

M A R E S I A S

ENTRADAS / STARTERS

Guacamole \$280
Con Chips de plátano / *With banana chips* V VG GF

Pan al Horno de Leña / Wood-fired Bread \$200
Aceitunas, salsa de pimientos rostizados / *Olives, roasted pepper sauce*

Elotes Baby / Baby Corn \$300
Mayonesa de habanero, Queso Cotija / *Habanero mayonnaise, Cotija cheese* VG

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

Calamares Fritos / Fried Calamari \$450
Mayonesa de limón y jalapeño / *Lemon-Jalapeño mayonnaise*

ENSALADAS / SALADS

Betabel al Horno de Leña / Wood-fired Beet \$300 VG
Betabel rostizado, burrata, pesto verde / *Roasted beets, burrata, green pesto*

Ensalada Verde / Green Salad \$320 V
Mix hojas tiernas, aguacate, tapenade de aceituna / *Mix tender leaves, avocado, olive tapenade*

Bowl Vegano / Vegan Bowl \$320 V VG
Camote, espinaca, quinoa y aguacate / *Sweet potato, spinach, quinoa, and avocado*

Ensalada César / Caesar Salad \$350 VG
Corazón de lechuga al grill, aderezo cesar y queso parmesano / *Grilled lettuce heart, Caesar dressing, and Parmesan cheese*

AGREGAR / ADDITIONS

Camarones a la parrilla / *Grilled shrimps* \$260

Atún sellado / *Seared tuna* \$240

Salmón sellado / *Seared salmon* \$260

CEVICHES & AGUACHILES

Aguachile Negro de Camarón / Black Shrimp Aguachile \$420
Aguacate tatemado, pepino persa, cebolla morada y tlayuda / *Tatemed avocado, Persian cucumber, red onion and tlayuda*

Aguachile Verde de Pescado / Green Fish Aguachile \$400
Tomate verde, cilantro criollo, pepino persa y tlayudas / *Green tomato, Creole cilantro, Persian cucumber and tlayudas*

Ceviche Clásico / Classic Ceviche \$450
Camote, maíz cancha, leche de tigre / *Sweet potato, field corn, tiger's milk*

Ceviche Vegetariano / Vegetarian Ceviche \$300 V VG
Chayote, jicama y pepino / *Chayote, jicama and cucumber.*

SANDWICHES / SANDWICHES

Sando de Pork Belly / Pork Belly Sando \$400
Salsa coreana, chicharrón y albahaca / *Korean sauce, pork rinds and basil*

Sando Pollo Frito / Fried Chicken Sando \$350
Aderezo de queso azul, kale frito, cebolla pickle / *Blue cheese dressing, fried kale, pickle onion*

Hamburguesa de Res / Beef Burger \$420
Queso amarillo, tocino, cebolla caramelizada y pepinillo / *Yellow cheese, bacon, caramelized onion, and pickle*

Bao de Camarón Tempura / Tempura Shrimp Bao \$420
Pan al vapor, mayonesa wasabi y chipotle / *Steamed bread, wasabi, and chipotle mayonnaise*

TACOS & TOSTADAS

Taco de Rib Eye / *Rib Eye Taco* \$500

Queso manchego, cebolla caramelizada y verdolagas /
Manchego cheese, caramelized onion, and purslane

Taco de Pescado Frito / *Fried Fish Taco* \$350

Mayonesa negra, ensalada de col morada y coco /
Black mayonnaise, red cabbage and coconut salad

Taco de Setas / *Mushroom Taco* \$300

Setas rostizadas, salsa macha de cacahuete y jocoque casero /
Roasted mushrooms, macha peanut sauce, and homemade jocoque

Tostada de Atún / *Tuna Tostada* \$400

Atún aleta amarilla, camarones fritos y mayonesa de sriracha /
Yellowfin tuna, fried shrimp, and sriracha mayonnaise

Tostada de Huitlacoche / *Huitlacoche Tostada* \$350 ^{VG}

Huitlacoche, puré de hongos, queso Cotija y quintoniles /
Huitlacoche, mushroom puree, Cotija cheese, and quintoniles

PIZZETAS

Pork Belly Pizzetta \$550

Panza de cerdo, burrata, kale y tomate /
Pork belly, burrata, kale, and tomato

Pizzeta de Aguacate / *Avocado Pizzetta* \$400 ^{VG}

Aguacate, queso Oaxaca, queso parmesano /
Avocado, Oaxaca cheese, parmesan cheese

PASTAS

Biang Biang Noodles / *Biang Biang Noodles* \$350

Salsa boloñesa, Cebollín y holandesa picante /
Bolognese sauce, chives, and spicy hollandaise

Tortellini / *Tortellini* \$350 ^{VG}

Pasta rellena, salsa de quesos y parmesano /
Stuffed pasta, cheese and parmesan sauce

4 FUEGOS

Corte del Día / *Special Cut* \$3.5 gr

Pregunte a su mesero por el corte del día, el precio varía dependiendo del gramaje /
Ask your waiter for the special cut, the price varies depending on the weight

Pescado Entero / *Whole Fish* \$2.5 gr

Chimichurri / Cítrico / Adobo tikin xic //
Chimichurri / Citrus / Adobo tikin xic

Camarones Campeche / \$700

Campeche Shrimp

Salsa a la talla, mantequilla tostada, habanero /
Carving sauce, toasted butter, habanero

Pollo a la leña / *Rotisserie Chicken* \$450

Adobo de chiles, tortilla sobaquera y ensalada de berros /
Chili adobo, sobaquera tortilla, and watercress salad

Langosta / *Lobster* \$3.5 gr

Mantequilla de cítricos / *Citrus butter*

GUARNICIONES / SIDES

Aguacate Quemado / *Charred Avocado* \$200

Salsa macha, frutos secos y salsa suj /
Macha sauce, nuts, and suj sauce

Pure Papa / *Potato Puree* \$200

Puré de papa rústico, poro frito, aceite de trufa /
Rustic potato purée, fried leeks, truffle oil

Camote Asado / *Roasted Sweet Potato* \$200

Miel, chile serrano y queso requesón /
Honey, serrano chili, and cottage cheese

Verduras de Temporada al Horno / *Oven Roasted Seasonal Vegetables* \$200

POSTRES / DESSERTS

Pastel De Dulce De Leche / \$350

Dulce De Leche Pie

Helado de vainilla, nuez pecana / *Vanilla ice cream, pecans*

Churro Sandwich \$300

Helado de vainilla y salsa de chocolate /
Vanilla ice cream and chocolate sauce

Cheesecake \$300

Crema de limón, cardamomo, frutos rojos /
Lemon cream, cardamom, red fruits

Plato De Fruta De Temporada / *Seasonal Fruit Platter* \$300

Helados Del Dia / *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

