



OPCIONES DE DESAYUNO TARDE

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

PARA COMPARTIR

Trilogia de Tartar de Atún 🌱	\$299
Pepino, cilantro, aguacate, alcaparras, pistaches, chile serrano, semillas de ajonjolí, mango, cebolla	
Aguacate Relleno de Jaiba Azul 🌱	\$273
Tomates, cebolla, cilantro, chile serrano	
Ceviches: Pescado, Camaron o Mixto 🌱	\$299
(MIXTO: PESCADO, CAMARON, CALLO Y PULPO)	
Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, pepino, aceite de olivo	
Calamares Tempura	\$273
Aderezo ranch, salsa teriyaki	
Nachos de Pollo o Carne a la Parrilla 🌱	\$243
Frijoles negros con epazote, aguacate, jocoque, elote asado, queso Monterey, salsa mexicana	
Coliflor al Gratin 🌱	\$243
Salsa bechamel, quesos cheddar, gruyere y parmesano, migas de pan, finas hierbas	

ENTRADAS

Ensalada de Arugula y Betabel 🌱 🌱	\$226
Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza dijon	
Ensalada Orgánica de Lechugas Baby Mixtas 🌱 🌱	\$226
Cereza, pera verde, almendras, tomate cherry, vinagreta limón miel, parmesano	
Opción con: pechuga de pollo, pescado, o calamar \$295 Con camarón \$358	



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

Nuestro pan, tortillas de maíz, mayonesa, aderezos y encurtidos son orgullosamente caseros. Nuestros mariscos son frescos del Mar de Cortez. 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

Cabrilla con Salsa de Limón 🍷 \$522

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

Camarones Scampi con Salsa de Limon y Ajo 🍷 \$400

Risotto blanco y vegetales a la parrilla.

Hamburguesa Clásica 250grs US Choice \$346

Carne y a elegir papas fritas o ensalada orgánica

Sandwich de Atún Fresco Glaseado con Miso 200grs \$346

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

Taco Ensalada 🍷 \$324

Carne molida, frijoles negros, lechuga romana, queso cheddar, tomate, cebolla, aceitunas, totopos, pimientos, aguacate, crema agria

VIVA MEXICO

Guacamole Con Chicharrón De Atún Fresco \$346

Guacamole Con Crudités Mixtos \$346

Zanahoria, jícama, apio, pepino persa

Sopa de Tortilla Anahuacalli 🍷 \$203

Caldo de pollo, aguacate, chipotle, queso panela

Con Pollo \$283

Quesadilla de Pollo a la Parrilla \$373

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

Enchiladas Poblanas con Pollo 🍷 \$323

Chile poblano, cebolla, elote asado, salsa poblana, gratinadas con queso Manchego, crema acida

TACO BAR

Rib Eye 🍷 \$476

Tortilla de maiz, salsa de aguacate, cebolla morada, zanahoria, rábano

Pulpo Adobado a la Parrilla 🍷 \$373

Tortilla de maiz, brotes, hinojo, alioli de cilantro, piña asada

Tacos de Trilogia de Atún Fresco Sellado 🍷 \$323

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

Pescado Tempura de la Baja \$417

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 \$417

Camarón azul \$373

Carne asada \$373

Pollo a la parrilla \$323

Taco Fest (4 tacos) \$465

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

CHEF ALEJANDRO RODRIGUEZ PONCE

El 16% de impuestos está incluido en los precios. Aceptamos Visa y MasterCard únicamente. Consulte el tipo de cambio aplicable para pago en dolares. 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.