



## ALMUERZO & CENA

### ENTRADAS

**GUACAMOLE TAPATÍO (250g)** 280

Tradicional guacamole con salsa de chiles tatemados, queso Cotija, pico de gallo y tlayuda

Extras:

— Camarones fritos (100g) 150  
— Crujiente de pork belly (100g) 180

**GORDITAS DE CHICHARRÓN (3 pzs)** 240

Rellenas de chicharrón prensado, salsa verde cruda, crema ácida, alioli de macha y xnipec

**TARTAR DE ATÚN (120g)** 390

Mezclado con cebolla, alcaparras, jengibre, salsa de soya, aceite de ajonjolí, chile serrano, alioli de yuzu y crackers de tapioca

**PELLIZCADA DE SHORT RIB (1 pz)** 300

Frijoles negros, queso Oaxaca, costilla de res en salsa verde, cebolla cambray encurtida, mousse de aguacate y salsa tatemada

**ENSALADA CÉSAR A LA PARRILLA (90g)** 280

Corazón de lechuga al grill, aderezo césar casero, crotones y queso parmesano

**ENSALADA TODOS SANTOS (90g)** 290

Mezcla de lechugas, fresa, mora azul, xoconostle confitado, hinojo, quinoa roja, mousse de queso de cabra y vinagreta de vino tinto

**PESCADILLAS (3 pzs)** 300

Quesadillas fritas de maíz rellenas de pescado a la mexicana, mousse de aguacate, lechuga, crema ácida, queso cotija y salsa tatemada

**QUESO GRATINADO (180g)** 180

Mezcla de quesos, cebollitas confitadas, tortillas de maíz y salsa tatemada

**TLAYUDA OAXAQUEÑA (1 pz)** 290

Frijoles negros refritos, queso Oaxaca, aguacate, verdolagas, cebolla encurtida y salsa tatemada

Extras:

— Pollo (120 g) 100  
— Arrachera (120 g) 130  
— Camaron (90 g) 120  
— Hongos (120 g) 90

### SOPAS

**SOPA DE TORTILLA (250g)** 260

Crema ácida, queso panela, mousse de aguacate, chile guajillo y tortilla frita

**CHILPACHOLE DE CAMARÓN (250g)** 280

Tartar de camarón, crumble de hinojo, creme fraiche y mousse de aguacate

### ZONA VEGANA

**ENSALADA DE QUINOA (90g)** 210

Mezcla de hojas, betabel, xoconostle confitado, tomate cherry, nuez de la india, vinagreta de jerez

**CEVICHE VERDE VEGANO (220g)** 180

Tomate verde, bola y cherry, pepino, jicama, aguacate, aguachile de pepino y yerbabuena

**TLAYUDA DE HONGOS (1 pz)** 350

Frijoles negros refritos, queso manchego vegano, cebolla encurtida, aguacate, verdolagas, champiñones salteados y salsa tatemada

**TACOS BAJA DE COLIFLOR (140g)** 180

Coliflor al tempura, cremoso de aguacate, pico de gallo, col morada en tortilla de maíz y salsa tatemada

**BURGER VEGANA (200g)** 550

Proteína vegetariana, hummus, lechuga, jitomate y pepinillos en pan de la casa, papas a la francesa o ensalada fresca, vinagreta de limón

**COLIFLOR ROSTIZADA (300g)** 210

Rostizada al horno, romesco, salsa virgen y verdolagas salteada

### TACOS

**TACO BAJA (140g)** 220

Dedos de pescado en tempura, aioli de macha, pico de gallo, col morada en tortilla de maíz y salsa tatemada

**TACO DE CAMARÓN AL PASTOR (180g)** 320

Relish de pepino y piña, cremoso de aguacate en tortilla de maíz y salsa tatemada

**TACOS DE NEW YORK (200g)** 360

Cebollitas confitadas asadas en tortilla de maíz y salsa tatemada

**TACO DE SALMÓN ZARANDEADO (180g)** 460

Relish de pepino y cremoso de aguacate en tortilla de maíz y salsa tatemada

**BURRO GOBERNADOR (150g)** 420

Camarones salteados con pimientos, arroz blanco, frijoles refritos, guacamole, queso Oaxaca, lechuga en tortilla de harina y salsa tatemada

**TACOS DE COCHINITA (160g)** 200

Frijol negro refrito, salsa xnipec en tortilla de maíz y salsa tatemada

**COSTRAS DE COCHINITA (160g)** 260

Queso chihuahua, frijol negro refrito, salsa xnipec y salsa tatemada

**TACOS DE PULPO AL PASTOR (200g)** 320

Tortilla de maíz, mayonesa de ajo negro y habanero, salsa tatemada

**TACO DE LANGOSTA (250g)** 1,100

\* COSTO EXTRA PARA MEAL PLAN DE \$350  
Adobo zarandeado, relish de pepino y piña, queso chihuahua, holandesa de manzano, aguacate, tortilla de harina

🌱 VEGANO 🌿 VEGETARIANO 🍷 GLUTEN 🥜 CON NUECES 🥬 CRUDO 👶 NIÑOS 🥛 LÁCTEOS 🌾 SEMILLAS 🐟 PESCADO 🥚 HUEVO 🦞 MARISCOS

PRECIO EN PESOS MEXICANOS, INCLUYEN 16% IVA. HORARIO DE 1:00 PM A 10:00 PM. INGREDIENTES ADICIONALES TIENEN UN CARGO EXTRA. GRAMAJE ANTES DE COCCIÓN. EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS O POCO COCIDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME. FAVOR DE INFORMAR AL PERSONAL EN CASO DE TENER ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.

\* EL MENÚ DE NIÑOS SE CONSIDERA HASTA LOS 12 AÑOS DE EDAD.





# LA COCINA

MEXICAN GOURMET CUISINE

## ALMUERZO & CENA

### DE LA PANGA

**COCTEL DE MARISCOS DEL PACÍFICO** 460  
(200g) 🌱 🌾 🥚  
*Camarón, pulpo, callo de hacha, pico de gallo, aguacate, caldo de camarón frío, macha morita y totopos*

**AGUACHILE SINALOENSE** 350  
(160g) 🌱 🌾 🥚  
*Camarón, pepino, cebolla, cilantro, aguacate, aguachile de chiltepín, macha morita, totopos*

**TOSTADA DE PATE DE CAMARÓN Y CALLO** 320  
(180g) 🌱 🥚  
*Aguachile chiltepín, pepino, cebolla morada, cremoso de aguacate y macha morita*

**CHICHARRÓN DE PESCADO** 370  
(200g) 🌱 🌾 🥚  
*Láminas de pescado, chile jalapeño y cebolla fritas, alioli macha, tortilla de maíz, salsa tatemada*

**CAMARONES A LA CUCARACHA** 390  
(200g) 🌱 🌾 🥚  
*Alioli macha, tortilla de maíz y salsa tatemada*

### SANDWICHES

**HAMBURGUESA GRAND** 480  
(200g) 🌾 🥚  
*Queso provolone, compota de tocino y cebolla, tomate bola, lechuga sangría, pepinillos, alioli y papas a la francesa*

**HAMBURGUESA SURF & TURF** 580  
(300g) 🌱 🌾 🥚  
*Patty casera, camarones al mojo, queso provolone, tomate bola, lechuga francesa, pepinillos, alioli de ajo y papas a la francesa*

**SHRIMP ROLL** (160g) 🌱 🌾 🥚 420  
*Hot dog brioche, ensalada de camarón, lechuga sangría, cebolla crujiente, alioli macha y papas a la francesa*

**SÁNDWICH DE POLLO CRUJIENTE** 390  
(200g) 🌾 🥚 🥚  
*Muslo de pollo crujiente, pan brioche, col morada, lechuga sangría, alioli macha y papas a la francesa*

### ESPECIALES DEL CHEF

**CHULETÓN DE CERDO GLASEADO** 510  
(350g) 🌾 🥚 🌾  
*Glaseado de soya y chiles, arroz blanco, semilla de ajonjolí, cebolla cambray y bok choy*

**SHORT RIB EN ADOBO DE 3 CHILES** (180g) 650  
\* COSTO EXTRA PARA MEAL PLAN DE \$200  
*Puré de plátano, papa cambray y verdolagas*

**MEDIO POLLO ROSTIZADO Y RISOTTO** 590  
(500g) 🥚  
*Risotto de elote al limón y cebolla cambray confitada*

**CELESTÚN** (200g) 🌱 🥚 450  
*Pesca del día, envuelto en hoja santa, crema elote, calabaza*

**SPAGHETTI AL FRADIIVOLO CON CAMARONES** (180g) 🌱 🌾 🥚 440  
*Salsa cremosa de tomates y guajillo rostizados, camarones u10 a la parrilla, arúgula y parmesano*

**PORK BELLY BRASEADO** (180g) 🌾 🥚 490  
*Mole rosa, relish de xoconostle, semilla de mostaza y verdolaga*

### DE NUESTRA PARRILLA

\* TODOS LOS PLATILLOS DE PARRILLA LLEVAN ALIGOT DE PAPA TRUFADA

**NEW YORK** (420g) 🥚 680  
\* COSTO EXTRA PARA MEAL PLAN DE \$200

**ARRACHERA** (350g) 🥚 450

**PULPO AL MOJO DE AJO** (400g) 🌱 🥚 620

**CAMARONES ZARANDEADOS** (200g) 🌱 🥚 680  
\* COSTO EXTRA PARA MEAL PLAN DE \$200

**ROBALO** (200g) 🌱 🥚 420

**COLA DE LANGOSTA A LA PARRILLA** (250g) 🌱 🥚 4\*  
\* POR GRAMO  
\*\* COSTO EXTRA PARA MEAL PLAN DE \$350

### GUARNICIONES

**VEGETALES AL GRILL** (180g) 🥚 150  
*Brócoli, calabaza, zanahoria, pimientos y mantequilla de cilantro*

**PURÉ DE PAPA** (300g) 🌾 🥚 190  
*Cebolla crujiente y perejil*

**PAPAS TRUFADAS** (250g) 🌾 🥚 220  
*Queso parmesano, aceite de trufa*

**BRÓCOLI SALTEADO** (250g) 🥚 170  
*Ajo confitado, chile de árbol, mantequilla y limón*

**ELOTE AL GRILL** (300g) 🥚 170  
*Queso Cotija, alioli de ajo, Tajín*

🌱 VEGANO 🌾 VEGETARIANO 🌾 GLUTEN 🥚 CON NUECES 🍷 CRUDO 🧒 NIÑOS 🥛 LÁCTEOS 🌾 SEMILLAS 🐟 PESCADO 🥚 HUEVO 🌱 MARISCOS

PRECIO EN PESOS MEXICANOS, INCLUYEN 16% IVA. HORARIO DE 1:00 PM A 10:00 PM. INGREDIENTES ADICIONALES TIENEN UN CARGO EXTRA. GRAMAJE ANTES DE COCCIÓN. EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS O POCO COCIDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME. FAVOR DE INFORMAR AL PERSONAL EN CASO DE TENER ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA.

\* EL MENÚ DE NIÑOS SE CONSIDERA HASTA LOS 12 AÑOS DE EDAD.

