



CENA
/ 18:00 - 22:00

ENSALADA DE SANDÍA \$290

SANDÍA, QUESO FETA, ORÉGANO, ALBAHACA, PIMIENTA, MENTA, LIMÓN, ACEITE DE OLIVA (CF) (V)

ENSALADA GRIEGA \$310

ACEITUNAS, TOMILLO, MENTA, ALBAHACA, CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, QUESO FETA, PEPINO, ORÉGANO Y VINAGRETA (CF) (V)

CARPACCIO LUCRECIA \$310

BETABEL, NUEZ, ARUGULA, QUESO DE CABRA, QUESO PARMESANO, ACEITE DE OLIVA, PIMIENTA, JUGO DE LIMÓN Y JUGO DE NARANJA

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 (CF) (V)

PULPO A LA PARRILLA 100g \$650

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

SALMÓN A LA PLANCHA 200g \$640

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

RIB EYE 450g \$1570

ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA AL AJO, VEGETALES A LA PARRILLA Y UN TOQUE DE VINAGRETA (CF) (V)

AGUACHILE DE RIB EYE 450g \$1600

CHALOTAS, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, PEPINO, CHILE SERRANO, CHILE JALAPEÑO, SALSA NEGRA HECHA EN CASA (V) (CF)
**Opción con chile habanero*

ATÚN BAJÍO \$530

ATÚN EN CUBOS^{100g} EN SALSA NEGRA, TOMATES CHERRY, ACEITUNAS KALAMATA Y QUESO CREMA CON HIERBAS (V)

(CF) SIN GLÚTEN (V) VEGETARIANO
(V) SIN LACTOSA (V) VEGANO



- POSTRES -

CHURROS CON HELADO Y CAJETA \$280

ESPOLVOREADOS CON AZÚCAR Y CANELA, ACOMPAÑADOS DE DULCE DE LECHE Y LECHE CONDENSADA (V)

BLINTZES \$290

RELLENOS DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE HELADO Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS (V)

FLAN DE ELOTE Y CAJETA (CF) (V) \$280

HELADO (CF) (V) \$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