



ALMUERZO

/ 13:00 - 18:00

ENSALADA DE BURRATA \$360

BURRATA, ARÚGULA, TOMATE CHERRY, ACEITE DE OLIVA, SAL, PIMIENTA Y PAN ☑☑ *Sin pan

ENSALADA DE SANDÍA \$290

SANDÍA, QUESO FETA, ORÉGANO, ALBAHACA, PIMIENTA, MENTA, LIMÓN Y ACEITE DE OLIVO ☑☑

ENSALADA GRIEGA \$310

ACEITUNAS, TOMILLO, MENTA, ALBAHACA, CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, QUESO FETA, PEPINO, ORÉGANO Y VINAGRETA ☑☑

CARPACCIO LUCRECIA \$310

BETABEL, NUEZ, ARÚGULA, QUESO DE CABRA, QUESO PARMESANO, ACEITE DE OLIVO, PIMIENTA, JUGO DE LIMÓN Y JUGO DE NARANJA ☑☑

QUESABIRRIAS DE CHAMORRO 3PZ \$270

CHAMORRO^{80g}, ACOMPAÑADAS DE PICO DE GALLO DE RÁBANO, GUACAMOLE Y CONSOMÉ ☑

SOPA DE VERDURAS \$290

CALDO DE POLLO, PAPA, ZANAHORIA, COLIFLOR, EJOTE ACOMPAÑADO DE PAN ☑ *Sin pan

CALDO DE MARISCOS \$390

CALDO DE CAMARÓN, CAMARÓN^{45g}, PULPO^{40g}, CALAMAR^{80g}, ELOTE, ZANAHORIA, PAPA ACOMPAÑADO DE PAN ☑ *Sin pan

TARTAR DE ATÚN \$440

ATÚN EN CUBOS^{80g}, CILANTRO, SERRANO, AGUACATE, PEPINO, CEBOLLA PICADA, SALSA DE SOYA, JUGO DE LIMÓN, TOMATE CHERRY, PIMIENTA, ACEITE DE OLIVO ☑☑

TOSTADA DE MARLÍN 2PZ \$290

MARLÍN^{170g} EN SALSA ROJA, MAYONESA AGUACATE ☑

TOSTADA DE MARLÍN AHOGADA \$310

REBANADAS DE MARLÍN AHUMADO^{170g} AHOGADAS EN SALSA DE TOMATE ACOMPAÑADAS DE CEBOLLA ENCURTIDA, SALSA PICANTE Y AGUACATE ☑

ATÚN BAJÍO \$530

ATÚN EN CUBOS^{150g} EN SALSA NEGRA, TOMATES CHERRY, ACEITUNAS KALAMATA Y QUESO CREMA CON HIERBAS ☑

AGUACHILES DE CAMARÓN 150g \$380

- VERDE

Salsa de serrano, pepino, cilantro, cebolla morada, serrano, jugo de limón, sal, pimienta ☑☑

- NEGRO

Salsa tatemada de habanero, pepino, cilantro, cebolla morada, jugo de limón, sal, pimienta ☑☑

- ROJO

Salsa roja de chile de árbol, pepino, cilantro, cebolla morada, jugo de limón, sal, pimienta ☑☑

AGUACHILE DE RIB EYE 150g \$1600

CHALOTAS, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, PEPINO, CHILE SERRANO, CHILE JALAPEÑO, SALSA NEGRA HECHA EN CASA ☑☑
*Opción con chile habanero

CEVICHE MIXTO \$420

PESCADO BLANCO^{95g}, PULPO^{50g}, CAMARÓN^{35g}, CEBOLLA MORADA, PEPINO, SERRANO, UVAS, JUGO DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVO, SAL Y PIMIENTA ☑

CEVICHE DE CHAMPIÑONES \$280

CHAMPIÑONES, CEBOLLA MORADA, TOMATE, PEREJIL, SERRANO, CILANTRO, MAÍZ, ORÉGANO Y VINAGRETA DE VINAGRE DE VINO ☑☑☑☑

☑ SIN GLÚTEN ☑ VEGETARIANO

☑ SIN LACTOSA ☑ VEGANO



ALMUERZO

/ 13:00 - 18:00

PESCADO ZARANDEADO ESTILO NAYARIT ^{1.2K/G}

\$1400
P/KG

ACOMPAÑADO DE ARROZ AL AJO CON ELOTE,
ENSALADA DE RÁBANO, JÍCAMA, HIERBABUENA,
LIMÓN ASADO Y TORTILLAS

PESCA A LA PARRILLA ^{1.2K/G}

\$1400
P/KG

PESCADO EN MARIPOSA A LA PARRILLA
BAÑADO EN MANTEQUILLA, LIMÓN Y AJO.
ACOMPAÑADO DE ARROZ AL AJO CON ELOTE,
ENSALADA DE RÁBANO, HIERBABUENA, JÍCAMA,
LIMÓN ASADO Y TORTILLAS

PULPO A LA PARRILLA ^{180g}

\$650

PULPO MARINADO EN AJO, ACOMPAÑADO DE
ENSALADA DE BURGOL, ARÚGULA Y MAYONESA
DE CURRY

SALMÓN A LA PLANCHA ^{200g}

\$640

SALSA TERIYAKI, PURÉ DE PAPA AL AJO,
VEGETALES A LA PARRILLA CON UN TOQUE DE
VINAGRETA

RIB EYE ^{450g}

\$1570

ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA AL AJO,
VEGETALES A LA PARRILLA Y UN TOQUE DE
VINAGRETA

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$370

PECHUGA DE POLLO^{200g}, PURÉ DE PAPA AL AJO
Y VEGETALES SALTEADOS CON UN TOQUE DE
VINAGRETA

MILANESA DE POLLO EMPANIZADA

\$380

MILANESA DE POLLO^{200g} CON PURÉ DE PAPA AL
AJO

FILETE DE RES A LA PARRILLA ^{200g}

\$450

ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA AL AJO,
CHAMPIÑONES SALTEADOS, VEGETALES A LA
PARRILLA CON UN TOQUE DE VINAGRETA

SIN GLÚTEN VEGETARIANO
 SIN LACTOSA VEGANO



- POSTRES -

CHURROS CON HELADO Y CAJETA

\$280

ESPOLVOREADOS CON AZÚCAR Y CANELA, ACOMPAÑADOS
DE DULCE DE LECHE Y LECHE CONDENSADA

BLINTZES

\$290

RELLENOS DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE HELADO
Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

FLAN DE ELOTE Y CAJETA

\$280

HELADO

\$200

- VAINILLA
- CARAMELO
- FRAMBUESA
- LIMÓN



SÁNDWICH DE FRENCH DIP \$340

RES COCINADA A FUEGO LENTO^{60g} CON QUESO DERRETIDO, ACOMPAÑADA DE SU JUGO PARA REMOJAR

CLUB SÁNDWICH \$320

PAN, MAYONESA, TOCINO^{30g}, JAMÓN^{45g}, POLLO^{40g}, QUESO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y CHIPS DE PAPA

HAMBURGUESA \$490

PAN, MAYONESA, CARNE^{200g}, LECHUGA, QUESO, TOMATE, TOCINO^{30g}, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHIPS DE PAPAS

QUESABIRRIAS DE CHAMORRO 3PZ \$320

CHAMORRO^{80g}, ACOMPAÑADAS DE PICO DE GALLO DE RÁBANO, GUACAMOLE Y CONSOMÉ ☞

QUESADILLAS 3PZ \$240

HUITLACOCHÉ ☑ | TINGA^{80g} ☞

QUESADILLAS DE CAMARÓN^{60g} 3PZ ☞ \$300

CEVICHE MIXTO \$420

PESCADO BLANCO^{95g}, PULPO^{59g}, CAMARÓN^{35g}, CEBOLLA MORADA, PEPINO, SERRANO, UVAS, JUGO DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVO, SAL Y PIMIENTA ☑

☞ *Sin pulpo

TARTAR DE ATÚN \$440

ATÚN EN CUBOS^{100g}, CILANTRO, SERRANO, AGUACATE, PEPINO, CEBOLLA PICADA, SALSA DE SOYA, JUGO DE LIMÓN, TOMATE CHERRY, PIMIENTA y ACEITE DE OLIVO ☞☑

CEVICHE DE CHAMPINONES \$280

CHAMPIÑONES, CEBOLLA MORADA, TOMATE, PEREJIL, SERRANO, CILANTRO, MAÍZ, ORÉGANO Y VINAGRETA DE VINAGRE DE VINO ☞☑☑

BOWL FRUTA DE TEMPORADA \$240

GRANOLA O MIEL ☑☑
Opción acompañada de kéfir

- AL CENTRO (MEZE) -

HUMMUS \$260

DIP DE GARBANZO ACOMPAÑADO DE PAN PITA ☑

ACEITUNAS ☑ \$110

CRUDITES \$200

JÍCAMA, PEPINO, APIO Y ZANAHORIA. ACOMPAÑADOS DE ALIOLI DE AJO Y MAYONESA DE MANZANO ☑

GUACAMOLE ☑ \$330

☞ SIN GLÚTEN ☑ VEGETARIANO

☑ SIN LACTOSA ☑ VEGANO