



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 🌿	\$324
Pepino, cilantro, aguacate, alcaparras, pistaches, chile serrano, semillas de ajonjolí, mango, cebolla	
Aguacate Relleno de Jaiba Azul 🌿	\$324
Tomates, cebolla, cilantro, chile serrano	
Ceviches: Pescado, Camaron o Mixto 🌿	\$324
(MIXTO: PESCADO, CAMARON, CALLO Y PULPO)	
Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, pepino, aceite de olivo	
Ceviche Mixto de Cabrilla y Pulpo	\$324
Platano macho, elote, aderezo de ajonjolí, aguacate, tomates, cebolla, cilantro	
Tataki de Atun Fresco o Camaron Aderezo Thai	\$324
Microverde, nabo	
Guacamole Con Chicharrón De Atún Fresco	\$346
Guacamole Con Crudités Mixtos	\$346
Zanahoria, jícama, apio, pepino persa	
Calamares Tempura	\$301
Aderezo ranch, salsa teriyaki	
Nachos de Pollo o Carne a la Parrilla 🌿	\$301
Frijoles negros con epazote, aguacate, jocoque, elote asado, queso Monterey, salsa mexicana	
Tartar de Tomate y Sandía	\$278
Queso feta, cebollín, cebolla morada, pesto de albahaca	
Coliflor Zarandeada al Horno	\$278
Marinada con mostaza, mayonesa, salsa inglesa, chile guajillo, mantequilla	
ENTRADAS	
Ensalada de Durazno	\$324
Arugula, queso ricotta y cabra, pancetta, pistache, reducción de vinagre balsámico	
Ensalada de Arugula y Betabel 🌿 🌿	\$255
Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza dijon	
Ensalada de Espinaca y Aguacate 🌿	\$255
Cebolla morada, arándano, semillas de girasol y chía, brotes, parmesano, vinagreta Thai	
Ensalada Orgánica de Lechugas Baby Mixtas 🌿 🌿	\$255
Cereza, pera verde, almendras, tomate cherry, vinagreta limón miel, parmesano	
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 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

Pasta Linguini con Camarones al Limon \$440

Queso pecorino, limon real, chive

Cabrilla con Salsa de Limón \$556

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

Camarones Scampi con Salsa de Limon y Ajo \$440

Risotto blanco y vegetales a la parrilla.

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

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

Hamburguesa Clásica 250grs US Choice \$346

Carne y a elegir papas fritas o ensalada orgánica

Taco Ensalada \$440

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

VIVA MEXICO

Sopa de Tortilla Anahuacalli \$220

Caldo de pollo, aguacate, chipotle, queso panela

Con Pollo \$300

Quesadilla de Pollo a la Parrilla \$417

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

Enchiladas Poblanas con Pollo \$371

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 maíz, brotes, hinojo, alioli de cilantro, piña asada

Quinoa \$323

Lechuga baby, cebolla morada, crema, tomate cherry, tortilla, piña asada, cilantro

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) \$464

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.