



# ALMUERZO

/ 13:00 - 18:00

## ENSALADA DE BURRATA \$280

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

## ENSALADA DE SANDÍA \$260

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

## ENSALADA GRIEGA \$270

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

## CARPACCIO LUCRECIA \$260

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

## VEGETALES SALTEADOS \$200

CHÍCHARO CHINO, EJOTE, TOMATE CHERRY, CALABAZA ITALIANA, ACEITE DE OLIVO, SAL, PIMIENTA Y JUGO DE LIMÓN ☑☑☑

## QUESABIRRIAS DE CHAMORRO 3PZ \$270

ACOMPAÑADAS DE PICO DE GALLO DE RÁBANO, GUACAMOLE Y CONSOMÉ ☑

## TRILOGÍA DE SOPES \$270

FRIJOL ☑ | COCHINITA | PULPO  
ACOMPAÑADOS DE LECHUGA, QUESO Y CREMA

## CALDO DE MARISCOS \$350

CALDO DE CAMARÓN, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, ELOTE, ZANAHORIA, PAPA ACOMPAÑADO DE PAN ☑ \*Sin pan

## SOPA DE VERDURAS \$260

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

## TARTAR DE ATÚN \$360

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

## TOSTADA DE MARLÍN 2PZ \$270

MARLÍN EN SALSA ROJA, MAYONESA Y AGUACATE ☑

## TOSTADA DE MARLÍN AHOGADA \$290

REBANADAS DE MARLÍN AHUMADO AHOGADAS EN SALSA DE TOMATE ACOMPAÑADAS DE CEBOLLA ENCURTIDA, SALSA PICANTE Y AGUACATE ☑

## ATÚN BAJÍO \$480

ATÚN EN CUBOS EN SALSA NEGRA, TOMATES CHERRY, ACEITUNAS KALAMATA Y QUESO CREMA CON HIERBAS ☑

## AGUACHILES DE CAMARÓN \$270

- 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 \$1300

CHALOTAS, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, PEPINO, CHILE SERRANO, CHILE JALAPEÑO, SALSA NEGRA HECHA EN CASA ☑☑

\*Opción con chile habanero

## CEVICHE MIXTO \$390

PESCADO BLANCO, PULPO, CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, PEPINO, SERRANO, UVAS, JUGO DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVO, SAL Y PIMIENTA ☑

## CEVICHE DE CHAMPIÑONES \$220

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

\$1250  
P/KG

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

## PESCA A LA PARRILLA

\$1250  
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

\$575

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

## SALMÓN A LA PLANCHA

\$550

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

## RIB EYE

\$1200

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

## PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$280

PECHUGA DE POLLO, PURÉ DE PAPA AL AJO  
Y VEGETALES SALTEADOS CON UN TOQUE DE  
VINAGRETA ☞ ☺

## MILANESA DE POLLO EMPANIZADA

\$290

MILANESA DE POLLO, PURÉ DE PAPA AL AJO  
Y VEGETALES SALTEADOS CON UN TOQUE DE  
VINAGRETA ☺

☞ SIN GLÚTEN    ☑ VEGETARIANO  
☺ SIN LACTOSA    ☑ VEGANO



## - POSTRES -

### CHURROS CON HELADO Y CAJETA

\$250

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

### BLINTZES

\$250

RELLENOS DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE HELADO  
Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS ☑

### FLAN DE ELOTE Y CAJETA ☞ ☑

\$250

### HELADO ☞ ☑

\$150

- VAINILLA
- CARAMELO
- FRAMBUESA
- LIMÓN



# MENÚ

/ LAS 24 HORAS

## SÁNDWICH DE FRENCH DIP \$320

RES COCINADA A FUEGO LENTO CON QUESO DERRETIDO, ACOMPAÑADA DE SU JUGO PARA REMOJAR

## CLUB SÁNDWICH \$270

PAN, MAYONESA, TOCINO, JAMÓN, POLLO, QUESO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y CHIPS DE PAPA

## HAMBURGUESA \$480

PAN, MAYONESA, CARNE, LECHUGA, QUESO, TOMATE, TOCINO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHIPS DE PAPAS

## QUESABIRRIAS DE CHAMORRO 3PZ \$270

ACOMPAÑADAS DE PICO DE GALLO DE RÁBANO, GUACAMOLE Y CONSOMÉ ☞

## QUESADILLAS 3PZ \$180

HUITLACOCHÉ ☑ | TINGA ☞

## QUESADILLAS DE CAMARÓN 3PZ ☞ \$270

## CEVICHE MIXTO \$390

PESCADO BLANCO, PULPO, CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, PEPINO, SERRANO, UVAS, JUGO DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVO, SAL Y PIMIENTA.

☑ ☞ \*Sin pulpo

## TARTAR DE ATÚN \$360

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

## CEVICHE DE CHAMPINONES \$220

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

## BOWL FRUTA DE TEMPORADA \$220

GRANOLA O MIEL ☑ ☑

Opción acompañada de kéfir

## - AL CENTRO (MEZE) -

## HUMMUS \$220

DIP DE GARBANZO ACOMPAÑADO DE PAN PITA ☑

## ACEITUNAS ☑ \$120

## CRUDITES \$200

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

## GUACAMOLE ☑ \$250

☞ SIN GLÚTEN ☑ VEGETARIANO

☑ SIN LACTOSA ☑ VEGANO