

## Entremeses

### Ceviche de Lengüado al Olivo

Aceite de olivo, cilantro, jugo de limón, chile serrano, sal de mar y pimienta

\$350 mxn

### Aguachile de Camarón

Pepino picado, cebolla morada, jugo de tomate, caldo de almeja y chile chiltepín.

\$395 mxn

### Ceviche de Lengüado Tropical

Mango, piña, coco, jícama, pepino, jitomate, cebolla y jugo de limón.

\$365 mxn

### Pulpo al Carbón

A las hierbas finas y verduras baby rostizadas.

\$415 mxn

### Queso Fundido

Rajas, champiñones a las hierbas finas o chorizo.

\$180 mxn

### Quesadillas de Marlin

Tortillas de maíz tatemadas

\$255 mxn

### Tártara de Atún Fresco

Con aguacate, jitomate, cebolla, limón, aceite de olivo, salsa de soya y ajonjolí.

\$355 mxn

## Ensaladas

### Ensalada Caesar con Pollo

La tradicional de la región.

\$370 mxn

### Ensalada Caprese

Con jitomate, queso mozzarella, albahaca fresca con aceite de olivo y vinagre balsámico.

\$160 mxn

### Ensalada Campesina

Lechugas mixtas, elote baby, elote amarillo, jitomate cherry, zanahoria, pimientos, rábano sandía rayada con vinagreta de miel.

\$140 mxn

### Ensalada Cobb

Lechuga iceberg, pechuga de pollo, tocino, aguacate, huevo duro, jitomate cherry, bañado con aderezo blue cheese

\$295 mxn

## Sopas

### Flor de Calabaza

Caldo de pollo, flor de calabaza, elote, queso panela y rajas.

\$125 mxn

### Sopa de Tortilla

Tortilla de maíz frita, crema agria, aguacate y chile pasilla.

\$125 mxn

### Sopa de Hongos

Frescos de la región con espinaca y almendras.

\$125 mxn

### Crema de Almeja

Con almeja fresca

\$140 mxn

### Sopa del Día

Sugerencia del chef.

\$125 mxn

## Pastas

### Fetuccini a los Cuatro Quesos

Salteada con cebolla, crema y cuatro tipos de queso.

\$275 mxn

### Lasagna de Carne

Al horno.

\$275 mxn

### Spaghetti Poblano

Spaghetti, salsa de chile poblano, pollo a la plancha, cebolla, chips de ajo, epazote y cilantro.

\$350 mxn

## Aves

### Milanesa Parmesana

Servido sobre una cama de pasta y verduras.

\$380 mxn

### Pollo Rostizado

Medio pollo deshuesado con papa cambray y arroz verde.

\$395 mxn

### Pechuga de Pollo al Cilantro

Con arroz y verduras.

\$380 mxn

## Pescados y Mariscos

### Filete de Pescado a la Plancha

Aguacate, cebolla morada, jitomate cherry, imón, cilantro, perejil y arroz primavera.

\$425 mxn

### Camarones Chipotle Chocolate

Receta única del lugar con ajonjolí, servidos con frijoles negros.

\$530 mxn

### Salmón Fresco

Servido una cama de fetuccini al pesto.

\$435 mxn

## Carnes

### Rib Eye 450 grs

Cebolla cambray y chiles serranos toreados.

\$750 mxn

### Filete de Res a la Tampiqueña 200 grs

Con guacamole, frijol, arroz mexicano y enchilada roja de queso.

\$395 mxn

### Arrachera 300 grs

Cebolla cambray y chile serranos toreados

\$470 mxn

### Dúo de Mignon 250 grs

Mantequilla herbal, sal, pimienta y salsa de champiñones al ajillo.

\$495 mxn

### New York 450 grs

Cebolla cambray y chiles serranos toreados.

\$750 mxn

## Guarniciones

### Papa al Horno

Mantequilla, crema, queso cheddar, tocino y cebollín.

\$135 mxn

### Puré de Papa

Con mantequilla

\$130 mxn

### Verduras Rostizadas

Zanahoria baby, calabaza estrella, cebolla cambray, zuchinni baby y espárrago.

\$175 mxn

### Champiñones al Ajillo

Champiñones, ajo, chile guajillo y mantequilla.

\$155 mxn

### Arroz Primavera

Con zanahoria, chícharos y elote amarillo

\$130 mxn

## Antojitos Mexicanos

### Tacos Dorados de Pollo

Servidos con guacamole y frijoles.

\$225 mxn

### Enchiladas Verdes o Rojas

De pollo, con arroz, frijoles y crema agría.

\$225 mxn

### Combinación Mexicana

Carne asada, quesadilla, flauta de pollo y guacamole.

\$275 mxn

### Los Tacos (tortillas a mano)

New york 2 y camarón chipotle 2.

\$325 mxn

## Sándwiches y Hamburguesas

### Hamburguesa Clásica

Molida de sirloin, queso cheddar, lechuga romana, cebolla morada, tomate, pepinillos, aderezo de la casa y pan brioche

\$280 mxn

### Amigo Burger

Molida de top sirloin, pico de gallo con piña, aderezo de guacamole, cebolla crujiente, jalapeño crujiente, hortalizas amargas, queso havarti y pan brioche.

\$280 mxn

### Pepito Mexicano

Filete de res con frijoles refritos, queso gratinado, lechuga, jitomate y aguacate.

\$315 mxn

### Club Sándwich

Con tocino, pollo, jamón, queso, jitomate, acompañado de papas fritas.

\$235 mxn

## Postres

### Choco Torta

Pastel denso de chocolate oaxaqueño, crema chantilly, cocoa en polvo, salsa de vaina de vainilla, frutos rojos y aceite verde.

\$195 mxn

### Trilogía de Flanes

Nuestro trío de flan hecho en casa, acompañado de crema chantilly, los clásicos de vainilla, napolitano y queso.

\$130 mxn

### Brownie

Servido con helado de vainilla.

\$195 mxn

### Pastelería

Variedad de pasteles hechos en casa.

\$145 mxn

### Crepa de moras

Servido con helado de vainilla.

\$175 mxn

### Helados

Vainilla, chocolate y fresa.

\$95 mxn

---

## Starters

---

### Olive Oil Ceviche

Cilantro, lemon juice, serrano chile, salt and pepper

**\$350 mxn**

### Shrimp Aguachile

Chopped cucumber, red onion, tomato juice, clam broth and chiltepin chile.

**\$395 mxn**

### Tropical Ceviche

Mango, pineapple, coconut, jicama, cucumber, tomato, onion and lemon juice

**\$365 mxn**

### Grilled Octopus

Herbed marinated octopus and roasted baby vegetables.

**\$415 mxn**

### Queso Fundido

Melted chihuahua cheese with your choice: poblano chile slices, sauteed mushrooms or chorizo.

**\$180 mxn**

### Marlin Quesadillas

Served with corn tortillas.

**\$255 mxn**

### Tuna Tartare

Black sauce marinated fresh tuna, tomatoes, onion, lime, olive oil and sesame seeds.

**\$355 mxn**

---

## Salads

---

### Grilled Chicken Caesar Salad

Romanie lettuce, parmesan cheese, cherry tomatoes, classic caesar dressing and grilled chicken breast.

**\$370 mxn**

### Caprese Salad

Sliced tomatoes, fresh mozzarella, basil, olive oil and balsamic vinegar.

**\$160 mxn**

### Peasant Salad

Mixed lettuce, baby corn, yellow corn, cherry tomato, carrot, peppers, striped watermelon radish with honey vinaigrette.

**\$140 mxn**

### Cobb Salad

Iceberg lettuce, chicken breast, bacon, avocado, hard-boiled egg, cherry tomato, bathed with blue cheese dressing.

**\$295 mxn**

---

## Soups

---

### Squash Blossom

Squash blossom, corn, panela cheese and poblano chile slices.

**\$125 mxn**

### Tortilla Soup

Tortilla strips, fresh cream, avocado and pasilla chile.

**\$125 mxn**

### Mushroom Soup

Fresh mushrooms, spinach and almonds.

**\$125 mxn**

### Clam Chowder

Our take on the classic chowder with fresh Baja produce and clams.

**\$140 mxn**

### Soup of the Day

Chef's choice.

**\$125 mxn**

---

## Pastas

---

### Quatro Formaggi

Fettucine sauteed onions and garlic, creamy four cheese sauce.

**\$275 mxn**

### Lasagna al Forno

Ground beef, marinara sauced and Cheese.

**\$275 mxn**

### Poblano Spaghetti

Spaghetti, creamy poblano chile sauce, grilled chicken, sauteed onions, garlic chips, epazote and cilantro.

**\$350 mxn**

---

## Poultry

---

### Chicken Parmesan Milanese

Parmesan crusted chicken milanese, paste al burro and steamed vegetables.

**\$380 mxn**

### Roasted Chicken

Half boneless chicken with baby potatoes and green rice.

**\$395 mxn**

### Cilantro Chicken

Grilled chicken breast served with creamy cilantro sauce served with mexican rice and steamed vegetables

**\$380 mxn**

## Seafood

### Grilled Fish Filet

Avocado, red onion, cherry tomatoes, lime, cilantro, parsley and spring rice.

**\$425 mxn**

### Chipotle-Chocolate Shrimp

Unique local recipe with sesame seeds, served with black beans.

**\$530 mxn**

### Salmon

Salmon fillet, served on a bed fettucine al pesto.

**\$435 mxn**

## Meats

### Rib-Eye

(Rib-eye steak) 450 grs

Grilled spring onions and serrano chiles

**\$750 mxn**

### Tampiqueña

(Skirt Steak) 200 grs

Guacamole, refried beans, mexican rice, red sauce and cheese enchilada.

**\$395 mxn**

### Arrachera

(Hanger steak) 300 grs

Grilled spring onions and serrano chiles.

**\$470 mxn**

### Mignon Duo

(Mignon) 250 grs

Herbed compound butter, salt and pepper, mignon, mushroom/ajillo sauce.

**\$495 mxn**

### New York

(New York steak) 450 grs

Grilled spring onions and serrano chiles.

**\$750 mxn**

## Sides

### Baked Potato

Butter, sour cream, cheddar cheese, bacon bits, chives, cilantro and parsley.

**\$135 mxn**

### Mashed Potatoes

Served with butter

**\$130 mxn**

### Roasted Baby Vegetables

Baby carrot, baby zucchini, spring onion baby potatoes and asparagus.

**\$175 mxn**

### Ajillo Mushrooms

Button mushrooms, butter, garlic and guajillo chile

**\$155 mxn**

### Spring Rice

With carrot, peas and yellow corn

**\$130 mxn**

## Mexican Dishes

### Chicken Tacos Dorados

3 deep fried rolled chicken tacos, lettuce, red sauce, sour cream, cotija cheese served with guacamole and refried beans.

**\$225 mxn**

### Chicken Enchiladas

Your choice or red or green salsa, cheese, cilantro served with mexican rice, refried beans and sour cream.

**\$225 mxn**

### Mexican Combination

Carne asada, quesadilla, chicken flauta and guacamole.

**\$275 mxn**

### Los Tacos

New york minced meat 2 and creamy chipotle shrimp 2

**\$325 mxn**

## Sandwiches

### Classic Burger

Ground top sirloin, mild cheddar cheese, romaine lettuce, red onion, tomato, dill pickles, house dressing and brioche bun.

**\$280 mxn**

### Amigo Burger

Ground top sirloin, roasted pineapple, pico de gallo, guacamole dressing, crunchy onions, crunchy jalapeños, mixed greens, havarti cheese and brioche bun.

**\$280 mxn**

### Mexican Pepito

Beef fillet with refried beans, grilled cheese, lettuce, tomato and avocado.

**\$315 mxn**

### Club Sandwich

Bacon, shredded chicken, ham, american cheese, tomato. served with french fries.

**\$235 mxn**

## Desserts

### Choco Torta

Double Oaxaca chocolate cake, chantilly cream, cocoa powder, vanilla sauce, forest berries and green oil.

**\$195 mxn**

### Flan Trilogy

Classic vanilla flan, napolitan flan and our signature mazapan flan. Served with chantilly cream.

**\$130 mxn**

### Brownie

Served with vanilla ice cream.

**\$115 mxn**

### House cake

A variety our homemade cakes baked fresh daily.

**\$145 mxn**

### Blackberry Crepes

Served with vanilla ice cream.

**\$175 mxn**

### Ice Cream

Vanilla, chocolate and strawberry

**\$95 mxn**