

COMIDA

 MACHACADO DE AGUACATE Totopos, Pico de Gallo	\$210	QUESADILLAS Crema Agria, Salsa Martajada	\$220
 POKE BOWL DE ATÚN 100g Edamame, Pepino, Col Morada, Zanahoria, Aguacate, Arroz Vapor, Ajonjolí Tostado, Sala Teriyaki	\$320	<i>Agregue:</i>  Vegetales \$210 Pechuga de Pollo 120 g \$250 Arrachera 120 g \$270  Camarón 120 g \$310	
 CARPACCIO DE FRUTAS  Fruta de Temporada, Hoja de Menta, Suprema de Cítricos, Jugo de Naranja	\$190	TACOS Pico de Gallo, Guacamole, Gajo de Limón	
 ENSALADA ESTILO ROMA Lechuga Mixtas, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Pimiento Rojo, Pepino, Aceitunas, Queso Feta, Vinagreta de Limón, Orégano	\$300	 • Pastor de Setas \$220 • Pechuga de Pollo 150 g \$230 • Arrachera 150 g \$280	
 ENSALADA PECANA  Lechugas Orgánicas, Suprema de Naranja, Nuez Pecana, Pepino, Betabel, Menta, Albahaca, Vinagreta de Limón	\$330	 TACOS ESTILO BAJA Al Grill o Capeado, Mayonesa Chipotle, Ensalada de Col, Pico de Gallo, Guacamole, Gajos de Limón	
 COCTEL DE PULPO EN SU TINTA 130g \$360		 • Camarón 120 g \$340  • Pescado 120 g \$340	
 Salsa Cotelera con Cenizas, Tinta de Calamar, Pulpo, Cebolla Roja, Cilantro, Pepino, Rábano, Aceite de Ajo, Jugo de Limón, Tomate Cherry		 CREA TU PROPIA PIZZA \$300 <i>Hasta 4 Ingredientes a su elección:</i> Pepperoni Salchicha Italiana Jamón Serrano con Arúgula Pera con Queso Azul Tomate Champiñones Mixtos Pimiento Cebolla  Jalapeño Extra Queso	
 CEVICHE DE PESCA LOCAL Leche de Tigre, Cebolla Morada, Pepino, Chile Serrano, Cilantro, Chile Habanero		 TOSTADO DE HONGOS \$230 Pan Rústico, Champiñones Salteados, Queso Provolone, Ensalada Verde, Tomate Cherry, Pesto, Vinagre Balsámico	
 • Camarón 120 g \$390		 CLUB SÁNDWICH \$300 Pechuga de Pollo 120 g, Jamón, Tocino, Lechuga, Tomate, Aguacate, Mostaza de Jalapeño, Papas Francesas, Pepinillo	
 • Pescado 120 g \$330			
• Mixto 150 g \$540			
 AGUACHILE DE CAMARÓN		 SÁNDWICH DE POLLO CRISPY 180g \$300 Pan Focaccia, Pechuga de Pollo Glaseada, Ensalada de col Blanca, Pepino, Mayonesa, Chipotle	
 AL CHILTEPIN 120g \$330			
Pepino, Cebolla Morada, Cilantro, Chile Chiltepin			
 AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN 120g \$330		HAMBURGUESA CON QUESO \$340 Carne de Res 200 g, Cebolla Caramelizada, Tocino, Manchego y Cheddar, Lechuga, Tomate, Pepinillos, Papas Francesas, Salsa Tamayo	
 Marinado con Citricos, Ceniza de Cebolla, Chile Habanero, Cebolla Morada, Cilantro, Rabano, Pepino			
 COCTÉL DE MARISCOS INSPIRACIÓN \$380		 TORTA DE COCHINITA ESPECIAL DE LA CIUDAD DE MERIDA \$260 Carne de Cerdo 180 g con Cebolla Morada Encurtida, Mayonesa, Cilantro, Salsa de Habanero	
 DE VERACRUZ 130g			
Pesca del Día, Camarón, Pulpo, Tomate Cherry, Aceite de Hierbas, Echalote, Cilantro, Rábano, Salsa de la casa, Aceite de Chiles		 FISH AND CHIPS 180g \$420 Papas Fritas, Pesca del Día, Aderezo de la Casa, Limón Real,	
 TOSTADA DE PULPO 100 g \$350			
 Crema de Aguacate, Pepino, Cebolla Morada, Chile Serrano, Menta, Jícama, Alioli de Habanero		BOTANAS  • Calamares a la Roma 150g \$240 • Papas a la Francesa \$150 • Papas a la Parmesana \$150	
ALITAS DE POLLO 300 g \$320		POSTRES • Sorbete del día \$200 • Helado Artesanales del día \$200 • Carlota de Fruta con Chocolate \$200 • Cremoso de Vainilla con Granizo de Jamaica y Salsa de Frutos \$200	
Aderezo Ranch y Crudités			
<i>Salsas a su elección:</i> BBQ Bufalo  Ajo y Limón			
 NACHOS \$230			
Gratinados con Queso Mozzarella, Frijoles Refritos, Guacamole, Pico de Gallo, Chiles Jalapeños, Crema Ácida			
<i>Agregue:</i>			
Arrachera 150 g \$300			
Pechuga de Pollo 150 g \$260			



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.