



OPCIONES DE DESAYUNO TARDE

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

ENTRADAS

Vichyssoise 🌱	\$249
Clásica crema fría de poro y papa con jamón serrano	
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	
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	

ENSALADAS

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 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

\$440

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

\$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.

Sándwich de Atún Fresco Glaseado con Miso 200grs

\$449

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

Hamburguesa Clásica 250 grs US Choice

\$399

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.