Entremeses

Ceviche de Lenguado al Olivo
Aceite de olivo, cilantro, jugo de limón, chile serrano, sal de mar y pimienta

$416 mxn

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

$470 mxn

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

$434 mxn

Pulpo al Carbón
A las hierbas finas y verduras baby rostizadas.

$497 mxn

Queso Fundido
Rajas, champiñones a las hierbas finas o chorizo.

$213 mxn

Quesadillas de Marlín
Tortillas de maíz tatemadas

$304 mxn

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

$425 mxn

Ensaladas

Ensalada Caesar con Pollo
La tradicional de la región.

$440 mxn

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

$190 mxn

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

$166 mxn

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

$375 mxn

Sopas

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

$149 mxn

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

$149 mxn

Sopa de Hongos
Frescos de la región con espinaca y almendras.

$149 mxn

Crema de Almeja
Con almeja fresca

$166 mxn

Sopa del Día
Sugerencia del chef.

$149 mxn

Pastas

Fetuccini a los Cuatro Quesos
Salteada con cebolla, crema y cuatro tipos de queso.

$327 mxn

Lasagna de Carne
Al horno.

$327 mxn

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

$416 mxn

Aves

Milanesa Parmesana
Servido sobre una cama de pasta y verduras.

$451 mxn

Pollo Rostizado
Medio pollo deshuesado con papa cambray y arroz verde.

$470 mxn

Pechuga de Pollo al Cilantro
Con arroz y verduras.

$451 mxn

Pescados y Mariscos

Filete de Pescado a la Plancha
Aguacate, cebolla morada, jitomate cherry, imón, cilantro, perejil y arroz primavera.

$505 *mxn*

Camarones Chipotle Chocolate
Receta única del lugar con ajonjolí, servidos con frijoles negros.

$645 *mxn*

Salmón Fresco
Servido una cama de fetuccini al pesto.

$527 *mxn*

Carnes

Rib Eye
450 grs

Cebolla cambray y chiles serranos toreados.

$945 *mxn*

Filete de Res a la Tampiqueña
200 grs

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

$480 *mxn*

Arrachera
300 grs

Cebolla cambray y chile serranos toreados

$560 *mxn*

Dúo de Mignon
250 grs

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

$589 *mxn*

New York
450 grs

Cebolla cambray y chiles serranos toreados.

$945 *mxn*

Guarniciones

Papa al Horno
Mantequilla, crema, queso cheddar, tocino y cebollín.

$161 *mxn*

Puré de Papa
Con mantequilla

$154 *mxn*

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

$220 *mxn*

Champiñones al Ajillo
Champiñones, ajo, chile guajillo y mantequilla.

$185 *mxn*

Arroz Primavera
Con zanahoria, chícharos y elote amarillo

$154 *mxn*

Antojitos Mexicanos

Tacos Dorados de Pollo
Servidos con guacamole y frijoles.

$268 *mxn*

Enchiladas Verdes o Rojas
De pollo, con arroz, frijoles y crema agría.

$268 *mxn*

Combinación Mexicana
Carne asada, quesadilla, flauta de pollo y guacamole.

$340 *mxn*

Los Tacos
(tortillas a mano)

New york 2 y camarón chipotle 2.

$415 *mxn*

Sándwiches y Hamburguesas

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

$333 *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.

$333 *mxn*

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

$375 *mxn*

Club Sándwich
Con tocino, pollo, jamón, queso, jítomate, acompañado de papas fritas.

$280 *mxn*

Postres

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

$235 *mxn*

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

$154 *mxn*

Brownie
Servido con helado de vainilla.

$235 *mxn*

Pastelería
Variedad de pasteles hechos en casa.

$175 *mxn*

Crepa de moras
Servido con helado de vainilla.

$208 *mxn*

Helados
Vainilla, chocolate y fresa.

$115 *mxn*

Starters

Olive Oil Ceviche
Cilantro, lemon juice, serrano chile, salt and pepper

$416 mxn

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

$470 mxn

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

$434 mxn

Grilled Octopus
Herbed marinated octopus and roasted baby vegetables.

$494 mxn

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

$213 mxn

Marlin Quesadillas
Served with corn tortillas.

$304 mxn

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

$425 mxn

Salads

Grilled Chicken Caesar Salad
Romanie lettuce, parmesan cheese, cherry tomatoes, classic caesar dressing and grilled chicken breast.

$440 mxn

Caprese Salad
Sliced tomatoes, fresh mozzarella, basil, olive oil and balsamic vinagre.

$190 mxn

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

$166 mxn

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

$375 mxn

Soups

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

$149 mxn

Tortilla Soup
Tortilla strips, fresh cream, avocado and pasilla chile.

$149 mxn

Mushroom Soup
Fresh mushrooms, spinach and almonds.

$149 mxn

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

$166 mxn

Soup of the Day
Chef's choice.

$149 mxn

Pastas

Quatro Formaggi
Fettucine sauteed onions and garlic, creamy four cheese sauce.

$327 mxn

Lasagna al Forno
Ground beef, marinara sauced and Cheese.

$327 mxn

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

$416 mxn

Poultry

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

$451 mxn

Roasted Chicken
Half boneless chicken with baby potatoes and green rice.

$470 mxn

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

$451 mxn

Seafood

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

$505 mxn

Chipotle-Chocolate Shrimp
Unique local recipe with sesame seeds, served with black beans.

$645 mxn

Salmon
Salmon fillet, served on a bed fettucine al pesto.

$527 mxn

Meats

Rib-Eye
(Rib-eye steak) 450 grs

Grilled spring onions and serrano chiles

$945 mxn

Tampiqueña
(Skirt Steak) 200 grs

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

$480 mxn

Arrachera
(Hanger steak) 300 grs

Grilled spring onions and serrano chiles.

$560 mxn

Mignon Duo
(Mignon) 250 grs

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

$589 mxn

New York
(New York steak) 450 grs

Grilled spring onions and serrano chiles.

$945 mxn

Sides

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

$161 mxn

Mashed Potatoes
Served with butter

$154 mxn

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

$220 mxn

Ajillo Mushrooms
Button mushrooms, butter, garlic and guajillo chile

$185 mxn

Spring Rice
With carrot, peas and yellow corn

$154 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.

$268 mxn

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

$268 mxn

Mexican Combination
Carne asada, quesadilla, chicken flauta and guacamole.

$340 mxn

Los Tacos
New york minced meat 2 and creamy chipotle shrimp 2

$415 mxn

Sandwiches

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

$333 mxn

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

$333 mxn

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

$375 mxn

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

$280 mxn

Desserts

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

$235 mxn

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

$154 mxn

Brownie
Served with vanilla ice cream.

$235 mxn

House cake
A variety our homemade cakes baked fresh daily.

$175 mxn

Blackberry Crepes
Served with vanilla ice cream.

$208 mxn

Ice Cream
Vanilla, chocolate and strawberry

$115 mxn