

Food Menu

♦ Veggie Life ♦

Guacamole Rústico - Cebolla tatemada, chiles toreados, cilantro , aceite zacate limón.
Rustic Guacamole - Roasted onion and serrano pepper, coriander, lemongrass oil. **\$320**

Ensalada de cereales - Quinoa, arroz salvaje, basmati , cebada, lechuga, queso de cabra con ceniza, vinagreta de ajo negro.
Grains Salad - Quinoa, wild rice, barley, basmati rice, lettuce, ashy goat cheese, black garlic vinaigrette.**\$350**

Quesos y tomates - Mozzarella y requesón cremoso, tomates cherrys, pesto de albahaca y cilantro, salsa de jitomate.
Cheeses and tomatoes - Creamy mozzarella and curd cheese, cherry tomatoes, basil-coriander pesto, tomato sauce. **\$400**

Ensalada de hongos confitados - Portobello, champignon, enoki, lechuga frissé, salsa de nuez de la india y almendra.
Confit mushrooms salad - Portobello, enoki, frisse lettuce, cashew nuts and almond sauce. **\$340**

Quesadilla veggie- Mozarella, pimiento, cherry, champiñon, zanahoria y calabaza.
Veggie quesadilla - Mozzarella, zuchinni, mushrooms, carrot, bell pepper and cherry tomatoes. **\$390**

Veggie Burger- Portobello mushroom with herbs, vegan manchego cheese, avocado, lettuce and tomato with french fries.
Hamburguesa Vegana - De portobello a las hierbas, queso manchego vegano, aguacate, lechuga y tomate acompañada de papas fritas. **\$490**

♦ Caribbean Style ♦

Aros de calamar - Dip de queso crema, cebollín y ajo rostizado.
Fired calamari rings - With cream cheese, ciboulette and roasted garlic dip. **\$350**

Ceviche de la casa - Sierra, leche de tigre, habanero, cebolla morada, aguacate, pepino, cilantro, rabano sandia.
Ceviche of the house - Sierra fish, leche de tigre sauce, habanero, cucumber, red onion, radish, coriander, avocado.**\$490**

Tiradito de atún - Atún curado, salsa de tamarindo, aguacate,mango.
Tuna tiradito - Raw tuna cured in salt, tamarind sauce, avocado,mango. **\$490**

Aguachile verde de camarón - Tomate verde, chile serrano, limón, cebolla morada, pepino, aguacate.
Green shrimp aguachile - Green tomato, serrano pepper, lemon, red onion, cucumber, avocado. **\$490**

Empanadas de camarón adobado - Maíz azul y blanco, queso mozzarella y manchego, picantes camarones marinados, guacamole.
Adobo shrimp empanada - Blue and White corn, mozzarella and manchego cheese, spicy marinated shrimp, guacamole. **\$390**

Papas con trufa - Dip cremoso de trufa negra.
French fries with truffle dip - Creamy black truffle dip. **\$290**

Tacos de New York y tuétano - Cebolla cambray y aguacate.
New York and marrow Tacos - with spring onion and avocado. **\$460**

♦ Main Courses ♦

Lobster Quesadilla - Homemade black tortilla, salsa macha, avocado pure, butter lobster, cheese blend.

Quesadilla de Langosta - Tortilla hecha en casa, salsa macha, puré de aguacate, langosta a la mantequilla y mix de quesos. 1pz. **\$760**

Ribeye prime 400 gr - Cebolla cambray, chile güero al grill y papas a la francesa.
Ribeye prime 400 gr - Roasted spring onion, grilled xcatic peper, French fries. **\$1950**

Quesadilla de suadero - Pico de gallo, aderezo de jugo de carne, aguacate.
Suadero quesadilla - Pico de gallo sauce, meat juice, avocado. **\$390**

Pulpo zarandeado - Al grill, pesto de chaya, puré de camote.
Grilled adobo octopus - Chaya leaves pesto, sweet potato purée. **\$690**

Pesca al grill - Chips de alcachofa y mayonesa de xcatic lemongrass.
Grilled catch of the day - Artichoke chips, xcatic mayonnaise, lemongrass. **\$1350**

Camarones rostizados - Al grill, tomate cherry, papa cambray, champiñón, salsa macha y chimichurri.
Grilled shrimps - Cherry tomatoes, cambray potatoes, mushrooms, salsa macha and chimichurri. **\$590**

Salmon al ajillo y miel - Ajo, chile guajillo, puré de chicharo, papa horneada
Ajillo honey Salmon - Garlic, guajillo pepper, potatoe, pea purée. **\$650**

Risotto de jaiba suave - Xoconostle, mezcal y calabaza.
Soft-shell crab risotto - Mezcal, xoconostle and zucchini. **\$490**

Fetuccini con New York - A la parrilla, salsa verde tatemada .
Fetuccini with New York- Roasted green salsa. **\$540**

Panini de chilmole - Pierna de cerdo en recado negro, queso manchego y mozzarella, pepino y xcatic curado, aderezo tártara.
Chilmole Panini - Pork marinated in black recado (achiote paste), manchego and mozzarella cheese, cured cucumber and xcatic, tartar dressing. **\$390**

Hamburguesa de la casa - Res 100% black angus, queso gouda, mayonesa de cebolla, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada y pepinillos.
Homemade hamburger - 100% Black Angus beef, gouda, onion mayonnaise, tomato, lettuce, caramelized onion, pickles. **\$490**

♦ Sweet Paradise ♦

Cheesecake de cítricos - Crema de chocolate blanco y haba tonka y salsa de cítricos.
Citric cheesecake - White chocolate and tonka bean cream, citric sauce. **\$490**

Banana monkey - Helado de plátano, crema de caramelo salado, plátano fresco, puré de plátano.
Banana monkey - Banana ice cream, salted caramel cream, fresh banana and banana purée.**\$390**

Choco temptation - Tarta de chocolate, crema de chocolate blanco y chocolate oscuro, avellana caramelizada, helado de chocoavellana.
Choco temptation - Chocolate tart, raspberry coulis, White chocolate and dark chocolate cream, caramellized hazelnut, choco-hazelnut ice cream. **\$410**

Frutas del Tropico - Melón, papaya, fresa, blueberry, yogurt griego, cacahuete
Tropical fruit selection - Mélon, papaya, strawberries, blueberries, greek yogurt, peanuts. **\$290**

Vegan Magnum - Dark chocolate, peanut and almond.
Paleta Magnum Vegana - De chocolate oscuro, cacahuete y almendra. **\$170**

