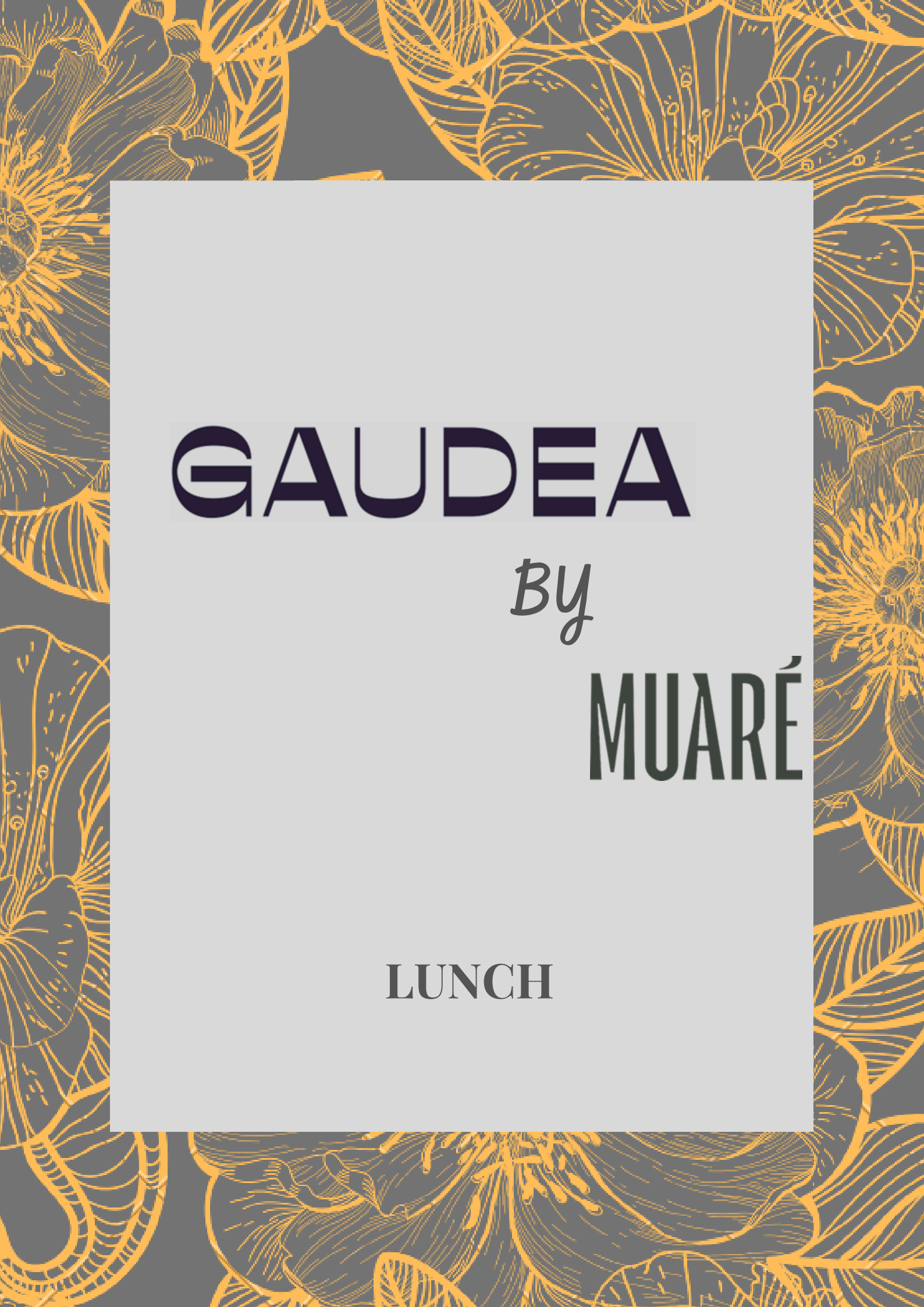


The background of the entire page is a detailed botanical illustration in a golden-yellow color on a dark grey-blue background. It features various types of leaves and flowers, including what appear to be lilies and orchids, with fine lines and shading to create a sense of depth and texture. The illustration is dense and covers the entire area, framing the central text.

GAUDEA

By

MUARÉ

LUNCH

ENTRADAS / APPETIZERS

Guacamole Gaudea

260MX

Aguacate ahumado con cebolla picada, jitomate, cilantro y totopos de platano macho

Smoked avocado with chopped onion, tomato, cilantro and plantain chips

Hummus Muaré / Muaré Hummus

180MX

Pure de Garbanzo y Betabel , ajonjolí y ajo rostizado, acompañado de pan pita

Chickpea and red beet puree, sesame, and roasted garlic, served with pita bread

Tiradito de sandia / Watermelon Tiradito

180MX

Chutney de piña, aguacate, arúgula, miel picante y sal ahumada

Pineapple chutney, avocado, arugula, spicy honey, and smoked salt.

Ceviche de coco y jícama/ Coconut and Jicama Ceviche

180MX

Marinado en limón con sal, tomates orgánicos, pepino, cebolla morada y cilantro

Marinated in lime with salt, organic tomatoes, cucumber, red onion, and cilantro

Aguachile de camaron / Shrimp Aguachile

280MX

Aguachile verde de camarón marinados en jugo de limón con pepino, cilantro, aguacate, cebolla morada y chile serrano

Green shrimp aguachile marinated in lime juice with cucumber, cilantro, avocado, red onion, and serrano chili.

COMPLEMENTOS / SIDE ORDER

Pechuga de pollo / Chicken breast (120gr)

120MX

Camaron / Shrimp (120gr)

150MX

Atun / Tuna (100gr)

180MX

Filete de res / Beef steak (100gr)

150MX

ENSALADAS / SALADS

Xe'ec

190MX

Ensalada de piña, jícama, pepino, naranja y cilantro, aromatizada con habanero

Pineapple, jicama, cucumber, orange, and cilantro salad, scented with habanero.

Ensalada de quinoa / Quinoa Salad

220MX

Menta, pimientos, pepino persa, limón y aceite de oliva con mezcla de lechugas

Mint, bell peppers, persian cucumber, lime, and olive oil with mixed lettuce.

Ensalada César / Caesar Salad

260MX

Lechuga, tomates cherry, crotones de pan y virutas de queso parmesano

Lettuce, cherry tomatoes, croutons, and Parmesan cheese shavings.

COMPLEMENTOS / SIDE ORDER

Pechuga de pollo / Chicken breast (120gr)

120MX

Camaron / Shrimp (120gr)

150MX

Atun / Tuna (100gr)

180MX

Filete de res / Beef steak (100gr)

150MX

TACOS Y TOSTADAS/ TACOS AND TOSTADAS

Tostada de Atun / Tuna Tostada

200MX

Laminas de atun bañado de salsa ponzu sobre tostada
Tuna slices bathed in ponzu sauce on a tostada.

Tacos de setas al pastor / Mushroom tacos al pastor

180MX

Tortilla echa a mano, cebolla curtida con orégano y salsa de la casa
Handmade tortilla, pickled onion with oregano and homemade salsa

Tacos de Filete / Beef Tacos

340MX

Filete de res o brisket, cremosa de aguacate y pico de gallo
Beef fillet or brisket, creamy avocado, and pico de gallo.

Tacos de Brisket / Brisket tacos

340MX

Brisket horneado por 24hrs acompañado con cremoso de aguacate pico de gallo
salsa de la casa en tortillas hechas a mano
Brisket baked for 24hrs served with creamy avocado pico de gallo house salsa in
handmade tortillas

Tacos de Camarón / Shrimp Tacos

240MX

Camarones tempurizados acompañado de alioli de chipotle, aguacate y pico de gallo
en una tortilla hecha a mano
Tempura shrimp served with chipotle aioli, avocado and pico de gallo on a
handmade tortilla

SANDWICHES

Panini de vegetales / Vegetable Panini

250MX

Láminas de zanahoria, calabaza italiana, berenjena y pimientos asados,
focaccia de romero, lechuga, tomate rojo y cebolla morada
Slices of carrot, Italian squash, eggplant, and roasted peppers, rosemary focaccia,
lettuce, red tomato, and red onion

Hamburguesa de Res / Beef Burger

380MX

Pan brioche, carne de res, queso suizo, cebolla caramelizada, tocino maple,
acompañada de papas gajo
Brioche bun, beef patty, Swiss cheese, caramelized onion, maple bacon,
served with potato wedges.

Sandwich Muaré / Muaré Sandwich

350MX

Brisket horneado por 24 horas en un pan brioche de la casa con cebolla
caramelizada, pepino encurtido, colmorada y papas gajo de la casa
Brisket baked for 24 hours on a home-made brioche bun with caramelized
onion, pickled cucumber, collard greens and house wedge potatoes

POSTRES/DESSERTS

Cheesecake de la casa / Home-made Cheesecake

250MX

Acompañado con frutos de temporada y compota de guayaba
Served with seasonal fruits and guava compote.

Panna cotta de Maracuyá / Passion Fruit Panna Cotta

240MX

Tierra de nuez garrapiñada, panacota de vainilla bañada en un culis de maracuyá y fruta de temporada
Candied walnut soil, vanilla pannacotta bathed in a passion fruit coulis and seasonal fruits

Arroz con leche /Rice Pudding

180MX

Arroz con leche tradicional con un toque de Gaudea, canela, miel de agave y frutas de temporada
Traditional rice pudding with a touch of Gaudea, cinnamon, agave honey and seasonal fruits

Helados / Ice cream

140MX

Vainilla, Chocolate o Coco
Vanilla, Chocolate or Coconut

Brownie de cacao orgánico / Organic cocoa brownie

200MX

Brownie tibio en una tierra de coco acompañado con helado y frutos de temporada
Warm brownie in a land of coconut served with ice cream and seasonal fruits

El consumo de productos de origen animal poco cocinados o crudos es bajo la responsabilidad del consumidor
The consumption of undercooked or raw products of animal origin is under the responsibility of the consumer