



ENTRADAS

TACOS COREANOS

De arrachera con marinado especial coreano, mayonesa de salsa sriracha, vegetales curtidos \$140

POKE FRUTAL DE ATUN

Con salsa poke, mango, manzana, wakame, toronja, tomate cherry, aguacate, arroz marinado \$195

CALAMARES FRITOS

Con aceite de chiles y pesto \$130

BURRITO DE MARLIN AHUMADO

Guisado con verdura y chile poblano, acompañado de una salsa mil islas con un toque de vino rosado \$125

QUESO FUNDIDO

Mezcla de quesos gouda, cheddar, manchego, mozzarella, con chile jalapeño y chorizo español \$135

MEJILLONES A LA MEXICANA

Acompañados de pan \$165

CAMARON SOBRE PAN HOGAZA

Con salsa chipotle y guacamole \$135

TOSTADAS VEGANAS DE TINGA DE HONGOS

Con frijoles refritos, queso fresco, nopales curados, y salsa de aguacate y serrano \$125

QUESADILLAS DE LENGUA

Con salsa martajada de tomatillo verde \$165

TIRADITO DE PESCADO ESTILO PERUANO

Marinado en leche de tigre con chile güerito, acompañado de tostadas \$165

**Precios incluyen el 8% de IVA.*

ENTRADAS



SOPAS

SOPA DE TORTILLA

\$100

CLAM CHOWDER - CREMA DE ALMEJA

\$115



ENSALADAS

ENSALADA CESAR

\$100

ENSALADA CON ATUN SELLADO

Lechuga baby, mango, pepino, con aderezo de cilantro y jengibre \$120

ENSALADA BLT

(bacon - lettuce - tomato) VEGANA

Lechuga romana, tomates frescos, tocino de champiñones con vinagreta de vino tinto y cremoso de nueces \$130

ENSALADA ROMANA A LA PARRILLA

Tocino, tomate cherry, crutones y aderezo tahini \$135

ENSALADA DE HOJAS CON VEGETALES ROSTIZADOS

Zanahoria, esparrago, quinoa, pepita de calabaza tostada, con aderezo de mostaza y miel \$140

**Precios incluyen el 8% de IVA.*

SOPAS Y ENSALADAS



SANDWICHES

PANINI DE PULPO

Pan ciabatta con frijoles refritos y suave pulpo a las hierbas, aguacate y lechugas tiernas \$170

SANDWICH DE POLLO

Pan brioche tostado, lechuga y tomate, con papas a la francesa \$155

SLIDERS

2 hamburguesas chicas (1 clásica y 1 c/cebolla caramelizada) con aros de cebolla gigantes \$190

TORTA DE PATO CONFITADO

Desmenuzado y guisado con hongos, tomate dulce y balsámico, queso gouda \$230



BY ASAO



PIZZETAS

PIZZETA PEPPERONI

Queso mozzarella, salsa de tomate, pepperoni \$135

PIZZETA MARGARITA

Queso mozzarella, salsa de tomate, tomate y albahaca \$130

PIZZETA MAR Y TIERRA

Queso mozzarella, salsa de tomate, camarón, pulpo y carne de res \$195

PIZZETA RANCHERA

Carne de res, chistorra y frijol \$180

**Precios incluyen el 8% de IVA.*

SANDWICHES Y PIZZETAS



FUERTES

FETUCCINE ALFREDO CREMOSO

Clásico \$175 con pollo \$185 con camarón \$195

CAZUELA DE CAMARONES

En salsa de chiles, vino blanco, mantequilla y limón,
con papas rostizadas \$265

PESCADO EN COSTRA DE CACAHUATE Y CHILE JALAPEÑO

Con una mezcla de arroz integral y salvaje, brocolini
y salsa de miso con jengibre \$255

LASAÑA DE MARISCOS

En crema de chipotle, con salsa molcajetada \$250

GALLINITA ROSTIZADA

Con marinado cítrico \$290

CHAMORRO DE CERDO

En adobo de chiles y papas cambray
al romero \$285

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA CLASICA (250gr)

Con enchilada, rajas poblanas, guacamole, frijoles \$295

COSTILLA DE RES AL HORNO

Con caramelo cítrico y de durazno \$295

NEW YORK (300gr - carne selecta)

Con papas a la francesa o puré de papa \$350

RIB EYE (300gr - carne selecta)

Con papas a la francesa o puré de papa \$440

**Precios incluyen el 8% de IVA.*

FUERTES



POSTRES

CHEESECAKE CON MANZANA

\$110

BUDIN DE ELOTE

\$115

**PLATANOS FLAMEADOS CON HELADO
DE VAINILLA**

\$100

TARTA DE MANZANA

\$120

ESPUMA DE ATOLE CON ANIS

\$90

CREPAS

\$95

**Precios incluyen el 8% de IVA.*

POSTRES



CARTA DE VINOS

— ESPUMOSOS

Champbrule (Chardonnay, French Colombard) – LA Cetto \$335

Espuma de Piedra Blanc de Blancs (Chardonnay, Sauvignon Blanc) – Casa de Piedra \$660

Espuma de Piedra Rosado (Barbera) – Casa de Piedra \$660

Espumoso de Cabernet Sauvignon (Cab. Sauv.) – Roganto \$470

— BLANCOS

MEZCLAS

Chardonnay Vermentino Magoni (Chard., Vermentino) – Casa Magoni \$385

Isabella (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier) – Emeve \$395

MONOVARIETALES

Roganto Sauvignon Blanc (Sauv. Blanc) Roganto \$395

Le Chenin (Chenin Blanc) – Henri Lurton \$500

Don Luis Viognier (Viognier) – LA Cetto \$400

Roganto Chardonnay (Chard.) – Roganto \$395

Orange Wine (Chardonnay) – Henry Lurton \$550

— ROSADOS

MONOVARIETALES

Blanc de Zinfandel (Zinfandel) – LA Cetto \$330

Grenache Rosado (Grenache) – Monte Xanic \$495

Kekoo (Grenache) – Xecue \$415

Rosa de Cabernet (Cab. Sauv..) – Roganto \$350

— TINTOS

MEZCLAS

Enya (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Nebbiolo) – Vino de la Casa \$475

Sangiovese Cabernet (Sang., Cab.) Casa Magoni \$400

Gabriel (Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec) Adobe Guadalupe \$740

Miguel (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot) – Adobe Guadalupe \$615

Mezcla Italiana (Malbec, Montepulciano, Sangiovese) \$795

Mezcla de Tintos (Malbec, Cab. Sauv., Grenache, Carignan) – Barón Balche \$450

MONOVARIETALES

Don Luis Merlot (Merlot) – LA Cetto \$405

Xecue (Merlot) – Xecue \$590

Santo Tomas (Barbera) – Bodegas Santo Tomas \$550

Nebbiolo Reserva Privada (Nebbiolo) LA Cetto \$420

Malbec Veramendi (Malbec) – Casa Veramendi \$535

Le Syrah (Syrah) – Henri Lurton \$730

Tinta de la Baja (Tempranillo) – Roganto \$695

Santo Tomas (Tempranillo) – Bodegas Santo Tomas \$550

Cabernet Sauvignon Reserva Privada (Cab. Sauv.) LA Cetto \$490

Cabernet Sauvignon Reserva Privada (Cab. Sauv.) – LA Cetto \$475

**Precios incluyen el 8% de IVA.*



BARRA DE CAFÉ

CALIENTES

ESTELARES YIIMA

Latte de Olla \$100
Romero \$100
Affogato \$105

BARRA ITALIANA

Espresso \$60
Macchiato \$65
Cortado \$65
Cappuccino \$70
Latte \$75
Espresso Americano \$60
Prensa Francesa \$75

ENDULZADOS

Menta \$85
Vainilla \$85
Caramelo \$90
Mocca Oscuro \$95
Chocolate \$90

CON LICOR

Cubano \$105
Monte Cristo \$105
Carajillo \$105
Irlandés \$110

FRIOS

BARRA

Iced Americano \$65
Iced Latte \$75

ENDULZADOS

Menta \$85
Vainilla \$85
Mocca Oscuro \$95
Chocolate \$90

FRAPPE

Caffe \$65
Caramelo \$90
Mocca \$95

CON LICOR

Carajillo \$105
Frozen Cocktail \$105

**Precios incluyen el 8% de IVA.*

COFFEE BAR