



CENA
/ 18:00 - 22:00

ENSALADA DE SANDÍA \$260

SANDÍA, QUESO FETA, ORÉGANO, ALBAHACA, PIMIENTA, MENTA, LIMÓN, ACEITE DE OLIVA ☞ ☑

ENSALADA GRIEGA \$270

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

CARPACCIO LUCRECIA \$260

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 \$340

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

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 ☞ ☑

AGUACHILE DE RIB EYE \$1300

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

ATÚN BAJÍO \$480

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

☞ 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

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