



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

- Trilogía de Tartar de Atún Fresco** 🌱 \$349
Pepino, cilantro, aguacate, alcaparras, pistaches, chile serrano, semillas de ajonjolí, mango, cebolla
- Aguacate Relleno de Jaiba Azul** 🌱 \$349
Tomates, cebolla, cilantro, chile serrano
- Ceviches: Pescado, Camarón o Mixto** 🌱 \$349
(MIXTO: PESCADO, CAMARÓN, CALLO Y PULPO)
Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, pepino, aceite de olivo
- Ceviche Mixto de Cabrilla y Pulpo** \$349
Plátano macho, elote, aderezo de ajonjolí, aguacate, tomates, cebolla, cilantro
- Tataki de Atún Fresco o Camarón Aderezo Thai** \$349
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** 🌱 \$349
Frijoles negros con epazote, aguacate, jocoque, elote asado, queso Monterey, salsa mexicana
- Tartar de Tomate y Sandía** \$301
Queso feta, cebollín, cebolla morada, pesto de albahaca
- Coliflor Zarandeada al Horno** \$349
Marinada con mostaza, mayonesa, salsa inglesa, chile guajillo, mantequilla
- ENTRADAS**
- Ensalada de Durazno** \$349
Arugula, queso ricotta y cabra, pancetta, pistache, reducción de vinagre balsámico
- Ensalada de Arúgula y Betabel** 🌱 🌱 \$301
Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza Dijon
- Ensalada de Espinaca y Aguacate** 🌱 \$301
Cebolla morada, arándano, semillas de girasol y chía, brotes, parmesano, vinagreta Thai
- Ensalada Orgánica de Lechugas Baby Mixtas** 🌱 🌱 \$301
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 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

Pasta Linguini con Camarones al Limón \$449

Queso pecorino, limón real, chive

Cabrilla con Salsa de Limón 🍷 \$556

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

Camarones Scampi con Salsa de Limón y Ajo 🍷 \$480

Risotto blanco y vegetales a la parrilla.

Sandwich de Atún Fresco Glaseado con Miso 200grs \$449

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

Hamburguesa Clásica 250grs US Choice \$399

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 ácida

VIVA MEXICO

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

Rib Eye 🍷 \$417

Tortilla de maíz, 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 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.