



## 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, chile serrano, semillas de ajonjolí, papaya, 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
- Ceviche Mixto de Cabrilla y Pulpo** \$299  
Platano macho, elote, aderezo de ajonjolí, aguacate, tomates, cebolla, cilantro
- Tataki de Atun Fresco o Camaron Aderezo Thai** \$299  
Microverde, nabo
- Calamares Tempura** \$273  
Aderezo ranch, salsa teriyaki
- Sarten de Mariscos al Ajo** \$299  
Calamar, camaron, pulpo, ajo, vino blanco
- Nachos de Pollo o Carne a la Parrilla** 🌿 \$243  
Frijoles negros con epazote, aguacate, jocoque, elote asado, queso Monterey, salsa mexicana
- Ceviche de Tomate** 🌿 \$226  
Tomate bola, cherry y heirloom frescos, cilantro, salsa yuzo, sandía, jengibre
- Coliflor al Gratin** 🌿 \$243  
Salsa bechamel, quesos cheddar, gruyere y parmesano, migas de pan, finas hierbas

### ENTRADAS

- Ensalada de Calamar** 🌿 \$299  
Lechuga romana baby, chile ají, hierba de limón, aceite de cacahuete, aguacate, parmesano
- Ensalada de Arugula y Betabel** 🌿 🌿 \$226  
Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza dijon
- Ensalada de Espinaca y Aguacate** 🌿 \$226  
Cebolla morada, arándano, semillas de girasol y chía, brotes, parmesano, vinagreta Thai
- 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

<b>Cabrilla con Salsa de Limón</b> 🍷	\$522
Puré de chícharo y espárragos, tomate cherry, ejote, alcaparra	
<b>Camarones Scampi con Salsa de Limon y Ajo</b> 🍷	\$400
Risotto blanco y vegetales a la parrilla.	
<b>Sandwich de Atún Fresco 200grs</b>	\$346
Atún, aioli de chipotle, queso manchego, arugula, tomate, pepinillos	
<b>Hamburguesa Clásica 250grs US Choice</b>	\$299
Carne y a elegir papas fritas o ensalada orgánica	
<b>Taco Ensalada</b> 🍷	\$299
Carne molida, frijoles negros, lechuga iceberg, queso cheddar, tomate, elote, aceitunas, totopos	

## VIVA MEXICO

<b>Guacamole</b> 🍷 🍷	\$226
Aguacate, tomate, cebolla, cilantro, chile serrano	
<b>Sopa de Tortilla Anahuacalli</b> 🍷	\$203
Caldo de pollo, aguacate, chipotle, queso panela	Con Pollo \$283
<b>Quesadilla de Pollo a la Parrilla</b>	\$373
Frijoles negros con epazote, cebolla caramelizada, elote asado, crema acida, salsa mexicana	
<b>Enchiladas Poblanas con Pollo</b> 🍷	\$323
Chile poblano, cebolla, elote asado, salsa poblana, gratinadas con queso Manchego, crema acida	

## TACO BAR

<b>Rib Eye</b> 🍷	\$476
Tortilla de maiz con huitlacoche, salsa de aguacate, cebolla morada, zanahoria, rábano	
<b>Pulpo Adobado a la Parrilla</b> 🍷	\$373
Tortilla de maiz con flor de calabaza, brotes, hinojo, alioli de cilantro, piña asada	
<b>Quinoa</b> 🍷	\$373
Lechuga baby, cebolla morada, crema, tomate cherry, tortilla, piña asada, cilantro	
<b>Tacos de Trilogia de Atún Fresco Sellado</b> 🍷	\$323
Pepino, cilantro, aguacate, alcaparras, chile serrano, semillas de ajonjolí, mango, cebolla	
<b>Pescado Tempura de la Baja</b>	\$417
Tortilla de maíz, cabrilla al tempura, ensalada de col, salsa mexicana, salsa tártara de chipotle, guacamole	
<b>Los Mejores Tacos</b> 🍷	
Tortilla de maíz hecha en casa, 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
<b>Taco Fest</b> (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.