



## OPCIONES DE DESAYUNO TARDE

Fruta fresca, Pan Francés 7 Seas, Huevos a la mexicana, Omelet o Huevos revueltos  
Solo están disponibles hasta 12pm

### ENTRADAS

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Vichyssoise</b> 🌱                                                                                                    | \$249 |
| Clásica crema fría de poro y papa con jamón serrano                                                                     |       |
| <b>Trilogía de Tartar de Atún Fresco</b> 🌱                                                                              | \$349 |
| Pepino, cilantro, aguacate, alcaparras, pistaches, chile serrano, semillas de ajonjolí, mango, cebolla                  |       |
| <b>Aguacate Relleno de Jaiba Azul</b> 🌱                                                                                 | \$349 |
| Tomates, cebolla, cilantro, chile serrano                                                                               |       |
| <b>Ceviches: Pescado, Camarón o Mixto</b> 🌱                                                                             | \$349 |
| (MIXTO: PESCADO, CAMARÓN, CALLO Y PULPO)<br>Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, pepino, aceite de olivo |       |
| <b>Guacamole Con Chicharrón De Atún Fresco</b> 🌱                                                                        | \$346 |
| <b>Guacamole Con Crudités Mixtos</b> 🌱                                                                                  | \$346 |
| Zanahoria, jícama, apio, pepino persa                                                                                   |       |
| <b>Calamares Tempura</b>                                                                                                | \$301 |
| Aderezo ranch, salsa teriyaki                                                                                           |       |
| <b>Nachos de Pollo o Carne a la Parrilla</b> 🌱                                                                          | \$349 |
| Frijoles negros con epazote, aguacate, jocoque, elote asado, queso Monterey, salsa mexicana                             |       |
| <b>Tartar de Tomate y Sandía</b>                                                                                        | \$301 |
| Queso feta, cebollín, cebolla morada, pesto de albahaca                                                                 |       |
| <b>Coliflor Zarandeada al Horno</b>                                                                                     | \$349 |
| Marinada con mostaza, mayonesa, salsa inglesa, chile guajillo, mantequilla                                              |       |

### ENSALADAS

|                                                                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Ensalada de Durazno</b>                                                                                                                                               | \$349 |
| Arugula, queso ricotta y cabra, pancetta, pistache, reducción de vinagre balsámico                                                                                       |       |
| <b>Ensalada de Arúgula y Betabel</b> 🌱 🌱                                                                                                                                 | \$301 |
| Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza Dijon<br>Opción con: pechuga de pollo, pescado, o calamar \$324   Con camarón \$386 |       |



**VEGETARIANO**



**SIN GLUTEN.**

Nuestro pan, tortillas de maíz, mayonesa, aderezos y encurtidos son orgullosamente caseros. Nuestros mariscos son frescos del Mar de Cortés. Nuestras verduras, quesos y el pollo entero son orgánicos de la Comunidad de Miraflores. Usamos aceite de maíz para freír y aceite de oliva para cocinar.



## PLATILLOS PRINCIPALES

**Poke Bowl de Atún con Sriracha** \$580

Atún fresco con sriracha, arroz, kanikama, queso crema, edamame en tempura, pepino persa, aguacate, cebollín y semillas de ajonjolí

**Pasta Linguini con Camarones al Limón** \$580

Queso pecorino, limón real, chive

**Cabrilla con Salsa de Limón** ☼ \$673

Puré de chícharo y espárragos, tomate cherry, ejote, alcaparra

**Camarones Scampi con Salsa de Limón y Ajo** ☼ \$580

Risotto blanco y vegetales a la parrilla.

**Sándwich de Atún Fresco Glaseado con Miso 200grs** \$673

Atún, queso manchego, arugula, tomate, pepinillos, aros de cebolla tempura

**Hamburguesa Clásica 250 grs US Choice** \$487

Carne y a elegir papas fritas o ensalada orgánica

## VIVA MÉXICO

**Sopa de Tortilla Anahuacalli** ☼ \$249

Caldo de pollo, aguacate, chipotle, queso panela

Con Pollo \$320

**Quesadilla de Pollo a la Parrilla** \$417

Frijoles negros con epazote, cebolla caramelizada, elote asado, crema ácida, salsa mexicana

**Enchiladas Poblanas con Pollo** ☼ \$417

Chile poblano, cebolla, elote asado, salsa poblana, gratinadas con queso manchego, crema ácida

## TACO BAR

**Tacos de Filete de Res Estilo Norteño** ☼ \$417

Tortilla de maíz, cebolla asada, cilantro fresco y salsa de tomatillo con aguacate

**Tacos de Trilogía de Atún Fresco Sellado** ☼ \$399

Pepino, cilantro, aguacate, alcaparras, pistaches, chile serrano, semillas de ajonjolí, mango, cebolla

**Pescado Tempura de la Baja** \$476

Tortilla de maíz, cabrilla al tempura, ensalada de col, salsa mexicana, salsa tártara de chipotle, guacamole

**Los Mejores Tacos** ☼

Tortilla de maíz, ensalada de col, salsa mexicana, salsa tártara de chipotle, guacamole

Pesca del día a la parrilla \$476

Camarón azul \$380

Carne asada \$417

Pollo a la parrilla \$338

**Taco Fest** (4 tacos) \$480

1 rib eye, 1 camarón parrilla, 1 pescado tempura, 1 pulpo marinado

## CHEF ALEJANDRO RODRÍGUEZ PONCE

El 16% de impuestos está incluido en los precios. Aceptamos Visa y MasterCard únicamente. Consulte el tipo de cambio aplicable para pago en dólares. El almuerzo se sirve de 11:30 am a 4:30 pm. \*El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.