

ENTRADAS Y BOTANAS

HUMUS \$290

Humus natural y humus de cilantro servido con crudités y pan pita hecho al momento.

CEVICHE DE PESCADO \$390

Pescado blanco de temporada servido con un abanico de aguacate, cebolla, mango, cilantro y pepino con leche de tigre de coco, aceite de cilantro, aceite de chile y buñuelos de elote acompañado de totopos.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$360

Camarones encurtidos en aguachile verde con limón, pepino y cilantro, servido con cubos de aguacate, cebolla morada, cenizas de cebolla y totopos.

AGUACHILE DE PALMITOS Y HONGOS \$290

Champiñones y palmitos encurtidos en aguachile verde con limón, pepino y cilantro, servido con cubos de aguacate, cebolla morada, cenizas de cebolla y totopos.

ORDEN DE ATÚN CRUDO \$350

Cubos de pescado crudo bañados en ponzu mexa con chiles secos, mango, cebolla morada, pepino, ajonjolí, mayonesa de chile morita y cebolla frita.
Tostada individual de atún crudo \$150

PESCADILLAS \$270

3 piezas fritas rellenas de pescado guisado, servidas con guacamole, queso fresco, crema ácida, mayonesa de cilantro, mayonesa de recado negro y mayonesa chipotle.

SOPA DE TORTILLA \$190

Tortilla frita con caldillo de tomate acompañado de chile frito, queso fresco, crema ácida, aguacate y cilantro.

GUACAMOLES

VEGANO \$240

Aguacate pisado con limón, sal y pimienta, acompañado con xnipec (cebolla, cilantro y jitomate).

CON MANGO \$250

Guacamole de la casa con xnipec y cubitos de mango fresco.

CON CASTACÁN \$260

Guacamole de la casa con trozos de castacán, cebolla, cilantro fresco y tortillas hechas a mano.

CON CHICHARRÓN DE CERDO \$260

Guacamole de la casa acompañado xnipec y trocitos de chicharrón crujiente.

CON CHICHARRÓN DE RIB EYE \$280

Guacamole de la casa con chicharrón de rib eye, acompañado de salsas negras y cebollas toreadas.
Se sirven con totopos recién hechos.

TACOS

4 piezas, todos servidos en tortilla hecha a mano.

DOSAS DE LENTEJA FERMENTADA \$265

Servidas con humus, chutney de tamarindo, pepino, tomate cherry y vegetales frescos.

Con pollo \$295 Con falafel \$280

TACOS DE BERENJENA CRUJIENTE \$280

Berenjena empanizada con tortillas hechas a mano, queso vegano, pico de gallo, coleslaw vegano, aguacate y mayonesa vegana.

TACOS DE PESCADO AL PASTOR \$410

Pescado de temporada en cubos, costra de queso, piña asada, cebolla, cilantro y mayonesa de cilantro.

TACOS DE CAMARONES TEMPURA NEGRO \$450

Tortillas hechas a mano con camarones en tempura pintado con recado negro, servidos con ensaladilla de col, pico de gallo y mayonesa de recado negro.

TACOS DE COCHINITA \$320

Tortillas hechas a mano servidos con cebollitas encurtidas y mayonesa de chile xcatic.

TACOS DE RIB EYE CON costra de queso \$460

Tacos de tortilla hecha en casa con costra de queso, rib eye y cebollas toreadas, acompañados de guacamole.

TACOS DE PULPO Y CASTACÁN \$430

Con pulpo, castacán, pico de gallo, mayonesa de cilantro y aguacate.

GRINGA GOBERNADOR \$420

Mix de morrones con cebolla morada, salteado con camarón, arrachera y bañados en salsa de chipotle y queso gouda. Servido con tortilla de harina

ENSALADAS

ENSALADA DE ARÚGULA CON MOSTAZA Y QUINOA \$245

Mezcla de hojas con tahini de cilantro criollo, cebolla morada, pepino, manzana verde, nuez caramelizada, quinoa, croutons, y mostaza dulce. *Con pollo \$290*

ENSALADA DE FALAFEL \$290

Mezcla de lechugas, cebolla morada, aderezo de naranja y recado negro, tomates cherry, falafel, crema de ajo y hierbas. *Con pollo \$310*

ENSALADA DE PERA \$250

Mezcla de lechugas orgánicas, queso roquefort, pera, nuez de la india y reducción de aderezo de vinagre balsámico. *Con pollo \$280*

Usamos productos de temporada por lo que los ingredientes pueden variar.

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN

 VEGANO

PRINCIPALES

HAMBURGUESA \$420

Dos carnes aplanadas con queso amarillo, cebolla caramelizada, tocino, queso gouda, pepinillos y salsas acompañadas de papas a la francesa.

HAMBURGUESA VEGANA \$390

Beyond meat servida con aderezos, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pepinillos y cebolla en tempura de recado negro acompañada de papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE POLLO \$390

Bollo de pan brioche con pechuga de pollo crujiente, lechuga, jitomate, pepinillos y coleslaw.

BOLLO DE SETAS BBQ \$280

Bollo relleno de setas con bbq ahumada, servido con coleslaw, pepinillos y aderezos acompañado con chips de camote.

CLUB SÁNDWICH \$410

Pan de caja con mayonesa casera, tocino, jamón, queso gouda, pechuga de pollo a la plancha y vegetales, acompañado de papas fritas y guacamole.

RIB EYE \$490

Rib eye prime acompañado de puré de papa y verduras al grill.

PRINCIPALES

ARRACHERA AL GRILL \$430

350g de arrachera cocinada al carbón, servida con papas a la francesa, ensalada de hojas aderezada con vinagreta de pimienta, y cebollas toreadas.

PECHUGA ASADA \$410

Pechuga de pollo acompañada de papas fritas y ensalada de hojas con vegetales frescos.

POLLO ROSTIZADO \$470

1/4 de pollo horneado servido con puré de plátano macho, chaya salteada y gravy de sus jugos.

FILETE DE PESCADO \$450

Filete fresco servido con beurre blanc de lima, ensalada de hojas con harissa y ensalada de alubias, chocoyotas de maíz, cebolla blanca encurtida y vinagreta de hierbas.

FUSIÓN DE PESCA Y PULPO \$490

Medallón de pescado acompañado de un tentáculo de pulpo al ajillo, sobre puré de papa casero y acompañado de arúgula fresca.

PESCADO ENTERO *Precio por kg*

Pregunta por nuestra selección o nuestras preparaciones, servido con tortillas hechas a mano, ensalada de hojas, vegetales al grill, arroz, salsa tatemada y mayonesas caseras.

POSTRES

CHOCOLATE CON PRETZEL \$190

Mousse de chocolate, crumble de cardamomo, avellana, tostada, toee, gelato de vainilla, pretzel y fresa.

TARTA DE MANGO CON ROMPOPE \$210

Creoso de vainilla con rompopo sobre una base de galleta de almendra con canela, acompañado de gel de mango y salsa de frutos rojos.

CHOCOSUAVE \$210

Pastel de chocolate tibio con centro suave servido con helado de Vainilla

COPA HELADA \$190

Dos bolas de helado a elegir con toppings
(pregunta por el helado de temporada)

EXTRAS

Papas fritas \$195

Aguacate \$60

Pan tostado \$40

Frijol \$40

Arroz \$50

Panela \$40

Queso

Manchego \$40

Queso de

Cabra \$40

Queso Azul \$40

Ensalada \$70

Tocino \$60

Pan pita \$40

Crudités \$40

Vegetales \$40

Yogurt \$30

Granola \$30

Nutella \$40

Pollo \$100

Usamos productos de temporada por lo que los ingredientes pueden variar.

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN

 VEGANO