollo, envuelto en tortilla de harina y ensalada cesar. CHICKEN FAJITAS BURRITO 120 g of chicken fajitas wrapped in flour tortilla and caesar salad.	130
SÁNDWICH DE CERDO ADOBADO Baguette con 90 grs. de cerdo adobado, queso suizo, mostaza dijon, pepinillo agrio y papas a la francesa. ADOBO MARINATED PORK SANDWICH Baguette with 90 g of pork, swiss cheese, dijon mustard, pickle and french fries.	155

ANTIOXIDANTE / ANTIOXIDANT

 TATAKI DE ATÚN ALETA AMARRILLA 60 grs. de finas rebanadas de filete de atún, acompañada de una ensalada de raíces y vinagreta oriental. YELLOW FIN AHI TUNA TATAKI 60 g of Ahi tuna, root vegetables salad with oriental dressing.	145
  ENSALADA ANTIOXIDANTE Zanahoria, pepino, frijol negro, elote, semilla de calabaza, y vinagreta de limón. ANTIOXIDANT VEGGIE SALAD Carrots, cucumbers, black beans, corn, pumpkin seeds and lemon vinaigrette.	95
  ENSALADA DE SANDÍA Lechugas mixtas, espinaca, pepino, zanahoria, jícama, sandía, aderezada con vinagreta de naranja y pimienta negra. WATERMELON SALAD Mixed greens, spinach, cucumber, carrots, jicama, orange dressing.	95
  GASPACHO DE MANGO Y ARÚGULA Con ceviche de aguacate y serrano. MANGO AND ARUGULA GASPACHO Avocado and serrano chile ceviche.	105
 ENVUELTO DE VEGETALES A LA PARRILLA Queso mozzarella fresco, vegetales rostizados, germen de alfalfa, aguacate y vinagreta balsámica. GRILLED VEGETABLE WRAP Mozzarella cheese, grilled vegetables, alfalfa sprout, avocado and balsamic vinaigrette.	120

SALUDABLE / HEALTHY

 HAMBURGUESA DE PORTOBELLO A LA PARRILLA Queso de cabra, aguacate, jitomate y ensalada mixta orgánica. GRILLED PORTOBELLO BURGER Goat cheese, avocado, tomato, and organic greens.	140
HAMBURGUESA DE SALMÓN 120 grs. de salmón, ensalada de espinaca y nueces caramelizadas. SALMON BURGER 120 g of salmon served with spinach salad and candied pecans.	160
 MEDALLÓN DE POLLO 160 grs. de medallón de pechuga de pollo a la BBQ, acompañada de ensalada verde y granos de elote rostizado. CHICKEN MEDALLION 160 g of BBQ chicken breast, green salad and roasted corn.	150
PIZZA DE JAMÓN SERRANO 40 grs. de finas rebanadas de jamón serrano, salsa de tomate, queso de cabra y brotes de arúgula. SERRANO HAM PIZZA 40 g of serrano ham, tomato sauce, goat cheese and arugula.	145
ENSALADA DE TIRAS DE POLLO TERIYAKY 90 grs. de pechuga de pollo, col napa, col blanca, germen de soya, pimientos, zanahoria, jícama, ajonjolí y vinagreta oriental. TERIYAKI MARINATED CHICKEN SALAD 90 g of chicken breast nappa cabbage, white cabbage and soy bean sprouts, bell peppers, carrots, jicama, sesame seeds and oriental dressing.	155

 Alimento no cocinado · Raw food  Libre de gluten · Gluten free  Vegetariano · Vegetarian

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en moneda nacional e IVA incluido.

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.

CONFORTABLE / COMFORT

AROS FRITOS DE CALAMAR 110 grs. de calamar servidos con remoulade de chipotle. CRISPY CALAMARI RINGS 110 g calamari served with chipotle remoulade.	130
HAMBURGUESA DE RES A LA PARRILLA 200 grs. de carne de res, tocino, queso americano y guarnición tradicional. TRADITIONAL CHEESE BURGER 200 g of beef, crispy bacon, tomato, lettuce, onion and pickles.	130
NACHOS DE TINGA DE POLLO 50 grs. de tinga de pollo, frijoles refritos, queso oaxaca y guacamole. CHIPOTLE CHICKEN NACHOS 50 g of chicken tinga with refried beans, Oaxaca cheese and guacamole.	105
PIZZA DE ATÚN SELLADO 60 grs. de atún fresco, queso gouda, salsa de tomate y albahaca, ensalada de cilantro y cebolla con mojo de ajo. SEARED AHI TUNA PIZZA 60 g of ahi tuna, gouda cheese, tomato and basil sauce, Cilantro and red onion salad.	140
NUUESTRO HOT DOG CON CHILI BEAN 1 pieza de salchicha de res, salsa de queso y papas a la francesa. OUR HOT DOG CHILI BEANS 1 piece of beef sausage, cheese sauce and fries.	165

ENERGÉTICO / ENERGY

 AGUACHILE DE CAMARÓN 100 grs. de camarones marinados en limón con una salsa de pepino y chile serrano. SHRIMP "AGUACHILE" 100 g of shrimp, lime, and serrano chili marinated shrimp.	150
TOSTADA DE MARISCOS 10 grs. de pulpo, 10 grs. de callo de almeja, 10 grs. de camarón, 10 grs. de pescado, pepino, jitomate, cebolla, cilantro y mayonesa de chipotle. SEAFOOD TOSTADA 10 g of shrimp, 10 g of octopus, 10 g of bay scallops, 10 g of fish, cucumber, onion, cilantro, tomato and chipotle mayonnaise.	95
PIZZA DE CAMARÓN Y PULPO 50 grs. de pulpo, 50 grs. de camarón, salsa de tomate, pimiento morrón, cebolla morada y albahaca fresca. SHRIMP AND OCTOPUS PIZZA 50 g of octopus, 50 g of shrimp, tomato sauce, bell pepper, red onion, basil and gouda cheese .	145
 CEVICHE DE PESCADO ESTILO "ACAPULCO" 110 grs. de pescado en cubos, cebolla, jitomate, aceitunas, salsa de tomate perfumada con ajo rostizado. FISH CEVICHE "ACAPULCO" STYLE 110 g of fish, onion, tomato, green olives, garlic roasted scented tomato sauce.	150
 CÓCTEL DE CAMARÓN TRADICIONAL 100 grs. de camarón salsa coctelera y limón. SHRIMP COCKTAIL 100 g of shrimp horse radish flavored cocktail sauce.	150

PLACENTERO / SWEETNESS

SÁNDWICH DE HELADO DE VAINILLA Servido con salsa de chocolate. ICE CREAM SANDWICH Chocolate chip cookie, vanilla ice cream and chocolate sauce.	95
SELECCIÓN DE HELADOS Y NIEVES ASORTED SORBETS AND ICE CREAM	95
BANANA SPLIT Coco rallado, nuez y salsa de chocolate. BANANA SPLIT With grated coconut, pecan and chocolate sauce.	95
TRADICIONAL PAY DE LIMÓN Servido con helado de limón y salsa de frutos rojos. TRADITIONAL KEY LIME PIE Served with lemon sorbet and red fruit sauce.	95
PASTEL DE ZANAHORIA Y PIÑA Salsa de vainilla. CARROT AND PINEAPPLE CAKE Vanilla sauce.	105
NUUESTRO BROWNIE Servido con helado de vainilla y salsa de chocolate. TRADITIONAL BROWNIE Served with vanilla ice cream and chocolate sauce.	95
  PLATO DE FRUTA "LEMMON GRASS" Servido con Yogurt "LEMMON GRASS" FRUIT PLATE Served with yogurt	90

The established prices for the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or meal plan. Prices in Mexican pesos. Tax included.

All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dish that is served raw, is under your own consideration, as well as the risk involved.



LEMMON
GRASS
CASUAL CUISINE