

TACOS

DE PESCADO ESTILO BAJA \$160
110 grs. de tiras de pescado capeado y tortilla de maíz, ensalada de col y zanahoria, servidos con aderezo de chipotle.

FISH BAJA STYLE

110g tempura battered fish strips and tortilla, cabbage and carrot salad served with chipotle dressing

DE TINGA DE MANTARRAYA \$130
110 grs. de mantarraya, tortilla de maíz, salsa de chile jalapeño, aguacate y aceite de chile morita

STINGRAY TINGA

110g of stingray, corn tortilla, jalapeno chili sauce, avocado and morita chilli oil

DE CARNE DE CERDO AL PASTOR \$130
110 grs de carne de cerdo marinada, tortillas de maíz y tocino piña asada, cilantro, cebolla desflemada y salsa de chile de árbol

PASTOR PORK MEAT

110g of marinated pork, corn tortillas and bacon roasted pineapple, cilantro, marinated onion and chili sauce

PIZZAS

DE CAMARÓN ADOBADO \$130
90 grs. de camarón marinado en adobo de chiles secos, queso asadero, cebolla, cilantro, piña asada y salsa de dos tomates

MARINATED SHRIMP

90g of shrimp marinated in dried chili sauce, asadero cheese, onion, cilantro, roasted pineapple and two tomato sauce

DE JAMÓN SERRANO Y ARÚGULA \$130
30 grs. de jamón serrano, hojas de arúgula, queso brie, salsa de tomate y queso mozzarella fresco

HAM AND ARUGULA

30g of serrano ham, arugula leaves, brie cheese, tomato sauce and fresh mozzarella cheese

DE CARNE ASADA Y CHORIZO \$130

90 grs. de tiras de New York a la parrilla, láminas de chorizo de cerdo, salsa de dos tomates, queso asadero, cebolla, cilantro y salsa de aguacate

GRILLED BEEF AND SAUSAGE

90g of grilled New York strips, slices of pork chorizo, two tomato sauce, asadero cheese, onion, cilantro and avocado sauce

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.

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.

CRUDOS / RAW S

TARTAR DE ATÚN FRESCO Y EDAMAME \$140
90 grs. de atún fresco, aguacate, crema de soya y crujiente de won ton

FRESH TUNA TARTAR AND EDAMAME

90g of fresh tuna, avocado, soy cream and crispy won ton

TATAKI DE RES Y PAN MELBA \$200
90 grs. de New York marinado y sellado. Salsa de aceto balsámico y vegetales curtidos

BEEF TATAKI AND MELBA BREAD

90g of marinated and seared New York, balsamic vinegar and pickled vegetables

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA \$130
90 grs. pescado del día marinado en limón y soya, pimientos, cebolla morada, cilantro, chile serrano, aceite de ajonjolí

TIRADITO CATCH OF THE DAY

90g of catch of the day marinated in lemon and soya sauce, bell peppers, red onion, cilantro, serrano chili, sesame seeds oil

AGUACHILE DE CAMARÓN \$140
100 grs. de camarón cocido en limón, cebolla, cilantro y pepino con tradicional salsa de chile y limón

SHRIMP AGUACHILE

100g of shrimp cooked in lemon, onion, cilantro and cucumber with traditional chili and lemon sauce

HAMBURGUESAS HAMBURGERS

Acompañadas con papas a la francesa o ensalada
With a side of French fries or salad

MEXICANA \$160
200 grs. de carne de res, 10 grs. de chorizo, 10 grs. de tocino, queso Oaxaca, aguacate, cebolla asada, germen de alfalfa y mayonesa de chiles toreados

MEXICAN

200g of beef, 10g of chorizo, 10g of bacon, Oaxaca cheese, avocado, roasted onions, alfalfa and hot chili mayonnaise

CAMARÓN \$200
200 grs. de camarón, queso gouda, pimientos asados, germen de alfalfa y mayonesa de chipotle

SHRIMP

200g of shrimp, gouda cheese, roasted peppers, alfalfa sprouts and chipotle mayonnaise

PESCADO \$180
180 grs. de pescado, 20 grs. de aros fritos de calamar, germen de alfalfa y mayonesa de ajo rostizado

FISH

180g of fish, 20g fried squid rings, alfalfa sprouts and roasted garlic mayonnaise

 Alimento no cocinado - Raw food

 Libre de gluten - Gluten free

 Vegetariano - Vegetarian

SÁNDWICHES SANDWICHES

Acompañadas con papas a la francesa o ensalada
With a side of French fries or salad

DE HONGO PORTOBELLO \$130
Hongo portobello a la parrilla, queso de cabra, mayonesa de garbanzo y ajo rostizado en pan ciabatta

PORTOBELLO MUSHROOM

Grilled Portobello mushroom, goat cheese, chickpea and roasted garlic mayonnaise on ciabatta bread

DE ATÚN SELLADO \$150
100 grs. de atún sellado, mayonesa de wasabi y habanero, espinacas, cebolla, tomate, germen de alfalfa en pan de avena

SEALED TUNA

100g of seared tuna, wasabi and habanero mayonnaise, spinach, onion, tomato, alfalfa sprouts on oatmeal bread

DE POLLO \$130
110 grs. de pechuga de pollo parrilla, mayonesa de ajo rostizado, queso suizo, tomate, cebolla asada, lechuga sangría en pan de ajo

CHICKEN

110g of grilled chicken breast, roasted garlic mayonnaise, Swiss cheese, tomato, roasted onion, lettuce sangria in garlic bread

DE ROAST BEEF \$150
110 grs. de roast beef, mayonesa de rábano, salsa de hongos en pan ciabatta

ROAST BEEF

110g of roast beef, radish mayonnaise, mushroom sauce on ciabatta bread

TOSTADAS

DE MARISCOS \$130
10 grs. de camarón, 10 grs. de pulpo, 10 grs. de callo de almeja, 10 grs de pescado, pepino, tomate, cebolla, cilantro, mayonesa de chipotle y aceite de ajonjolí

SEAFOOD

10g of shrimp, 10g of octopus, 10g of clam, 10g of fish, cucumber, tomato, onion, cilantro, chipotle mayonnaise and sesame seeds oil

DE ATÚN \$130
80 grs. de atún sellado, mousse de aguacate, curtido de pepino y chile habanero con crema de soya

TUNA

80g of seared tuna, avocado mousse, cured cucumber and habanero chili with soya cream

DE PULPO MARINADO \$130
80 grs. de pulpo marinado en chiles secos, tomate, cebolla, pepino y mayonesa de chipotle

MARINATED OCTOPUS

80g of octopus marinated in dried chilies, tomato, onion, cucumber and chipotle mayonnaise

GLÁSICOS CLASSICS

COCTEL DE CAMARÓN TRADICIONAL \$150
100 grs. de camarón, salsa coctelera con esencia de habanero y limón

TRADITIONAL SHRIMP COCKTAIL

100g of shrimp, cocktail sauce with a hint of habanero chili and lemon

ALITAS DE POLLO (BUFFALO, TERIYAKI, BBQ) \$130

200 grs. de alitas de pollo, servidas con bastones de apio, aderezo de queso azul

CHICKEN WINGS (BUFFALO, TERIYAKI, BBQ)

200g of chicken wings, served with celery sticks, blue cheese dressing

AROS DE CALAMAR \$130

110 grs. de aros de calamar crujientes servidos con remolada de chipotle

SQUID RINGS

110g of crunchy squid rings served with chipotle remoulade

HOT DOG TRADICIONAL \$130

1 pieza de salchicha de res y papas a la francesa

TRADITIONAL HOT DOG

1 beef sausage and French fries

NACHOS DE TINGA DE POLLO \$130

50 grs. de tinga de pollo, frijoles refritos, queso asadero y guacamole

TINGA CHICKEN NACHOS

50g chicken tinga, refried beans, asadero cheese and guacamole

POSTRES / DESSERTS

PASTEL DE TRES LECHE \$100
Con coco y amaranto

THREE MILK CAKE

With coconut and amaranth

NUESTRO BROWNIE \$100
Helado de vainilla y salsa de chocolate

OUR BROWNIE

Vanilla ice cream and chocolate sauce

COPA MELBA \$100

Durazno horneado, helado de vainilla, salsa de frutos rojos y galleta

MELBA CUP

Baked peach, vanilla ice cream, red fruit sauce and biscuit

TRADICIONAL PASTEL DE QUESO \$100
Con fresas marinadas al tequila

TRADITIONAL CHEESE CAKE

With tequila marinated strawberries

PLATO DE FRUTAS TROPICALES \$100
Sorbete de su elección

TROPICAL FRUIT PLATE

Sorbet of your choice

HELADOS Y NIEVES \$80

SELECTION OF ICE CREAMS