

[illegible]



PARA EMPEZAR - *TO START*

Guacamole   \$219

Preparado con serrano y ajo tatemado.
Realizado en molcajete. Mezclado con salsa mexicana.

*Prepared with roasted serrano peppers and garlic.
Mashed in a molcajete and mixed with fresh sauce.*

Tabla de Carnes Frías y Quesos
Charcuterie and Cheese Board   
2 pax \$419
5 pax \$759

Charcutería de productores locales, chorizo tipo español, jamón serrano, queso morbiere, queso brie, semillas y pan.
Assortment of local artisanal charcuterie, Spanish-style chorizo, Serrano ham, Morbier cheese, Brie, seeds, and artisan bread.

Boneless de Pollo \$269
Chicken Boneless Wings    

Clásicos, acompañados de aderezo ranch, elote dulce y crudités | *Classic boneless chicken wings. Served with ranch dressing, sweet corn, and fresh veggies.*

Alitas Glaseadas \$289
Glazed Wings   

Alitas cocinadas lentamente, logrando una textura tierna y jugosa. Glaseadas con una salsa oriental de sabor agridulce y picante. Acompañadas con mango fresco y hojas de menta.
*Slow-cooked wings for a tender and juicy texture.
Glazed with a sweet and spicy oriental sauce.
Served with fresh mango and mint leaves.*

Papas Fritas con Trufa \$229
Truffle Fries  

Papas fritas doradas y crujientes. Sazonadas con aceite de trufa aromático y espolvoreadas con queso parmesano Reggiano.
Golden crispy fries seasoned with aromatic truffle oil and sprinkled with Reggiano parmesan cheese.

Calamares Fritos \$279
Fried Calamari    

Calamares fritos a la perfección, crujientes por fuera y tiernos por dentro. Servidos con un aderezo cremoso de yuzu y jalapeño rostizado.
Perfectly fried calamari, crispy on the outside and tender on the inside. Served with a creamy yuzu and roasted jalapeño dressing.

-  **Vegetarian**
Vegetarian
-  **Vegano**
Vegan
-  **Soya**
Soy
-  **Picante**
Spicy
-  **Huevo**
Egg
-  **Lácteos**
Dairy
-  **Cacahuete**
Peanuts
-  **Nueces**
Nuts
-  **Mariscos**
Shellfish
-  **Seeds**
Semillas
-  **Sin Gluten**
Gluten free
-  **Gluten**

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.



Elote Baby a las Brasas con Mayonesa
Cítrica | *Baby Corn on the Grill with
Citrus Mayonnaise*

\$299

Elote baby fresco, asado en su hoja sobre brasas, aportando un sabor ahumado y jugoso.
Acompañado de una mayonesa cítrica, queso y un toque picante.

*Baby corn grilled in its husk for a smoky and juicy flavor.
Accompanied by a citrus mayonnaise, cheese, and a hint of spice.*

Tuétanos al Josper
Grilled Bone Marrow in Josper

\$349

Tuétanos cocinados a la perfección en brasas al Josper. Infusionados con una marinación especial que realza su sabor. Acompañados de tortillas de maíz hechas a mano.

*Bone marrow cooked to perfection over Josper embers.
Infused with a special marinade that enhances its flavor.
Accompanied by hand-pressed corn tortillas.*

FRESCAS Y CRUJIENTES
FRESH AND CRISP

Ensalada César | *Caesar Salad*

\$219

Crujientes corazones de lechuga romana, cubiertos con aderezo César cremoso, parmesano rallado y crotones dorados. Coronada con un toque de pimienta negra recién molida.

Crisp romaine hearts topped with creamy Caesar dressing, grated parmesan, and golden croutons. Finished with freshly cracked black pepper.

Agregue pechuga de pollo

\$79

Add grilled chicken for

Ensalada Andares
Andares Salad

\$239

Mezcla fresca de lechugas con aguacate, salmón ahumado artesanal, nuez de la India y tomates cherry jugosos. Todo acompañado de queso de cabra suave y un aderezo de mostaza Dijon que equilibra los sabores a la perfección.

Fresh lettuce mix with creamy avocado, artisanal smoked salmon, cashews, and juicy cherry tomatoes. Complemented by soft goat cheese and Dijon mustard dressing for perfectly balanced flavors.

- Vegetarian

Cacahuete

Peanuts

Vegano

Vegan

Nueces

Nuts

Soya

Soy

Mariscos

Shellfish

Picante

Spicy

Seeds

Semillas

Huevo

Egg

Sin Gluten

Gluten free

Lácteos

Dairy

Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.



Ensalada de Betabel a las Brasas

Grilled Beet Salad

\$239

Betabel tibio asado a las brasas. Servido con un cremoso de queso de cabra, arúgula fresca y un toque ácido de vinagre balsámico. Terminado con aceite de oliva extra virgen y pistaches tostados.

Warm grilled beet. Served with creamy goat cheese, fresh arugula, and a hint of balsamic vinegar. Finished with extra virgin olive oil and toasted pistachios.

Tostadas de Atún

Tuna Tostadas

(2 pzas / pcs)

\$249

Crujientes tostadas coronadas con cremoso guacamole y atún fresco. Bañadas con una suave y ligeramente picante mayonesa de chipotle. Decoradas con chalotas fritas crujientes y un toque de aceite de oliva extra virgen para realzar los sabores | *Crispy tostadas topped with creamy guacamole and fresh tuna. Drizzled with a smooth and lightly spicy chipotle aioli. Topped with crispy fried shallots and a splash of extra virgin olive oil to enhance the flavors.*

Tostadas de Pescado

Fish Tostadas

(2 pzas / pcs)

\$249

Una base de tostada crujiente con adobo sabroso, pescado marinado, frescas hojas mixtas y una salsa macha de chile pasilla con arándanos | *A crispy tostada base with savory adobo. Marinated fish, topped with fresh mixed greens, pasilla chili, and cranberry macha sauce.*

SOPAS - SOUPS

Crema de Jitomate Rostizado

Roasted Tomato Cream

\$189

Una suave crema de jitomate rostizado con tapenade de aceitunas y queso de cabra que aporta un toque mediterráneo. Servida con crotones dorados y un sándwich de queso a la parrilla para una experiencia cálida y reconfortante | *A smooth, roasted tomato cream with olive tapenade and goat cheese. Lending a Mediterranean touch. Served with golden croutons and a grilled cheese sandwich for a warm and comforting experience.*

Sopa de Tortilla | *Tortilla Soup*

\$179

Clásica sopa mexicana preparada con un caldo de jitomate sazonado. Servido con tiras de tortilla frita crujiente, aguacate fresco, queso panela en cubos y un toque de crema. Acompañada de chile pasilla para darle un toque ahumado y picante | *Classic Mexican soup made with seasoned tomato broth. Served with crispy fried tortilla strips, fresh avocado, cubed panela cheese, and a touch of cream. Accompanied by smoky pasilla chili for added depth and spice.*

- Vegetariano

Vegetarian

Vegano

Vegan

Soya

Soy

Picante

Spicy

Huevo

Egg

Lácteos

Dairy

Cacahuete

Peanuts

Nueces

Nuts

Mariscos

Shellfish

Seeds

Semillas

Sin Gluten

Gluten free

Gluten
- Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.



SABORES DE MÉXICO

MEXICAN FLAVORS

Taco de Pork Belly Braseado

\$149

Braised Pork Belly Taco (1 pz / pc)

Pork belly braseado a la perfección. Servido en tortilla hecha a mano. Acompañado de mole verde, salsa macha picante y verdolagas frescas. Un toque de limón realza su sabor único. ¡Un imperdible de nuestro menú!

Perfectly braised pork belly served on a handmade tortilla with green mole, spicy macha sauce, and fresh purslane.

A squeeze of lime elevates the unique flavor. An unmissable item on our menu!

Taco de Rib Eye a las Brasas

\$149

Grilled Rib Eye Taco (1 pz / pc)

Tortilla de maíz gratinada con queso menonita, servido con Rib Eye marinado en infusión de soya, acompañado con pesto de cilantro, cebolla cambray y cilantro criollo.

Corn tortilla gratinated with mennonite cheese, served with Rib Eye marinated in soy infusion, accompanied with cilantro pesto, spring onion and cilantro.

Taco Gobernador

\$149

Governor Taco (1 pz / pc)

Costra de queso dorada y crujiente, rellena de camarón. Acompañado de un cremoso de aguacate, cebolla encurtida y cilantro criollo fresco.

Golden crispy cheese crust filled with succulent shrimp. Served with creamy avocado, pickled onions, and fresh criollo cilantro.

Gringa de Pastor al Grill

\$149

Grilled Pastor Gringa (1 pz / pc)

Tortilla de harina rellena de queso fundido y pastor marinado en adobo tradicional. Acompañado de piña asada, cebolla y cilantro fresco. Un clásico de la calle con un toque irresistible de sabor.

Flour tortilla filled with melted cheese and adobo-marinated pastor. Accompanied by grilled pineapple, onion, and fresh cilantro. A street classic with an irresistible flavor.

-  **Vegetariano**
Vegetarian

 **Vegano**
Vegan

 **Soya**
Soy

 **Picante**
Spicy

 **Huevo**
Egg

 **Lácteos**
Dairy
-  **Cacahuete**
Peanuts

 **Nueces**
Nuts

 **Mariscos**
Shellfish

 **Seeds**
Semillas

 **Sin Gluten**
Gluten free

 **Gluten**

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.



Volcán de Picaña

\$149

Grilled Picanha Volcano  (1 pz / pc)

Crujiente tortilla de maíz coronada con picaña cocinada a las brasas y queso menonita derretido. Acompañada de guacamole cremoso y pico de gallo fresco.

Crispy corn tortilla topped with grilled picanha and melted Menonita cheese. Served with creamy guacamole and fresh pico de gallo.

Taco de Setas y Mole

\$129

Mushroom and Mole Taco   (1 pz / pc)

Tortilla hecha a mano, rellena de setas cocinadas a las brasas y mole coloradito. Coronado con cacahuete tostado y un mix de hojas fritas para un toque crujiente. Favorito del chef que no te puedes perder.

Handmade tortilla filled with grilled mushrooms and rich mole coloradito. Topped with toasted peanuts and a mix of crispy leaves for added crunch. A chef's favorite you can't miss.

PASTA & PIZZA NAPOLITANA

PASTA & NEAPOLITAN PIZZA

Pregunta por nuestras pastas & pizzas libres de gluten.

Ask about our gluten-free pasta & pizza options.

Pizza Margarita

\$259

Margherita Pizza  

Pizza con masa delgada y ligera, cubierta con salsa de tomate San Marzano, mozzarella fresca fundida, hojas de albahaca y un toque de aceite de oliva extra virgen.

Classic thin-crust pizza topped with San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, basil leaves, and a drizzle of extra virgin olive oil.

Pizza Pepperoni

\$269

Pepperoni Pizza  

Masa delgada y crujiente. Cubierta con salsa de tomate, mozzarella derretida y generosas rodajas de pepperoni dorado. Horneada hasta lograr un borde ligeramente crujiente y un sabor intenso.

Thin and crispy crust topped with tomato sauce, melted mozzarella, and generous slices of golden pepperoni. Baked to a perfect, slightly crispy edge.

-  **Vegetariano**
Vegetarian

 **Vegano**
Vegan

 **Soya**
Soy

 **Picante**
Spicy

 **Huevo**
Egg

 **Lácteos**
Dairy

 **Cacahuete**
Peanuts

 **Nueces**
Nuts

 **Mariscos**
Shellfish

 **Seeds**
Semillas

 **Sin Gluten**
Gluten free

 **Gluten**

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.



Pizza Burrata

\$399

Burrata Pizza  

Masa delgada y dorada. Cubierta con pesto cremoso, crujiente pistache, mortadela italiana y queso burrata fresco.

Golden thin-crust pizza with creamy pesto, crunchy pistachios, Italian mortadella, and fresh burrata cheese.

Rigatoni Alfredo con Tocino

\$249

Rigatoni Alfredo with Bacon   

Pasta rigatoni cocida al dente y bañada en una cremosa salsa Alfredo. Preparada con queso parmesano y un toque de mantequilla. Mezclada con crujientes trozos de tocino ahumado y perejil.

Rigatoni pasta cooked al dente and coated in a creamy Alfredo sauce made with parmesan and a hint of butter. Mixed with crispy smoked bacon and parsley.

Penne al Pesto

\$329

Penne with Pesto    

Pasta penne al dente bañada en un pesto de pistache cremoso, con queso ricotta y camarones al grill. Una combinación perfecta de sabores frescos y mediterráneos en cada bocado.

Penne pasta cooked al dente and draped in a creamy pistachio pesto, with ricotta cheese and grilled shrimp. A perfect blend of fresh Mediterranean flavors in every bite.

DE LA PARRILLA FROM THE GRILL

Carne Australiana Jack’s Creek 100% Black Angus.
Australian Jack’s Creek Beef 100% Black Angus

Carne premium proveniente de reses Black Angus Australiana, criadas en condiciones libres de estrés y alimentadas con una dieta de granos, sin hormonas ni antibióticos. Su marmoleo perfecto y sabor excepcional hacen de esta carne una experiencia única para los amantes de la calidad.
Premium beef from free-range, stress-free Black Angus cattle raised in Australia, fed on grain diets, and free from hormones and antibiotics. Its perfect marbling and exceptional flavor make this beef a unique experience for quality lovers.

Gramajes considerados en piezas crudas.
Weights considered for raw pieces.

New York (300 grs)	\$799
Rib Eye (300 grs)	\$849
Rib Eye con hueso <i>Bone-in Rib Eye</i> (400 grs)	\$899

-  **Vegetariano**
Vegetarian

 **Vegano**
Vegan

 **Soya**
Soy

 **Picante**
Spicy

 **Huevo**
Egg

 **Lácteos**
Dairy
-  **Cacahuete**
Peanuts

 **Nueces**
Nuts

 **Mariscos**
Shellfish

 **Seeds**
Semillas

 **Sin Gluten**
Gluten free

 **Gluten**

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.



Pollo rostizado a la Cerveza

\$499

Beer-Roasted Chicken (300 grs)

Pollo rostizado lentamente con cerveza Minerva, marinado en un adobo especiado que realza su sabor. Acompañado de papas enchiladas, ensalada de col fresca y tortillas hechas a mano.

Chicken roasted slowly with Minerva beer, marinated in a seasoned adobo that enhances its flavor. Served with spicy potatoes, fresh coleslaw, and handmade tortillas.

Hamburguesa de Res

\$339

Beef Burger

Jugosa hamburguesa de res servida en pan casero, con queso amarillo derretido, crujiente tocino, lechuga francesa, jitomate fresco y pepinillos.

Acompañada de un aderezo especial hecho en casa y papas a la francesa doradas.

Juicy beef burger served on homemade buns with melted cheddar cheese, crispy bacon, French lettuce, fresh tomato, and pickles. Accompanied by house-made sauce and golden French fries.

Costilla de Res Braseada

\$599

Braised Short Rib

Costilla de res cocinada lentamente durante 8 horas para lograr una textura tierna y jugosa. Salseada con una reducción de su propio jugo de cocción. Acompañada de salsa criolla. Perfecta para disfrutar en un taco con tortillas hechas a mano.

Beef ribs cooked low and slow for 8 hours for a tender and juicy texture. Glazed with a reduction of its own cooking juices and served with criolla sauce. Perfect for tacos with handmade tortillas.

Pesca al Grill

\$449

Grilled Fish

Pescado cocinado a la parrilla para obtener un sabor ahumado y jugoso. Acompañado de espinaca salteada, chícharo y un suave puré de coliflor.

Una combinación perfecta de texturas y sabores ligeros que resaltan la frescura del mar.

Grilled fish for a smoky and juicy flavor. Accompanied by sautéed spinach, green pea, and a smooth cauliflower purée. A perfect combination of light textures and fresh flavors of the sea.

-  **Vegetarian**
Vegetarian

 **Vegano**
Vegan

 **Soya**
Soy

 **Picante**
Spicy

 **Huevo**
Egg

 **Lácteos**
Dairy

 **Cacahuete**
Peanuts

 **Nueces**
Nuts

 **Mariscos**
Shellfish

 **Seeds**
Semillas

 **Sin Gluten**
Gluten free

 **Gluten**
- Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.



GUARNICIONES | SIDES

Puré de Papa

Mashed Potatoes

\$89

Suave y cremoso. Preparado con mantequilla y un toque de crema para lograr una textura aterciopelada. Perfecto para acompañar cualquier platillo.

Smooth and creamy. Made with butter and a touch of cream for a velvety texture. The perfect side for any dish.

Vegetales Orgánicos al Grill

Organic Vegetables on the Grill

\$89

Una selección de vegetales orgánicos cocinados a la parrilla para resaltar sus sabores naturales. Crujientes por fuera y tiernos por dentro. Acompañados de un toque de aceite de oliva extra virgen.

A selection of organic vegetables grilled to enhance their natural flavors. Crispy on the outside and tender on the inside. Drizzled with a touch of extra virgin olive oil.

Espárragos a la Parrilla

Grilled Asparagus

\$89

Espárragos frescos cocinados a la parrilla para obtener un ligero sabor ahumado. Sazonados con sal de mar y un toque de aceite de oliva extra virgen. Perfectos como acompañamiento ligero.

Fresh asparagus grilled to bring out a hint of smoky flavor. Seasoned with sea salt and a touch of extra virgin olive oil. A light, perfect side.

Tostadas al Josper Gratinadas

Josper-Grilled Tostadas with Cheese

\$89

Crujiente tortilla de maíz horneada a las brasas en el horno Josper. Cubierta con queso menonita gratinado hasta alcanzar la perfección dorada.

Crispy corn tortilla baked on Josper grill. Topped with melted Menonita cheese for golden perfection.

- Vegetarian

Vegano

Soya

Picante

Huevo

Lácteos
- Cacahuete

Nueces

Mariscos

Seeds

Sin Gluten

Gluten

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.



POSTRES - *DESSERTS*

Pastel Ferrero

Ferrero Cake    

\$189

Delicioso pastel con capas de daquoise de avellanas. Cubierto con un ganache de chocolate de leche cremoso. Inspirado en el icónico Ferrero Rocher.

Delicious cake with layers of hazelnut dacquoise, topped with creamy milk chocolate ganache. Inspired by the iconic Ferrero Rocher.

Pastel Tres Leches

Tres Leches Cake  

\$189

Bizcocho de vainilla esponjoso. Bañado en tres leches y decorado con frutos del bosque frescos. Coronado con un delicado merengue suizo.

Light vanilla sponge cake soaked in three milks and topped with fresh berries. Finished with a delicate Swiss meringue.

Volcán de Chocolate

Chocolate Lava Cake  

\$189

Postre de chocolate oscuro con un centro fundido y cremoso que se derrama al partirlo. Acompañado de helado de vainilla suave y una selección de frutos rojos frescos.

Dark chocolate dessert with a molten, creamy center that flows upon cutting. Served with smooth vanilla ice cream and a selection of fresh berries.

Tarta de Manzana a las Brasas

Grilled Apple Tart   

\$189

Tarta de manzana cocinada a las brasas, logrando un sabor ahumado y caramelizado en cada bocado. Acompañada de una suave salsa de caramelo y una bola de helado de vainilla.

Apple tart grilled for a smoky and caramelized flavor in each bite. Served with a smooth caramel sauce and a scoop of vanilla ice cream.

Crème Brûlée de Dulce de Leche

Dulce de Leche Crème Brûlée  

\$189

Suave y cremosa crème brûlée infusionada con dulce de leche. Cubierta con una capa de caramelo crujiente. Acompañada de una selección de frutos rojos frescos.

Silky, dulce de leche-infused crème brûlée topped with a delicate layer of caramelized sugar. Accompanied by fresh berries.

Helados y Sorbetes

Sorbet and Ice cream

\$159

Pregunta por nuestros sabores.

Ask about our different flavors.

-  **Vegetariano**
Vegetarian

 **Vegano**
Vegan

 **Soya**
Soy

 **Picante**
Spicy

 **Huevo**
Egg

 **Lácteos**
Dairy
-  **Cacahuete**
Peanuts

 **Nueces**
Nuts

 **Mariscos**
Shellfish

 **Seeds**
Semillas

 **Sin Gluten**
Gluten free

 **Gluten**

Por favor notifique a uno de nuestros miembros del equipo si usted tiene cualquier requisito dietético o alergia. En este establecimiento se sirven alimentos crudos de primera calidad, considere esto al ordenar sus platillos y lo que implica consumirlos. Precios en pesos con impuesto incluido | Please notify one of our team members if you have any specific dietary requirements or allergies. Premium raw foods are served in this establishment, so consider the implications and risks of consuming these items. Prices are in Mexican pesos, tax included.