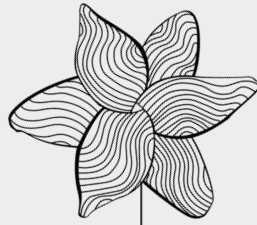


COMIDA  
**MENÚ**  
AMARYLLIS



**CROQUETAS DE ATÚN** PESOS \$ 160

ENSALADILLA DE PAPA Y ZANAHORIA,  
CON ALIOLI DE HABANERO.

POTATO AND CARROT SALAD, WITH  
HABANERO AIOLI.

**TOSTADA DE PULPO** \$ 150

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

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

**BRUSCHETTA ESPAÑOLA** \$ 210

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

TOASTED HANDMADE BREAD,  
TOMATO, PROSCIUTTO AND  
CAMELIZED ONION

**CREMA DE ZANAHORIA** \$ 120

ROSTIZADAS Y FUSIONADAS CON  
SALSA MADRE.

ROASTED CARROTS FUSED WITH  
MOTHER SAUCE.

**CREMA DE BROCOLI** \$ 120

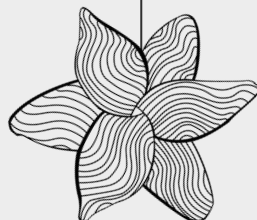
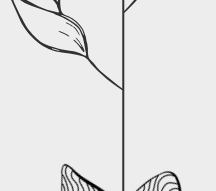
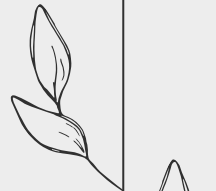
CON CRUTONES AL AJO Y  
PEREJIL.

WITH GARLIC AND PARSLEY  
CROUTONS.

**ENSALADA NICOISE** \$ 220

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 \$ 220

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

LONG LETTUCES, CAESAR DRESSING AND  
GARLIC CROUTONS WITH PARMESAN.

**ENSALADA AMARYLLIS** \$ 220

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

FRENCH LETTUCE, ARTICHOKE BOTTOMS,  
CRANBERRIES AND FETA CHEESE.

**SPAGHETTI FUNGHI** \$ 190

CHAMPIÑONES A LA MANTEQUILLA,  
VINO BLANCO Y PEREJIL FRESCO.

BUTTER MUSHROOMS, WHITE WINE  
AND FRESH PARSLEY.

**LINGUINI A LA PUTTANESCA** \$ 230

ANCHOAS FRESCAS, ALCAPARRAS CON  
AJO SALTEADAS AL VINO BLANCO.

FRESH ANCHOVIES, CAPERS WITH  
GARLIC SAUTÉED IN WHITE WINE.

**FETTUCCINE ALFREDO Y ANTONIO** \$ 320

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** \$ 260

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

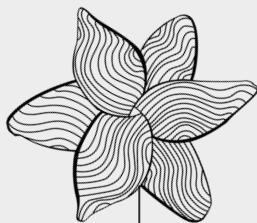
COLLAGE OF PUMPKIN AND FRESH CORN,  
MUSHROOMS AND GRILLED PANELA CHEESE.

**POLLO AL ROLENTINO** \$ 300

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 M A R Y L L I S



**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.

**SANDWICH** \$ 280

PAN DE MASA MADRE, MAYONESA, MOSTAZA,  
LECHUGA, JITOMATE, PEPINILLOS, AGUACATE,  
JAMÓN DE PAVO, QUESO GOUDA Y PEPPERONI.  
PAPAS CURLY CON CHEDDAR.

SOURDOUGH BREAD, MAYONNAISE, MUSTARD,  
LETTUCE, TOMATO, PICKLES, AVOCADO,  
TURKEY HAM, GOUDA CHEESE AND PEPPERONI.  
CURLY FRIES WITH CHEDDAR CHEESE.

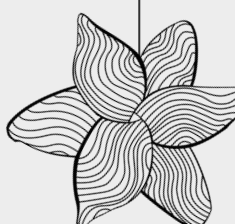
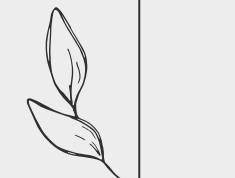
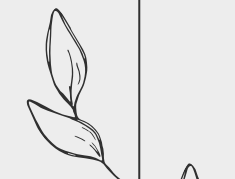
**TO SHARE**  
**\$400** PESOS

**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.

**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.**