

DESAYUNOS

Platos de fruta

- Platos de fruta: papaya melón sandía plátano con yogurt y granola \$60
- Smoothie bowls: plátano pera kiwi manzana acompañado de blueberries, almendra y fresas \$70

Tostas de Pan Rústico

- Láminas de aguacate con huevo pochado \$55
- Champiñones y jitomates rostizados \$55
- Queso crema con eneldo y salmón fresco \$70
- Hummus con jitomates rostizados y arugula \$60

Huevos

(2 piezas) todos acompañados de frijoles refritos y papas cambray

- Al gusto: jamón, queso, champiñones, longaniza de temozón \$75 con tocino \$75
- Huevos a la mexicana: huevos revueltos con cebolla, jitomate, chile serrano \$75
- Huevos motuleños: huevos estrellados sobre 2 tortillas fritas con salsa roja, chicharos, jamón y queso \$75
- Huevos rotos: huevos estrellados sobre papas a la francesa con jamón serrano \$75
- Huevos en olla con salsa roja: huevos pochados en salsa roja \$75
- Huevos divorciados: huevos estrellados sobre 2 tortillas fritas bañados en salsa verde y salsa roja \$75

Omelettes \$75

- Chaya y queso panela
 - Jamón y quesillo
 - Claras con calabaza y queso panela
- Todos acompañados de frijoles refritos y papas cambray

Chilaquiles \$60

- Salsa roja ● Salsa verde ● Mole almendrado
 - Salsa de cacahuete ● Salsa de chile morita
- extras: pollo \$20, huevo \$15, cochinita \$30, arrachera \$35
Todos acompañados de frijoles refritos, cebolla morada, crema, queso ranchero y cilantro.

Enchiladas:

- queso \$60, huevo \$60, pollo \$70, arrachera \$90
- Rojas ● Verdes ● Mole almendrado
 - Mole amarillito ● Frijol ● Salsa de chile morita
- Todas acompañadas de cebolla morada, crema, queso ranchero y cilantro.

Hot cakes acompañados de tocino \$70

Jugos Frescos: naranja o toronja \$35

Jugos Cold Pressed: verde, betabel, zanahoria \$50

Cafes:

Americano \$35 Espresso \$35 Capuchino \$40
Cafe de Olla \$35 Chocolate Caliente \$30 Te \$25



ENTRADAS

Tartar de atún	120
CUBITOS DE ATÚN MARINADO EN SALSA DE SOYA, JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN, CREMA DE COCO Y ACEITE DE SÉSAMO PRESENTADO CON CILANTRO, AGUACATE, CHILE SERRANO Y AJONJOLÍ NEGRO.	
Trilogía de tostadas	150
ATÚN CRUDO CON MAYO CHIPOTLE - CAMARONES AL AJILLO - CEVICHE CARIBEÑO DE PULPO	
Guacamole	95
SE PREPARA EN LA MESA CON JITOMATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, CHILE SERRANO, LIMÓN Y ACEITE DE OLIVO.	
Tostada de ceviche estilo Yucatán	85
DE PESCADO CON JITOMATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, JUGO DE LIMÓN Y CHILE X'CATIK Y DECORADO CON PUNTOS DE AGUACATE.	
Chile X'catik	120
RELLENO DE CAMARÓN GUISADO SOBRE UNA SALSA DE FRIJOL ACOMPAÑADO DE CREMA Y QUESO FRESCO.	
Tacos de pulpo frito	90
CON CHICHARRÓN PRENSADO Y PICO DE GALLO	
Tacos de barbacoa	90
NORTEÑA DE RES ACOMPAÑADA CON RODAJAS DE CEBOLLA CAMBRAY Y CILANTRO, CONSOMÉ DE GUARNICIÓN.	
Torta de cochinita	85
AL PIBIL TRADICIONAL, EN BOLLO ARTESANAL CON CEBOLLA MORADA, CEBOLLA ENCURTIDA Y HABANERO TOREADO.	
Tostada de short rib	90
HORNEADO DURANTE DIEZ HORAS CON CERVEZA OSCURA Y SALSA DE CHILE GUAJILLO, ACOMPAÑADO DE PUNTOS DE AGUACATE Y CEBOLLA CAMBRAY.	
Tacos de arrachera	85
FAJITAS DE ARRACHERA CON PIMIENTO VERDE Y CEBOLLA MORADA.	
Ceviche estilo peruano	120
DE PESCADO FRESCO MARINADO EN LECHE DE TIGRE, CON ELOTE AMARILLO, CAMOTE FRITO, PLÁTANO MACHO FRITO, CEBOLLA MORADA Y CHILE SERRANO.	
Panela marinado al romero	100
QUESO PANELA PREVIAMENTE MACERADO EN ACEITE DE OLIVO CON ROMERO POSTERIORMENTE SELLADO Y ACOMPAÑADO DE RELISH DE TOMATE CHERRY.	
Tacos de camarón al tempura	130
CAMARONES EN TEMPURA CON CON SPICY-MAYO, JÍCAMA Y PICO DE GALLO CON PIÑA.	
Camarones al chipotle en costra de queso	130
SALTEADOS CON MAYO-CHIPOTLE EN UNA TORTILLA DE QUESO DERRETIDO.	

ENSALADAS

Griega	160
MIX DE LECHUGAS, PEPINO, GARBANZO, ACEITUNAS NEGRAS, AGUACATE, QUESO FETA Y ADEREZO DE YOGURT CON PEPINO Y AJO.	
Ensalada César	170
CON POLLO Y ADEREZO HECHO EN CASA.	
Ensalada de manzana y queso de cabra	170
MIX DE LECHUGAS, MANZANA VERDE, ARANDANOS, NUEZ, QUESO DE CABRA CON MIEL, CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, REDUCCION DE VINO TINTO Y VINAGRETA DE BALSAMICO.	
Ensalada de quinoa y camarones	170
QUINOA BLANCA SALTEADA CON CEBOLLA, TOMATE CHERRY, ELOTE AMARILLO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, CAMARONES A LA PLANCHA Y VINAGRETA DE NARANJA	
Sopa Azteca	90
CALDILLO DE JITOMATE CON GUARNICIÓN DE QUESO FRESCO, CREMA ACIDA, CHILE GUAJILLO, CUBOS DE AGUACATE Y TIRAS DE TORTILLA FRITA	
Jugo de Carne	110

PLATOS FUERTES

Spaguetti al ajillo con camarones	240
Tomahawk de cerdo nagano	300
SALSA DE TOMATE VERDE TATEMADA ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA Y EJOTES.	
Short rib en salsa de cerveza oscura y guajillo	390
GUARNICION DE ESPARRAGOS, PURE DE PAPA, ZANAHORIA ROSTIZADA	
Pollito de leche	190
A ELEGIR ENTRE MOLE ALMENDRADO Y ARROZ CREMA DE VINO BLANCO ESPÁRRAGOS Y PURÉ DE PAPA	
Filete de res envuelto en jamón serrano	310
EN SALSA DE DEMI GLACE ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA, ESPARRAGOS Y ZANAHORIAS ROSTIZADA	
Lengua de res en pipian rojo	260
ACOMPAÑADO DE CALABAZA Y CEBOLLA MORADA ENCURTIDA	
Salmón en salsa cremosa de eneldo	260
ACOMPAÑADO DE ENSALADA (LECHUGA TOMATE CHERRY CEBOLLA MORADA Y VINAGRETA)	
Torre de vegetales	250
POLENTA, CHAMPIÑONES, CALABACITAS, BERENJENA, CEBOLLA MORADA, BAÑADA EN SALSA DE TOMATE Y HIERBAS PROVENZAL	
Pesca del dia	200
FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA CON CEVICHE VERDE DE CEBOLLA MORADA, MILTOMATE CILANTRO, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE OLIVO. ACOMPAÑADO DE ENSALADA (DE LECHUGA, TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA Y VINAGRETA)	
Pulpo a la plancha	310
MARINADO EN SALSA DE CHILES Y ACOMPAÑADO DE PAPAS BRAVAS EN GAJOS	
Camarones en salsa molcajetead	270
CON CERVEZA OSCURA, CAMARONES A LA PLANCHA, QUESO FRESCO, Y AGUACATE.	
Filete de atún	250
MARINADO EN SOYA CON JUGO DE LIMÓN CON COSTRA DE AJONJOLÍ ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS ZANAHORIA ROSTIZADAS Y CALABAZAS.	



BREAKFAST

Fruit plates

- Fruit dishes: melon, banana, watermelon, papaya with yogurt and granola \$60
- Smoothie bowls: apple, pear, kiwi, banana accompanied by blueberries, almonds and strawberries \$ 70

Rustic Bread Toast

- Avocado slices with poached egg \$55
- Mushrooms and roasted tomatoes \$55
- Cream cheese with dill and fresh salmon \$70
- Hummus with roasted tomatoes and arugula \$60

Eggs \$75

(comes with 2): all accompanied by refried beans and chambray potatoes

- Any style: ham, cheese, mushrooms, longaniza de temozón with bacon.
- Mexican style eggs: scrambled eggs with onion, tomato, serrano pepper.
- Eggs motuleños style: fried eggs on 2 fried tortillas with red sauce, peas, ham and cheese.
- broken eggs: fried eggs over French fries with ham serrano
- Poached eggs in red sauce.
- divorced eggs: fried eggs on 2 fried tortillas bathed in green sauce and red sauce.

Omelets \$75

- Panela cheese and chaya
- Ham and Oaxaca cheese
- Egg whites with pumpkin and panela cheese

All omelets are accompanied by refried beans and chambray potatoes

Chilaquiles \$60

- Red sauce
- Green sauce
- Mole almendrado
- Peanut sauce
- Chile Morita sauce

Extras: chicken \$ 20, egg \$ 15, cochinita \$ 30, frank steak \$ 35

All chilaquiles are accompanied by sour cream, refried beans, purple onion, ranchero cheese and cilantro.

Enchiladas

with: cheese \$60, egg \$60, chicken \$70, frank steak \$90

- Red
- Green
- Bean
- Mole almendrado
- Mole amarillito
- Chile morita Salsa

Accompanied by sour cream, purple onion, ranchero cheese and cilantro.

Pancakes accompanied by bacon \$70

Fresh Squeezed Juice: orange or grapefruit \$35

Cold Pressed Juices: green, beet, carrot \$50

Coffees:

Americano \$35 Espresso \$35 Capuchino \$40

Mexican Coffee \$35 Hot Chocolate \$30 Hot Tea \$25





APPETIZERS

Tuna Tartare	120
FRESH TUNA CUBES MARINATED IN SOY SAUCE, GINGER, LEMON JUICE, COCONUT CREAM AND SESAME OIL, WITH CILANTRO, AVOCADO, SERRANO PEPPER AND BLACK SESAME SEEDS.	
Tostada trilogy	150
RAW TUNA AND MAYO-CHIPOTLE - AJILLO SAUTEED SHRIMP - CARIBBEAN CEVICHE OCTOPUS	
Guacamole	95
PREPARED AT THE TABLE TRADITIONAL STYLE. TOMATO, RED ONION, CORIANDER, SERRANO PEPPER, LIME JUICE AND OLIVE OIL.	
Yucatán style ceviche tostada	85
FISH CEVICHE TOSTADA, WITH TOMATO, PURPLE ONION, CILANTRO, LEMON JUICE AND X'CATIK PEPPER, CORN TOSTADA AND TOP OF AVOCADO CREAM	
X'catik pepper	120
STUFFED WITH SAUTEED SHRIMP, OVER A BEAN SAUCE, WITH FRESH CHEESE AND SOUR CREAM.	
Octopus Tacos	90
WITH PORK RINDS IN RED SAUCE AND PICO DE GALLO	
Barbacoa Tacos	90
NORTHERN MEXICAN STYLE BEEF BARBACOA TACOS GARNISHED WITH CILANTRO, BABY ONIONS AND BROTH ON A SIDE.	
Torta of Cochinita	85
SUCCELLENT SHREDDED PORK MARINATED TRADITIONAL PIBIL STYLE WITH ACHIOTE, SOUR ORANGE JUICE, AND SPICES, COOKED IN BANANA LEAVES SERVED ON ARTISANAL BREAD WITH PURPLE ONION, ORANGE SLICES, PICKLED ONION AND HABANERO.	
Short Rib Tostada	90
SLOWLY BAKED FOR TEN HOURS IN DARK BEER AND GUAJILLO SAUCE, GARNISHED WITH AVOCADO CREAM AND ONION.	
Arrachera Tacos	85
ARRACHERA FAJITAS WITH GREEN PEPPER AND RED ONION.	
Peruvian Ceviche	120
CATCH OF THE DAY MARINATED IN "TIGER'S MILK", WITH YELLOW CORN, FRIED SWEET POTATO, FRIED BANANA, SERRANO PEPPER AND RED ONION.	
Grilled Panela	100
FRESH PANELA CHEESE PREVIOUSLY MARINATED IN OLIVE OIL WITH ROSEMARY THEN GRILLED AND SERVED WITH CHERRY TOMATO RELISH.	
Tempura Shrimp Tacos	130
WITH SPICY MAYO, JICAMA AND PICO DE GALLO.	
Chipotle shrimp in cheese crust	130
SAUTEED WITH CHIPOTLE SAUCE AND PICO DE GALLO IN CHEESE CRUST.	

SALADS & SOUPS

Greek Salad	160
LETTUCE, CUCUMBER, CHICKPEAS, BLACK OLIVES, AVOCADO AND YOGURT DRESSING GARNISHED WITH FETA CHEESE.	
Caesar salad with chicken	170
Green Apple and goat cheese salad	170
FRESH MIX OF LETTUCE TOPPED WITH DRY CRANBERRIES, GREEN APPLES, NUTS, GOAT CHEESE WITH HONEY, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES WITH BALSAMIC VINAIGRETTE AND REDUCTION OF RED WINE	
White quinoa and shrimp salad	170
WHITE QUINOA SAUTÉED WITH ONIONS, CHERRY TOMATOES, SWEET CORN, RED ONIONS, AVOCADO, AND SHRIMP WITH ORANGE VINAIGRETTE.	
Aztec Soup	90
TOMATO BASE SOUP GARNISHED WITH FRESH CHEESE, GUAJILLO CHILI, AVOCADO AND TORTILLA STRIPS.	
Beef Broth	110
SIDE OF FRESH ONIONS, CORIANDER AND SERRANO PEPPER.	

MAIN COURSE

Spaghetti with ajillo sauce and shrimp	240
Nagano pork tomahawk	300
WITH GREEN TOMATO SAUCE ACCOMPANIED WITH MASHED POTATOES AND FRESH GREEN BEANS.	
Short rib in dark beer sauce and guajillo	390
GARNISHED WITH ASPARAGUS, MASHED POTATO, ROASTED CARROTS.	
Cornish chicken	190
TO CHOOSE BETWEEN MEXICAN MOLE ALMENDRADO SAUCE AND RICE WHITE WINE SAUCE, ASPARAGUS AND MASHED POTATOES	
Beef fillet wrapped in serrano ham	310
IN A DEMI GLACE SAUCE, SERVED WITH MASHED POTATOES AND ROASTED CARROTS	
Beef tongue in pipian sauce	260
WITH ZUCCHINI AND PICKLED RED ONION.	
Salmon in creamy dill sauce	260
SERVED WITH A SALAD OF CHERRY TOMATO, RED ONION, LETTUCE AND VINAIGRETTE DRESSING	
Vegetable Tower	250
POLENTA, MUSHROOMS, ZUCCHINI, EGGPLANT, AND RED ONION COVERED IN TOMATO AND PROVENCAL HERB SAUCE	
Catch of the day	200
GRILLED FISH FILLET WITH GREEN CEVICHE OF RED ONION, CILANTRO, GREEN TOMATOES, LEMON JUICE AND OLIVE OIL. SERVED WITH SALAD OF LETTUCE, CHERRY TOMATO, RED ONION AND VINAIGRETTE DRESSING)	
Grilled Octopus	310
MARINATED AND SERVED WITH SPICY POTATOES.	
Shrimp Molcajete	270
TRADICIONAL MOLCAJETEADA SAUCE WITH DARK BEER, GRILLED SHRIMP, FRESH CHEESE SLICES, AND AVOCADO CREAM SERVED IN TRADITIONAL MEXICAN MORTAR.	
Tuna Steak	250
MARINATED IN SOY SAUCE WITH LEMON JUICE SERVED ON SESAME CRUST WITH ROASTED CARROTS ASPARAGUS AND PUMPKIN.	