



ENTRANTES | STARTERS

ELOTES ASADOS aliolis de sal de chapulín / hoja santa / chile de árbol / tomate asado / tajín / ceniza de tortilla tatemada ROASTED CORN grasshopper salt aioli / bitter sagebrush aioli / grilled tomato / grilled corn tortilla ash	\$189
CALAMARES FRITOS aceite de chiles secos / toque de parmesano / focaccia a las finas hierbas FRIED CALAMARI spicy oil / house pesto	\$220
TIRADITO DE SALMON salmon / cebolla morada / chile guarito y serrano / limon amarillo / cilantro SALMON TIDBITS salmon / red onion / serrano and yellow peppers / lemon / coriander	\$284
MEJILLONES SARTENEADOS mantequilla de salvia blanca / ajo / chile de árbol / perejil fresco SAUTEED MUSSELS white sage butter / garlic / crushed pepper / fresh parsley	\$225
MIX CAPRESE tomate cherry / cubos de aguacate / queso panela / pesto de semilla CAPRESE MIX cherry tomato / avocado cubes / panela cheese / pesto	\$180
PEPITO DE CARNE ASADA puntas de filete/queso Mozzarella/cebolla asada/frijol/guacamole/papa gajo TOP STEAK PEPITO top steak/Mozzarella cheese/beans/grilled onion/guacamole/wedge cut fries	\$281
CARPACCIO DE ATUN alcaparras / limon amarillo / aceite de cilantro TUNA CARPACCIO capers / lemon/coriander	\$249
QUESO FUNDIDO CON CHICHARRON DE PUNTAS mozzarella, cheddar, gouda / lajas de jalapeño asado / aceite cilantro MELTED CHEESE WITH FRIED TERDERLOIN mozzarella / cheddar / gouda / jalapeño slaps / coriander oil	\$258
PLATO DE QUESOS gouda/ maduro /real del castillo/parmesano /jamón serrano/frutos de temporada/ate de guayaba/pan CHEESE PLATEAU gouda/serrano ham/seasonal fruit/sweet guava paste/bread	433

SOPAS | SOUPS

SOPA DE TORTILLA juliana de tortilla frita / chicharrón / aguacate / aritos de chile guajillo y crema TORTILLA SOUP julienne cut tortilla strips / porkrind / avocado / sour cream	\$172
CREMA DE ALMEJA almejas / cubitos de papa y zanahoria CLAM CREAM clams / cubed potato and carrot	\$189



PRECIOS INCLUYEN IVA
Prices include sales tax



ENSALADAS | SALADS

CESAR DE LA CASA lechuga romana / aderezo cesar / queso parmesano / crotones HOUSE CAESAR'S romaine lettuce / caesar dressing / parmesan cheese / croutons	\$154
DE TUBERCULOS Y VEGETALES hojas mixtas / betabel, camote asado / queso cabra / vinagreta agave y mostaza TUBERS AND VEGETABLES Spring mix / grilled beets / sweet potatoes and gourd / goat cheese / mustard and agave vinaigrette	\$173
TIBIA A LA PARRILLA lechugas a la parrilla / tomate asado / tropezos pistache y tocino / aderezo de cebollín y perejil WARM AND GRILLED grilled lettuce / grilled tomato / pistachios and bacon	\$148
HOJAS MIXTAS CON SALMON boneless de salmon / fresa / almendra fileteada / tocino SPRING MIX WITH SALMON salmon boneless-like pieces / strawberries / sliced almonds / bacon	\$267

TACOS Y QUESADILLAS | TACOS & QUESADILLAS

TACOS COREANOS puntas de filete/marinado coreano/encurtido de col morada/mayonesa de sriracha/cebollín KOREAN TACOS marinated tenderloin/sriracha mayonnaise sauce/tanned vegetables	\$259
QUESADILLAS DE MARLIN FRITAS masa de maíz / rellenas con marlín y mozzarella / lechuga / cotija / salsa tatemada FRIED QUESADILLAS mozzarella cheese and marlin / lettuce / cooked morita chile sauce	\$227
QUESADILLAS DE LENGUA con salsa de tomatillo verde TONGUE BEEF QUESADILLAS with green sauce	\$244
TACOS DE BARBACOA DE BORREGO adobo piloncillo chile morita y pasilla/guacamole/alioli habanero asado/cebolla /cilantro LAMB TACOS marinated with piloncillo/morita and pasilla chile/guacamole/roasted habanero aioli/tanned red onion/coriander	\$284



PRECIOS INCLUYEN IVA
Prices include sales tax



PRINCIPALES | MAIN DISH

HAMBURGUESA DE LA CASA pan brioche hecho en casa / queso mozzarella / cebolla asada / chile poblano / papas fritas \$286
HOUSE BURGER homemade brioche bread / melted mozzarella cheese / grilled onion / poblano chile / french fries

FETUCCINE ALFREDO clasico \$210 con pollo \$ 50+ con camaron \$70+
classic with chicken with shrimp

CHAMORRO EN SALSA VERDE TATEMADA frijoles puercos / tortillas de maíz con un toque de cilantro \$368
PORK SHANK IN GREEN SAUCE handmade corn tortillas / Mexican beans stew

COSTILLA DE RES AL HORNO con salsa de sus propios jugos / puré rustico de papa. \$425
OVEN-BAKED BEEF SHORT RIBS au jus sauce / rustic mashed potatoes.

PORK BELLY CON SALSA DE CERVEZA Y NARANJA pure de zanahoria / betabeles asados. \$334
BEER AND ORANGE SAUCE PORK BELLY mashed sweet potatoes / grilled beets.

PESCA DE TEMPORADA EN SALSA DE TOMATE vino blanco /hongo al ajillo/cubos de aguacate \$383
FRESH CATCH white wine /sauteed mushrooms with garlic /avocado cubes

SALMON A LA PLANCHA marinado con limoneta de tomillo y cúrcuma / vegetales salteados / ensalada lechugas mixtas \$451
GRILLED SALMON lemon-thyme-turmeric vinaigrette marinated / sauteed vegetables / spring mix

PECHUGA DE POLLO salsa de quesos / papas con costra y limon. \$298
CHICKEN BREAST cheese sauce / wedge cut fries and grilled lemon.

TAMPIQUEÑA CLÁSICA filete de res / enchilada / rajitas poblanas / guacamole / frijoles refritos. \$616
TAMPICO STYLE STEAK tenderloin / enchilada / poblano chile / guacamole / refried beans.

NEW YORK 300gr con puré de papa o papas en gajos / salsa demi-glace. \$583
NEW YORK STEAK 300gr demi-glace sauce / with potatoes.



PRECIOS INCLUYEN IVA
Prices include sales tax



ULTIMOS | LASTS BUT NOT LEAST

BUDÍN DE ELOTE con cajeta y helado de vainilla \$156
CORN COB PUDDING with vanilla ice cream

CHURROS en azucar con canela / fondue de chocolate / helado de vainilla \$158
MEXICAN CHURROS in cinnamon sugar / chocolate fondue / with vanilla ice cream

TARTA DE QUESO compota de frutos rojos / crumble galleta / cajeta \$163
CHEESE CAKE red fruit compote / cookie crumble

CREPAS CLASICAS con cajeta helado de vainilla \$151
CREPES with milk caramel



PRECIOS INCLUYEN IVA
Prices include sales tax