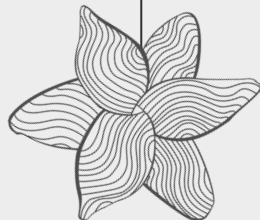
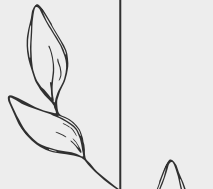
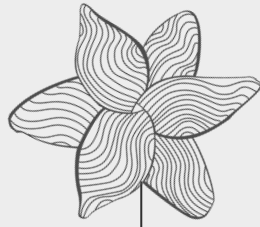


# COMIDA MENÚ

AMARYLLIS



## CROQUETAS DE ATÚN **PESOS** \$ 1 6 0

ENSALADILLA DE PAPA Y ZANAHORIA,  
CON ALIOLI DE HABANERO.

POTATO AND CARROT SALAD, WITH  
HABANERO AIOLI.

## TOSTADA DE PULPO \$ 1 5 0

EN ACEITE DE 3 CHILES, MOUSSE DE  
AGUACATE Y MAYONESA DE AJO.

OCTOPUS IN 3 CHILI OIL, AVOCADO  
MOUSSE AND GARLIC MAYONNAISE.

## BRUSCHETTA ESPAÑOLA \$ 2 1 0

PAN ARTESANAL TOSTADO, JITOMATE,  
JAMÓN SERRANO Y CEBOLLA  
CAMELIZADA.

TOASTED HANDMADE BREAD,  
TOMATO, PROSCIUTTO AND  
CAMELIZED ONION

## CREMA DE ZANAHORIA \$ 1 2 0

ROSTIZADAS Y FUSIONADAS CON  
SALSA MADRE.

ROASTED CARROTS FUSED WITH  
MOTHER SAUCE.

## CREMA DE BROCOLI \$ 1 2 0

CON CRUTONES AL AJO Y  
PEREJIL.

WITH GARLIC AND PARSLEY  
CROUTONS.

## ENSALADA NICOISE \$ 2 2 0

MIX DE LECHUGAS ALIÑADAS CON  
ATÚN, HUEVO, ACEITUNAS, TOMATES  
Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO.

MIX OF LETTUCE DRESSED WITH  
TUNA, EGG, OLIVES, TOMATOES AND  
RED WINE REDUCTION.

## ENSALADA CÉSAR **PESOS** \$ 2 2 0

LECHUGAS LARGAS, ADEREZO CÉSAR Y  
CRUTONES AL AJO CON PARMESANO.

LONG LETTUCES, CAESAR DRESSING AND  
GARLIC CROUTONS WITH PARMESAN.

## ENSALADA AMARYLLIS \$ 2 2 0

LECHUGA FRANCESA, FONDOS DE  
ALCACHOFA, ARANDANOS Y QUESO FETA.

FRENCH LETTUCE, ARTICHOKE BOTTOMS,  
CRANBERRIES AND FETA CHEESE.

## SPAGHETTI FUNGHI \$ 1 9 0

CHAMPIÑONES A LA MANTEQUILLA,  
VINO BLANCO Y PEREJIL FRESCO.

BUTTER MUSHROOMS, WHITE WINE  
AND FRESH PARSLEY.

## LINGUINI A LA PUTTANESCA \$ 2 3 0

ANCHOAS FRESCAS, ALCAPARRAS CON  
AJO SALTEADAS AL VINO BLANCO.

FRESH ANCHOVIES, CAPERS WITH  
GARLIC SAUTÉED IN WHITE WINE.

## FETTUCCINE ALFREDO Y ANTONIO \$ 3 2 0

CAMARONES Y FONDOS DE ALCACHOFA AL AJO,  
COCIDOS EN VINO BLANCO, Y SERVIDOS EN  
SALSA ALFREDO.

SHRIMP AND ARTICHOKE BOTTOMS WITH  
GARLIC, COOKED IN WHITE WINE, AND  
SERVED IN ALFREDO SAUCE.

## FAJITAS VEGETARIANAS \$ 2 6 0

COLLAGE DE CALABACITA Y ELOTE TIERNO,  
CHAMPIÑONES Y QUESO PANELA ASADO.

COLLAGE OF PUMPKIN AND FRESH CORN,  
MUSHROOMS AND GRILLED PANELA CHEESE.

## POLLO AL ROLENTINO \$ 3 0 0

SUPREMA RELLENA DE VEGETALES EN  
SALSA DE PIMIENTOS Y ESPARRAGOS  
ENVUELTOS.

CHICKEN SUPREME STUFFED WITH  
VEGETABLES IN PEPPER SAUCE AND  
WRAPPED ASPARAGUS.

# COMIDA MENÚ A MARYLLIS

## TACOS ESTILO BAJA **PESOS** \$ 330

CAMARONES REBOZADOS EN TEMPURA,  
ENSALADA DE COL Y CREMOSO DE  
CHIPOTLE.

TEMPURA-BATTERED SHRIMP,  
COLESLAW AND CREAMY CHIPOTLE.

## ARRACHERA AL ROMERO \$ 380

PAPAS CAMBRAY Y CEBOLLITAS A LA  
PARRILLA, GUACAMOLE.

CAMBRAY POTATOES AND GRILLED  
ONIONS, GUACAMOLE.

## PESCADO AL PROVENZAL \$ 420

ROBALO EN COSTRA DE PANKO,  
PEPITAS, NUEZ Y SESAMO, ARROZ  
SALVAJE Y VEGETALES SAUTÉ.

PANKO CRUSTED SEA BASS, SEEDS,  
WALNUTS AND SESAME, WILD RICE  
AND SAUTÉED VEGETABLES.

**TO SHARE**  
**\$400 PESOS**  
CUALQUIER OPCIÓN  
ANY OPTION

## PLATÓN DE SALMÓN AHUMADO

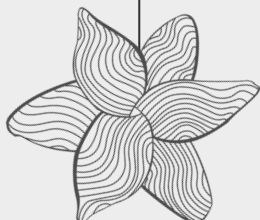
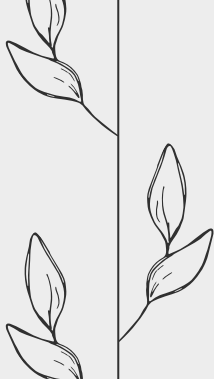
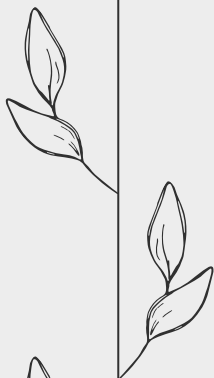
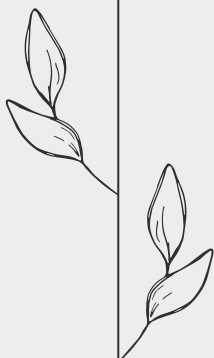
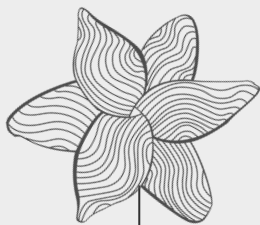
CON ACEITE DE OLIVO, CEBOLLA MORADA,  
ALCAPARRAS, QUESO FETA CON PAN  
MELBA.

WITH OLIVE OIL, RED ONION, CAPERS,  
FETA CHEESE WITH MELBA BREAD.

## FOUNDUE

DE QUESO SUIZO CON CAMARONES.  
SWISS CHEESE WITH SHRIMP.

**NO ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO.  
PROPINAS NO INCLUIDAS.**



## AGUA NATURAL DE MANANTIAL NATURAL SPRING WATER

AGUA DE PIEDRA \$ 90  
DESDE LA HUASTECA, 355 ML.  
FROM THE HUASTECA.

ACQUA PANNA \$ 150  
IMPORTADA DE LA TOSCANA, 750 ML.  
IMPORTED FROM TUSCANY.

LIQUID DEATH \$ 120  
IMPORTADA DE LOS ALPES, 500 ML.  
IMPORTED FROM THE ALPS.

## AGUA MINERAL GASIFICADA SPARKLING MINERAL WATER

PATRONA MIA \$ 90  
DESDE EL PICO DE ORIZABA, 500 ML.  
FROM THE ORIZABA'S PEAK.

ACQUA PANNA \$ 150  
IMPORTADA DE LA TOSCANA, 750 ML.  
IMPORTED FROM TUSCANY.

REFRESCOS SODAS \$ 50  
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, FRESCA, SPRITE.

LIMONADA KEY LIMEADE \$ 70

NARANJADA ORANGADE \$ 70

## CLERICOT

VINO TINTO, LIMONADA Y MIX DE FRUTA PICADA.  
RED WINE, LEMONADE AND CHOPPED FRUIT MIX.  
JARRA \$ 400 COPA \$ 150

## TINTO DE VERANO

VINO TINTO, REFRESCO DE TORONJA Y RODAJAS  
DE LIMÓN  
RED WINE, GRAPEFRUIT SODA AND LEMON SLICES.  
JARRA \$ 400 COPA \$ 150

## SANGRIA

VINO TINTO Y LIMONADA.  
RED WINE AND KAY LIMEADE.  
JARRA \$ 400 COPA \$ 150

## SWEETS

GELATTOS \$ 130  
POSTRE DEL DÍA \$ 170

**WE DO NOT ACCEPT CASH PAYMENTS.  
TIPS ARE NOT INCLUDED.**