





































COMIDA

 MACHACADO DE AGUACATE Totopos, Pico de Gallo	\$190	 QUESADILLAS Guacamole, Pico de Gallo <i>Agregue:</i> Vegetales \$210 Pechuga de Pollo 120 g \$250 Arrachera 120 g \$270  Camarón 120 g \$310	\$200
 HUMMUS CON CRUDITÉS Pure de Garbanzo, Pepino, Jicama, Pasta de Ajonjolí, Pan Pita, Limón Real	\$160	 TACOS Pico de Gallo, Guacamole • Vegetales y Champiñones \$200 • Pechuga de Pollo 150 g \$210 • Arrachera 150 g \$250	
 FRUTAS DE TEMPORADA  Fruta, Tajín, Limón, Zumo de Naranja	\$170	 TACOS ESTILO BAJA Al Grill o Capeado, Mayonesa Chipotle, Ensalada de Col, Pico de Gallo, Guacamole  • Camarón 120 g \$310  • Pescado 120 g \$310	
ENSALADA CÉSAR Lechuga, Queso Parmesano, Crotones, Aderezo César <i>Agregue:</i> • Pollo 120 g \$290  • Camarón 120 g \$320  • Tradicional \$200		 CREA TU PROPIA PIZZA \$270 <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	
 ENSALADA PECANA \$300  Lechugas Organicas, Suprema de Naranja, Nuez Pecana, Pepino, Betabel, Menta, Albahaca, Vinagreta de Limón		 SÁNDWICH PORTOBELLO A LA PARRILLA EN PAN BRIOCHE \$180 Lechuga, Hongo Portobello, Aguacate, Queso Mozzarella, Salsa Tamayo, Pepinillo, Tomate, Papas Francesas	
 COCTEL DE CAMARÓN AHUMADO 120 g \$300  Pico de Gallo, Chile Serrano, Pepino, Salsa Coctelera		 CLUB SÁNDWICH \$270 Pechuga de Pollo 120 g, Jamón, Tocino, Lechuga, Tomate, Aguacate, Mostaza de Jalapeño, Papas Francesas, Pepinillo	
 CEVICHE DE PESCA LOCAL Leche de Tigre, Cebolla Morada, Pepino, Chile Serrano, Cilantro, Chile Habanero  • Camarón 120 g \$350  • Pescado 120 g \$300 • Mixto 150 g \$490		SÁNDWICH BLT \$220 Tocino, Lechuga, Tomate, Papas Francesas	
 AGUACHILE DE CAMARÓN AL CHILTEPIN 120 g \$300 Pepino, Cebolla Morada, Cilantro, Chile Chiltepin		HAMBURGUESA CON QUESO \$310 Carne de Res 200 g, Cebolla Caramelizada, Tocino, Manchego y Cheddar, Lechuga, Tomate, Pepinillos, Papas Francesas, Salsa Tamayo	
 AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN 120 g \$300  Marinado con Citricos, Ceniza de Cebolla, Chile Habanero, Cebolla Morada, Cilantro, Rabano, Pepino		 TORTA DE COCHINITA ESPECIAL DE LA CIUDAD DE MERIDA \$240 Carne de Cerdo 180 g con Cebolla Morada Encurtida, Mayonesa, Cilantro, Salsa de Habanero	
 AGUACHILE VERDE DE PESCA LOCAL 120 g \$320  Aguachile de Menta, Cebolla Encurtida, Aceite de Chiles Secos, Pepino y Cilantro		 PAPAS A LA FRANCESA \$140 Natural Parmesano	
 TOSTADA DE PULPO 100 g \$320  Crema de Aguacate, Pepino, Cebolla Morada, Chile Serrano, Menta, Jícama, Alioli de Habanero		 CALAMARES A LA ROMA 150 g \$220  Calamares Fritos con Salsa Arrabiata	
ALITAS DE POLLO 300 g \$290 Aderezo Ranch y Crudités <i>Salsas a su elección:</i> BBQ Bufalo  Ajo y Limón		POSTRES • Sorbete del día \$180 • Helado Artesanales del día \$180 • Carlota de Fruta con Chocolate \$180 • Cremoso de Vainilla con Granizo de Jamaica y Salsa de Frutos \$180	
 NACHOS \$210 Gratinados con Queso Mozzarella, Frijoles Refritos, Guacamole, Pico de Gallo, Chiles Jalapeños, Crema Ácida <i>Agregue:</i> Arrachera 150 g \$270 Pechuga de Pollo 150 g \$240			



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.