



APPETIZERS & SNACKS

HUMMUS \$290

Natural hummus and cilantro hummus served with crudités and pita bread made on the spot.

FISH CEVICHE \$390

Seasonal white fish mixed with onion, mango, cilantro, and cucumber. Served with coconut tiger milk, chili oil, corn fritters, and tortilla chips.

ORDER OF RAW TUNA \$350

Raw fish cubes dipped in mexa ponzu with dried chiles, mango, red onion, cucumber, sesame seeds, chile morita mayonnaise, and fried onion.

Raw tuna tostada · 1 piece \$150

PESCADILLAS \$270

3 fried pieces studded with stewed fish, guacamole, queso fresco, sour cream and cilantro, recado negro, and chipotle mayonnaise.

TORTILLA SOUP \$190

Fried tortilla strips with tomato broth, fried chile, queso fresco, sour cream, avocado, lime, and cilantro.

FRIED CALAMARI \$290

Squid rings with zucchini, battered and fried. Accompanied by creamy chipotle sauce.

COCHINITA PIBIL PANUCHOS \$320

Three pieces of panuchos filled with beans and a slice of boiled egg, cochinita pibil and xnipec. Accompanied by pickled onion.

AGUACHILES

Protein is served raw. All are served with corn chips.

VERDE WITH SHRIMP \$360

Shrimp and cucumber, in a green aguachile made with serrano and lime juice, with avocado and red onion.

VERDE VEGAN \$290

Mushrooms and palm hearts in our green aguachile, served with cucumber, red onion, and avocado.

RED \$360

Fish in red aguachile rojo made with dry chilis and lime juice. Served with cucumber, red onion, and jicama.

MIXED BLACK \$390

Shrimp and fish in a black aguachile made with ashes and lime juice. Served with mango, cucumber, and red onion.

GUACAMOLES

With fresh made corn tortilla chips.

VEGAN \$240

Avocado mashed with lime, salt and pepper. Served with xnipec: cilantro, onion and tomato.

WITH MANGO \$250

House guacamole with xnipec and fresh mango cubes.

WITH CASTACAN \$260

House guacamole with chunks of castacan, onion, fresh cilantro, and handmade tortillas.

WITH PORK CHICHARRÓN \$260

House guacamole with xnipec and crispy pork rinds.

WITH RIB-EYE CHICHARRÓN \$280

House guacamole with rib-eye chicharrón, served with black sauces and grilled onions.

GUACAMOLE FALAFEL \$260

House guacamole with xnipec and home made falafel.

SALADS

APPLE SALAD \$260

Lettuce mix, green apple and raspberry slices, crystallized figs, golden raisins, and goat cheese. Finished with hibiscus pickle. Honey mustard dressing.

With chicken \$320

PEAR \$250

Organic lettuce mix, Roquefort, pear, cashews, with balsamic reduction and balsamic dressing.

With chicken \$310

CAESAR \$245

Baby lettuce with the classic Caesar dressing, parmesan cheese, and house croutons.

With shrimp \$320 · With chicken \$305

FALAFEL SALAD \$290

Mixed lettuce, red onion, cucumber, cherry tomatoes and homemade falafel. Served with cilantro and zaatar tahini.

With chicken \$350

TACOS

Served in a handmade corn tortilla.

FERMENTED LENTIL DOSA · 1 PIECE \$265

Hummus, tamarind chutney, cucumber, cherry tomato, and fresh vegetables.

With chicken \$295

With falafel \$280

CRISPY EGGPLANT TACOS · 4 PIECES \$280

Breaded eggplant, cheese, pico de gallo, mayo, coleslaw, avocado, and cilantro.

AL PASTOR FISH TACOS · 4 PIECES \$410

Seasonal fish in cubes, cheese crust, grilled pineapple, onion, cilantro, and avocado-cilantro mayonnaise.

TEMPURA SHRIMP TACOS · 4 PIECES \$450

Served with coleslaw, chipotle mayo, and pico de gallo.

COCHINITA TACOS · 4 PIECES \$320

Served with pickled onions and xcatic mayonnaise.

OCTOPUS AND CASTACÁN TACOS · 4 PIECES \$430

With pico de gallo, cilantro mayonnaise, and avocado.

CHEESE-CRUSTED RIB-EYE TACOS · 4 PIECES \$460

With toasted onions and guacamole.

TACOS GOBERNADOR · 3 PIECES IN A FLOUR TORTILLA \$420

Mixed bell peppers with red onion, sautéed with shrimp and arrachera. Topped with chipotle sauce and gouda cheese.

FRIED POTATO TACOS · 3 PIECES \$280

Base of refried beans with guacamole, fried potato tacos. Served with sour cream, fresh cheese and lettuce.

SANDWICHES & HAMBURGUERS

HAMBURGUER \$420

Two beef patties with American cheese, caramelized onions, gouda cheese, bacon, pickles and sauces. With French fries.

VEGAN BURGER \$390

Pea and seaweed-based served on a veggie bun spread with homemade vegan mayonnaise. With lettuce, tomato, and French fries.

CHICKEN BURGER \$390

Brioche bun with crispy chicken breast, manchego cheese, lettuce, tomato, pickles, and coleslaw.

MUSHROOM BBQ BUN \$280

Smoked BBQ mushrooms. With coleslaw, pickles, toppings, and sweet potato chips.

CLUB SANDWICH \$410

Box bread with homemade mayonnaise, bacon, ham, gouda, grilled chicken breast, and vegetables, with chips and guacamole.



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



SPICY

BOWLS

All our bowls come with seasonal vegetables, seeds, and dried fruit. Choice of rice or quinoa.

Served with soy sauce, sesame, or spicy mayonnaise.

VEGETARIAN \$245 
SHRIMP TEMPURA \$320
GRILLED CHICKEN \$295
TUNA \$310

MAIN COURSE

RIB-EYE \$560

Served with mashed potatoes and grilled vegetables.

GRILLED ARRACHERA · 350 GR \$460

Seasoned flank steak. With French fries, leaf salad with pepper vinaigrette, and grilled onions.

ROASTED CHICKEN BREAST \$410

With French fries and leaf salad with fresh vegetables.

FISH FILLET \$450

Served with beurre blanc, string beans and chochoyotas (corn dumplings). Accompanied with mixed salad and pickled onions.

FISH AND OCTOPUS FUSION \$490

Fish medallion with an octopus tentacle with garlic on homemade mashed potatoes. Served with fresh arugula.

SHRIMP TO TASTE (7 PIECES) \$490

With rice and lettuce salad.

LEMON BUTTER GARLIC MOJO

GARLIC

MEXICAN DEVILED

CHICKEN BREAST MILANESE \$450

Breaded with panko. Served with fries and a leaf based salad.

DESSERTS

CHOCOLATE PRETZEL \$190

Chocolate mousse, cardamom financier, toasted hazelnut, tottee, vanilla gelato, pretzel, and strawberry.

MANGO TART WITH ROMPOPE \$210

Creamy vanilla cream with Mexican eggnog is served on a base of almond cookies topped with cinnamon, mango gel, and red fruit sauce.

CHOCOSUAVE \$210

Warm chocolate cake with a soft center and vanilla ice cream.

ICED CUP \$190

Two scoops of ice cream of your choice, with toppings.

EXTRAS

French Fries \$195
Panela \$40
Avocado \$60
Manchego \$40
Toasted Bread \$40

Goat Cheese \$40
Beans \$40
Blue Cheese \$40
Rice \$50
Salad \$70

Bacon \$60
Pita Bread \$40
Crudités \$40
Vegetables \$40
Chicken \$100



ENTRADAS Y BOTANAS

HUMUS \$290

Hummus natural y de cilantro servida con verduras y pan pita hecho al momento.

CEVICHE DE PESCADO \$390

Pescado blanco de temporada mezclado con cebolla, mango, cilantro y pepino servido con leche de tigre de coco, aceite de cilantro, aceite de chile y buñuelos de elote.

Acompañado de 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 de atún crudo · 1 pieza \$150

PESCADILLAS \$270

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

SOPA DE TORTILLA \$190

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

FRITO DE CALAMARES \$290

Aros de calamar con calabacitas, rebozados y fritos. Acompañados de cremoso de chipotle.

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL \$320

Tres piezas de panuchos rellenas con frijol y una rodaja de huevo cocido, cochinita pibil, xnipec. Terminado con cebolla encurtida.

AGUACHILES

La proteína se sirve cruda. Acompañados de totopos.

VERDE DE CAMARÓN \$360

Camarón y pepino en aguachile verde de serrano y jugo de limón, con aguacate y cebolla morada.

VERDE VEGANO \$290

Champiñón y palmitos en nuestro aguachile verde, acompañados de pepino, cebolla morada y aguacate.

ROJO \$360

Pescado en aguachile rojo a base de chiles secos y jugo de limón. Servido con pepino, cebolla morada y cubos de jicama.

NEGRO MIXTO \$390

Camarón y pescado en aguachile negro a base de cenizas y jugo de limón. Servido con mango, pepino y cebolla morada.

GUACAMOLES

Con totopos recién hechos.

VEGANO \$240

Aguacate pisado con limón, sal y pimienta. Acompañado con xnipec: cilantro, cebolla 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 con 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.

GUACAMOLE CON FALAFEL \$260

Guacamole de la casa con xnipec y falafel casero.

ENSALADAS

DE MANZANA \$260

Mix de lechugas, láminas de manzana verde y frambuesa, higo cristalizado, pasas güeras y queso de cabra. Terminada con encurtido de Jamaica. Aderezo de miel y mostaza. Con pollo \$320

DE PERA \$250

Mix de lechugas orgánicas, roquefort, pera, nuez de la India con reducción balsámica y vinagreta de balsámico. Con pollo \$310

CÉSAR \$245

Lechuga orejona con el clásico aderezo César, parmesano y crotones de la casa. Con camarones \$320 · Con pollo \$305

DE FALAFEL \$290

Mezcla de lechugas, cebolla morada, pepino, jitomate cherry y falafel casero. Servida con tahini de cilantro y zaatar. Con pollo \$350

 VEGETARIANO •  VEGANO •  SIN GLUTEN •  PICANTE

Usamos productos de temporada, por lo que los ingredientes pueden variar. Precios en pesos mexicanos, servicio no incluido. Haga saber a su mesero sobre alergias o intolerancias.

TACOS

Servidos en tortilla de maíz hecha a mano.

DOSA DE LENTEJA FERMENTADA · 1 PIEZA \$265

Hummus, chutney de tamarindo, pepino, tomate cherry y vegetales frescos.

Con pollo \$295 Con falafel \$280

TACOS DE BERENJENA CRUJIENTE · 4 PIEZAS \$280

Berenjena empanizada, queso, pico de gallo con mayonesa, coleslaw, aguacate y cilantro.

TACOS DE PESCADO AL PASTOR · 4 PIEZAS \$410

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

TACOS DE CAMARÓN TEMPURA · 4 PIEZAS \$450

Servidos con coleslaw, pico de gallo y mayonesa de chipotle.

TACOS DE COCHINITA · 4 PIEZAS \$320

Servidos con cebollitas encurtidas y mayonesa de xcatic.

TACOS DE PULPO Y CASTACÁN · 4 PIEZAS \$430

Con pico de gallo, mayonesa de cilantro y aguacate.

TACOS DE RIB EYE CON COSTRA DE QUESO 4 PIEZAS \$460

Con cebollas toreadas y guacamole.

TACOS GOBERNADOR 3 PIEZAS EN TORTILLA DE HARINA \$420

Mix de morrones con cebolla morada, salteado con camarón y arrachera. Bañados con salsa de chipotle y queso gouda.

TACOS DORADOS DE PAPA · 3 PIEZAS \$280

Base de frijol refrito con guacamole, tacos de papa servido con crema ácida queso fresco y lechuga.

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA \$420

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

HAMBURGUESA VEGANA \$390

A base de chícharos y alga marina, se sirve en bollo vegetariano untado con mayonesa vegana hecha en casa. Con lechuga, jitomate y papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE POLLO \$390

Pan brioche con pechuga de pollo crujiente, queso manchego, lechuga, jitomate, pepinillos y coleslaw.

BOLLO DE SETAS BBQ \$280

Setas con bbq ahumada. Con coleslaw, pepinillos y aderezos y chips de camote.

CLUB SÁNDWICH \$410

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

VEGETARIANO · VEGANO · SIN GLUTEN · PICANTE

BOWLS

Bowl a elegir entre arroz o quinoa. Servidos con verduras, semillas y frutos secos. Vegetariano o con proteína de tu elección.

Terminados con mayonesa de chipotle y ajonjolí negro.

VEGETARIANO \$245

CAMARONES TEMPURA \$320

POLLO AL GRILL \$295

ATÚN \$310

PRINCIPALES

RIB-EYE \$560

Servido con puré de papas y verduras al grill.

ARRACHERA AL GRILL · 350 GR \$460

Con papas a la francesa, ensalada de hojas con vinagreta de pimienta y cebollas toreadas.

PECHUGA ASADA \$410

Con papas fritas y ensalada de hojas con vegetales frescos.

FILETE DE PESCADO \$450

Servido con beurre blanc, alubias y chochoyotas de maíz. Acompañado con ensalada mixta y cebollitas encurtidas.

FUSIÓN DE PESCA Y PULPO \$490

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

CAMARONES AL GUSTO · 7 PIEZAS \$490

Con arroz y ensaladita de lechugas

A LA MANTEQUILLA CON LIMÓN AL MOJO DE AJO

AL AJILLO

A LA DIABLA

MILANESA DE PECHUGA DE POLLO \$450

Empanizada con panko. Se sirve con papas fritas y ensalada de hojas.

POSTRES

CHOCOLATE CON PRETZEL \$190

Mousse de chocolate, financier de cardamomo, avellana tostada, tottee, gelato de vainilla, pretzel y fresa.

TARTA DE MANGO CON ROMPOPE \$210

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

CHOCOSUAVE \$210

Pastel tibio de chocolate, con centro suave y helado de vainilla.

COPA HELADA \$190

Dos bolas de helado a elegir, con toppings.

EXTRAS

Papas a la francesa \$195

Aguacate \$60

Pan tostado \$40

Frijoles \$40

Arroz \$50

Panela \$40

Manchego \$ 40

Queso de cabra \$40

Queso Azul \$40

Ensalada \$70

Pan pita \$40

Tocino \$60

Crudités \$40

Vegetales \$40

Pollo \$100