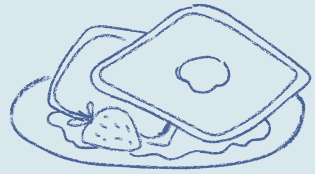


DESAYUNOS



HUEVOS AL GUSTO (2 PZ) \$250

(POCHADOS, FRITOS, REVUELTOS, 2 COMPLEMENTOS A ELEGIR: JAMÓN DE PAVO, TOCINO, CHAMPIÑONES, QUESO, ESPINACA. ACOMPAÑADO CON FRIJOLES Y PAPA CAMBRAY)

OMELETTE \$230

(HUEVO 2 PZ, 2 COMPLEMENTOS A ELEGIR: JAMÓN DE PAVO, TOCINO, CHAMPIÑONES, QUESO, ESPINACA. ACOMPAÑADO CON FRIJOLES Y PAPA CAMBRAY)

TOSTA DE AGUACATE Y HUEVO \$280

(PAN DE MASA MADRE, HUEVO POCHADO 2 PZ, GUACAMOLE AKIIN, TOMATE CHERRY, QUESO COTIJA, RÚCULA, VINAGRETA JEREZ Y PEPITA DE CALABAZA)

FRENCH TOAST \$270

(PAN BRIOCHE, CREMA DE LIMÓN QUEMADO, HELADO DE VAINILLA, FRUTOS ROJOS)

HOT CAKES \$250

(3 HOT CAKES CON MIEL MAPLE, DULCE DE LECHE, MANTEQUILLA, FRUTOS ROJOS)

EXTRAS \$50

HUEVO 2PZ, TOCINO 50G, AGUACATE, QUESO, CHAMPIÑONES, SALCHICHA AHUMADA, JAMÓN DE PIERNA O PAVO, ESPINACAS.

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA \$200



QUESADILLA DE TORTILLA DE (MAÍZ AZUL Ó DE HARINA) \$220

(SALSA TATEMADA, SALSA TOREADA, CILANTRO, XMIPEC, PURÉ DE AGUACATE, PICO DE GALLO) EXTRA: PORTOBELLO A LA MEXICANA 80G \$50 Ó POLLO 100 G \$65

TACOS DE COCHINITA \$320

(TORTILLA DE MAÍZ AZUL, SALSA TATEMADA, SALSA TOREADA, CILANTRO, XMIPEC, PURÉ DE AGUACATE)

TACOS DE PESCADO \$330

(PESCADO FRITO, ENSALADA DE COL, ADEREZO CHINTEXTLE, AGUACATE, CILANTRO, TORTILLA MAÍZ AZUL)

SNACKS

GUACAMOLE \$250
(PICO DE GALLO, QUESO COTIJA, TOTOPOS Y MAÍZ AZUL)

PAPAS GAJO \$180
PAPRIKA, QUESO EDAM

AROS DE CALAMAR \$300
(ADEREZO DE CÍTRICOS LOCALES, ALIOLI DE RECADO NEGRO) 200 G

HAMBURGUESA RES \$350
(QUESO OAXACA, LONGANIZA DE VALLADOLID, CHILE XCATIC, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA ASADA) 200 G

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA \$420
(CAMARON GRILL 60 G, CARNE DE RES 200 G, LONGANIZA DE VALLADOLID 50 G, QUESO OAXACA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA ASADA)

TACOS

TACOS DE RIB EYE CON TUÉTANO \$430

(3 TACOS CEBOLLA FRITA, CEBOLLA ENCURTIDA, CILANTRO, PURÉ DE AGUACATE, SALSA ROJA TATEMADA, SALSA TOREADA CON TUÉTANO Y COSTRA DE QUESO EDAM)

TACOS DE CAMARÓN ROCA \$340

(3 TACOS CAMARÓN TEMPURA, MAYONESA CHIPOTLE- GUAJILLO, CEBOLLA ENCURTIDA, CILANTRO, AGUACATE)

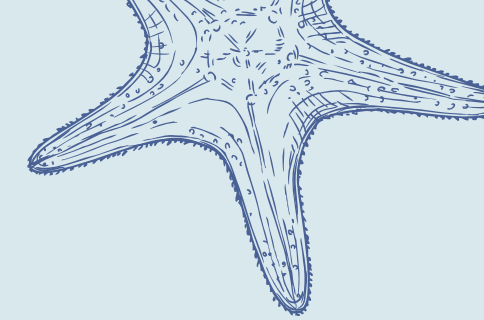
HAMBURGUESA DE POLLO \$300
(POLLO FRITO, COLESLAW, PEPINILLO, LECHUGA, ADEREZO DE LA CASA) 180 G

EMPANADAS DE CAMARÓN Y PULPO \$280
(QUESO EDAM GUACAMOLE PICO DE GALLO, CHIMICHURRI DE JALAPEÑO Y CHILE ANCHO)

PIZZA MARGARITA/HAWAIANA /MEXICANA/VEGANA \$380

PIZZA LANGOSTA (400 G) \$900

PIZZA MARISCOS (200 G) \$550
(PULPO Y CAMARÓN)



DEL MAR



AGUACHILE VERDE \$380

(CAMARÓN CRUDO 160 G, PEPINO, CHILE SERRANO, CILANTRO, PURÉ AGUACATE, CEBOLLA MORADA)

AGUACHILE NEGRO \$380

(CAMARÓN CRUDO 160 G, MEZCLA DE SALSAS Y RECADO NEGRO, JICAMA, AGUACATE, CILANTRO, CEBOLLA ENCURTIDA)

AGUACHILE NEGRO MAR Y TIERRA \$480

(CAMARÓN 150 G, RIB EYE 150 G, MEZCLA DE SALSAS, RECADO NEGRO Y CHINTEXTLE, JICAMA, AGUACATE, CILANTRO, CEBOLLA MORADA)

CEVICHE AK'IIN \$420

(PESCADO 50G, CAMARÓN COCIDO 50G, PULPO 50 G, CALLO DE HACHA 50 G, SALSA VERDE, XNIPEC, PICO DE GALLO, CILANTRO, AGUACATE)

CEVICHE TULUM \$420

(PESCADO 50G, CAMARÓN COCIDO 50G, PULPO 50 G, CALLO DE HACHA 50 G, SALSA ROJA TATEMADA, CHILE ANCHO, PICO DE GALLO, CILANTRO, AGUACATE)

TOSTADA DE ATÚN (2 PZ) \$320

(TOSTADA DE MAÍZ AZUL, ATÚN MARINADO EN SOYA Y SRIRACHA, PICO DE MANGO, PURÉ DE AGUACATE, SPICY MAYO, CILANTRO)

PULPO GRILL \$680

(PULPO MAYA 250G, ALIOLI DE RECADO NEGRO, VERDURAS GRILL, LIMÓN ASADO, CHIMICHURRI, CHILE JALAPEÑO Y ANCHO)

CAMARÓN GRILL \$600

(CAMARÓN CAMPECHE 250 G, ADOBO SAMBAL DE ACHIOTE, ENSALADA, PAPA CAMBRAY, LIMÓN ASADO, ALIOLI DE RECADO NEGRO)

PARRILLADA DEL MAR \$3,800

(PESCADO ZARANDEADO 600 G, PESCADO FRITO 500G, CAMARONES AL GRILL 250 G, PULPO ZARANDEADO 250 G, AROS DE CALAMAR 200 G, LANGOSTA 400 G, ENSALADA, AGUACATE, PICO DE GALLO, VERDURAS AL GRILL, LIMÓN ASADO, SALSA TATEMADA Y TOREADA, TORTILLAS) 4 PAX

PESCA DEL DÍA \$3,800

(PESCADO ENTERO 600 A 700 GR FRITO Ó ZARANDEADO CON ADOBO DE CHILE Y ADOBO DE HIERBAS, XNIPEC, CILANTRO, SALSA TATEMAD Y TOREADA, AGUACATE, ENSALADA, TORTILLAS)

LANGOSTA \$2 X GR

(AJILLO, MANTEQUILLA Ó ZARANDEADA ACOMPAÑADO DE ENSALADA, PURE PAPA, VERDURAS GRILL)



ENSALADAS

ENSALADA AL GRILL

(GERMEN DE SOYA, CEBOLLA, ZANAHORIA, CALABAZA, PIMIENTO, VINAGRETA DE VINO BLANCO, AGUACATE, REDUCCIÓN BALSÁMICA, CHIMICHURRI DE JALAPEÑO Y CHILE ANCHO)



\$300

ENSALADA DE FRESA

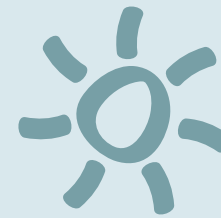
(FRESA, QUESO COTIJA, ADEREZO DE FRESA, ESPINACA BABY, ARUGULA, LECHUGA FRISEE, TOMATE CHERRY, NUÉZ PECANA)

\$270

ENSALADA DE BETABEL

(BETABEL GLASEADO CON MIEL DE LIMÓN, QUESO DE CABRA, ESPINACA, ARÚGULA, NUEZ PECANA, POLVO DE PEPITA DE CALABAZA)

\$270



VEGANO



CEVICHE DE COLIFLOR

\$260

(PICO DE GALLO, SALSA VERDE, XNIPPEC, AGUACATE, TOTOPOS DE MAÍZ AZUL)

AGUACATE TEMPURA

\$280

(AGUACATE FRITO, SALSA SIKIL PAK, PICO DE GALLO)

TACOS DE PORTOBELLO

\$280

(PORTOBELLO, GUACAMOLE, XNIPPEC, CEBOLLA FRITA, CILANTRO, SALSA TATEMADA Y SALSA TOREADA)



POSTRES



HELADO DE VAINILLA

\$130

HELADO DE COCO CON CHISPAS DE CHOCOLATE

\$150

PASTEL DE CHOCOLATE

\$280

(SALSA DE CACAO CON CAFÉ Y MEZCAL, MIX DE FRUTOS ROJOS)

PASTEL DE ZANAHORIA

\$230

(DULCE DE LECHE, NUÉZ, ZANAHORIA GLASEADA, TUILLE)