

M A R E S I A S

ENTRADAS / STARTERS

Guacamole **\$300**
Sikil iilpaak, maíz cancha, tostadas /
Sikil iilpaak, roasted corn, toast tortilla

Empanada de Camarón y Calamar / **\$300**
Shrimp and Squid Empanada
Al horno de leña, chimichurri, alioli de lima /
Wood-fired oven baked, chimichurri, lime aioli

Salchicha Alemana / German Sausage **\$400**
Aligot de papa, hongos silvestres, pickels de
mostaza, jus / Potato aligot, wild mushrooms,
mustard pickles, jus

Ostión Roca / Rock Oyster 3pzas **\$500**
Leche de tigre de maíz, chalaca, lemongrass /
Corn Tiger's milk, chalaca, lemongrass

Fritura de Mariscos / Fried Seafood **\$390**
Salsa tártara, pescado, camarones y calamar /
Tartar sauce, fish, shrimp, and squid

ENSALADAS / SALADS

Betabel a la Leña / Wood Fired Beetroot **\$350**
Betabel rostizado, burrata artesanal, pesto de
pistache, arúgula / Artisanal burrata, pistachio
pesto, arugula

Ensalada César / Caesar Salad **\$350**
Hojas tiernas de lechuga, aderezo de anchoa,
tomate deshidratado, queso parmesano / Tender
lettuce leaves, anchovy dressing, sun-dried
tomatoes, Parmesan cheese

Bowl Vegano / Vegan Bowl **\$360**
Camote, espinaca, quinoa y aguacate /
Sweet potato, spinach, quinoa, and avocado

AGREGAR / ADDITIONS

Camarones / Shrimps **\$295**
Pollo / Chicken **\$170**
Atún / Tuna **\$260**
Salmón / Salmon **\$285**

CRUDOS / RAW

Ceviche Clásico / Classic Ceviche **\$460**
Camote, maíz cancha, leche de tigre /
Sweet potato, cancha corn, Tiger's milk

Aguachile Negro de Camarón / **\$440**
Black Shrimp Aguachile
Aguacate tatemado, pepino persa, tlayuda / Cha-
rred avocado, Persian cucumber, tlayuda

TACOS

Taco de Rib Eye / Rib Eye Taco **\$520**
Queso manchego, cebolla caramelizada y
verdolagas / Manchego cheese, caramelized onion
and purslane

Taco de Camarón / Shrimp Taco **\$370**
Axiote, puré de frijol, puré de aguacate, salsa
xnipec / Achiote, bean puree, avocado purée,
xnipec sauce

Taco de Pescado Frito / Fried Fish Taco **\$370**
Mayonesa de Lima, ensalada de col, salsa verde /
Lime mayonnaise, coleslaw salad, green sauce

Tostada de Atún / Tuna Tostada **\$410**
Atún aleta amarilla, camarones fritos y mayonesa
de sriracha / Yellowfin tuna, fried shrimps and
sriracha mayonnaise

PIZZETAS

Pizzetta de Camarón / Shrimp Pizzetta **\$575**
Cocina al grill, salsa de tomate, queso mozzarella
artesanal, camarones / Grilled, tomato sauce, arti-
sanal mozzarella cheese, shrimp

Pizzeta de Aguacate / Avocado Pizzetta **\$450**
Cocina al grill, salsa de tomate, aguacate, jitomate
deshidratado, mozzarella artesanal / Grilled,
tomato sauce, avocado, sun-dried tomatoes, arti-
sanal mozzarella cheese

ESPECIALES | SPECIALS

Short Rib 12 hrs / 12-hour Short Rib Braseada a baja temperatura, puré de papa, cebolla cambray asada, jugo de carne, champiñones / Slow-braised, potato purée grilled spring onions, jus, mushrooms	\$1,650
Brocheta de Salmón / Grilled Salmon Skewer Salmón marinado con soya, cubierto con costra de nuez de la india tostada y pesto de chaya. Acompa- ñado de alioli de ajo blanco, ensalada de pepino con hojas mixtas y limón tatemado / Marinated salmon with soy, topped with toasted cashew crust and chaya pesto. Served with garlic-white aioli, cucumber and mixed greens salad, and charred lemon.	\$600
Pasta Pici / Pici Pasta Salchicha italiana , parmesano , limón eureka / Italian sausage, Parmesan, Eureka lemon	\$410
Hamburguesa BE / BE Burger Pan brioche, cebolla caramelizada con Bourbon, queso cheddar maduro / Brioche bun, bourbon cara- melized onions, aged cheddar cheese	\$420
Pasta Orzo / Orzo Pasta Pulpa de langosta, queso mascarpone, bisque de langostinos, queso parmesano / Lobster meat, mas- carpone cheese, prawn bisque, Parmesan cheese	\$650
Pesca del Día / Catch of the Day Hoja de plátano, berblanc de chile xkatik, ejotes, lima local / Banana leaf, xkatik chili ber blanc, green beans, local lime	\$540
Gnocchi / Gnocchi Salsa boloñesa de wagyu, queso mozzarella, straccia- tela, albahaca italiana / Wagyu bolognese sauce, mozzarella cheese, stracciatella, Italian basil	\$410
Camarones Campeche 300 gr / Campeche Shrimp 300g Salsa a la talla, mantequilla tostada, habanero / A la talla sauce, brown butter, habanero chilli	\$720
Brocolini / Broccolini Puré de aguacate, semilla de calabaza, chimichurri de menta, salsa shug / Avocado purée, pumpkin seeds, mint chimichurri, shug sauce	\$400
Sando Pollo Frito / Fried Chicken Sando Queso azul, kale frito, cebolla pickle, pan de miga / Blue cheese, fried kale, pickled onion, milk bread	\$375

4 FUEGOS

CARNES PREMIUM | PREMIUM MEATS
\$3.5 pesos el gramo | \$3.5 per gram

Prime
New York | New York
Cow boy | Cowboy
Tomahawk - High choice

Del Mar | From the Sea
\$3.5 pesos el gramo | \$3.5 per gram
Langosta | Lobster

\$3 pesos el gramo | \$3 per gram
Pescado entero | Whole Fish

Sides

Aligot de papa Potato aligot	\$220
Papas crocantes Crispy potatoes	\$220
Verduras de tempora al horno Seasonal roasted vegetables	\$220

POSTRES / DESSERTS

Pastel De Dulce De Leche / Dulce De Leche Cake **\$370**
Helado de vainilla, nuez pecana /
Vanilla ice cream, pecan nuts

Cheesecake **\$340**
Crema de limón, cardamomo, helado frutos rojos /
Lemon cream, cardamom, red fruit ice cream

Manzana Verde | Green Apple **\$340**
Curd de lima local, helado de manzana verde,
albahaca / Local lime curd, green apple ice cream,
basil

Plato de Fruta de Temporada / **\$320**
Seasonal Fruit Plate

Helados del Día / Ice Cream of the Day **\$240**

* Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / * The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will be charged to all Food and Beverage