

# GOURMET EXPERIENCE AT ANOTHER LEVEL



## ENTRADAS / APPETIZERS

### GUACAMOLE

Totopos de maíz horneados, cebolla, jitomate, cilantro, limón, chile serrano y queso Cotija  
Corn tortilla chips, onion, tomatoe, fresh coriander, lemon, serrano chili and Cotija cheese.

\$155

### TOSTADA DE ATUN / TUNA TOSTADA

4 tostadas de masa won ton, atún marinado, aguacate, piña asada, mayonesa de chipotle, cebolla encurtida y cilantro  
4 won ton "tostadas", marinated tuna, avocado, roasted pineapple, chipotle mayonnaise, preserved onion and fresh coriander

\$195

### FULL NACHOS

Totopos, queso cheddar, pico de gallo, guacamole, crema, cilantro y queso Oaxaca artesanal.  
**A elección:** arrachera asada, pollo en adobo de chile guajillo, camarones al ajillo o chili beans  
Corn tortilla chips, cheddar cheese, pico de gallo, guacamole, cream, coriander and Oaxaca cheese  
**Your Choice:** grilled flank steak, guajillo marinated chicken breast, "al ajillo" shrimps" or chili beans

\$215

### CEVICHE DE CAMARÓN ESTILO "PUERTO NUEVO" / "PUERTO NUEVO" SHRIMP CEVICHE

Ceviche estilo mexicano de camarones, cebolla morada, pepino, aguacate, limón, cilantro, aceite de ajo y chile  
Mexican style shrimp's ceviche, red onion, cucumber, avocado, lemon, coriander with garlic and chili oil.

\$215

### TACOS DORADOS DE POLLO / FRIED CHICKEN TACOS

3 tacos dorados de pollo con mole en tortilla de harina, lechuga, crema, cilantro, aguacate y aderezo de chile pasilla y miel  
3 mole marinated chicken "tacos dorados", lettuce, cream, fresh coriander, avocado with chile pasilla and honey dressing

\$205

### TOSTADA DE PULPO / OCTOPUS TOSTADA

Tostada de maíz azul, pulpo maya asado, aguacate, tomate cherry, cilantro, rábano y cacahuates tostados  
Blue corn tostada, roasted mayan octopus, avocado, cherry tomato, coriander, fresh radish and peanuts.

\$160

### QUESADILLA DE HUITLACOCHES Y QUESO OAXACA / HUITLACOCHES AND OAXACA CHEESE QUESADILLAS

3 quesadillas de tortilla de maíz azul, huitlacoche asado, queso Oaxaca artesanal y salsa de molcajete  
3 corn tortillas quesadillas, huitlacoche mushrooms, artisanal Oaxaca cheese and molcajete sauce.

\$215

### AGUACHILE DE ARRACHERA / FLANK STEAK "AGUACHILE"

Arrachera en aguachile negro, salsa verde, cebolla morada, rábano, guacamole y cilantro.  
"Aguachile negro" flank steak, green salsa, red onion, radish, guacamole and fresh coriander.

\$195

### EMPANADAS DE OAXACA Y PANELA / OAXACA AND PANELA EMPANADAS

4 empanadas de maíz, queso Oaxaca ahumado y queso panela, crema y cilantro.  
4 corn empanadas, smoked Oaxaca and panela cheese, cream and fresh coriander.

\$205

### HUMMUS HECHO EN CASA / HOMEMADE HUMMUS

Hummus hecho en casa, salteado de filete de res en adobo de chipotle, aceite de ajo y jengibre con chip de tortilla de harina.  
Homemade hummus, marinated chipotle chopped filet, garlic and ginger oil with wheat tortilla chips.

1/2 Full

\$125 \$215

## ENSALADAS / SALADS

### QUESO BRIE / BRIE CHEESE SALAD

Queso brie gratinado con miel, mezclum de hojas, durazno fresco, tomate cherry, nueces garrapiñadas con vinagreta de balsámico y miel  
Gratin brie cheese with honey, mixed lettuce, fresh peach, cherry tomato, caramelized walnuts and balsamic vinegar dressing.

1/2 \$115 full \$225

### SUPER FOOD SALADS

Quinoa, kale, col morada, espinaca, brócoli, zanahoria, elote asado, aguacate, semillas de chia y calabaza con aderezo de jengibre, limón y miel de maple.  
Quinoa, kale, red cabbage, spinach, broccoli, carrots, roasted sweet corn, avocado, chia and pumpkin seeds with ginger, lemon and olive oil dressing.

1/2 \$125 full \$195

### TFD

Lechuga iceberg, aguacate, pechuga de pollo, tocino ahumado, tomates cherry, aderezo queso azul y crotones.

Iceberg lettuce, avocado, chicken breast, smoked bacon, cherry tomato, blue cheese dressing and croutons.

full \$195

### MEX CAESAR

Lechuga romana, verdolagas, cilantro, queso Cotija, pechuga de pollo, tortilla crocante y aderezo Caesar.

Romain lettuce, purslane, coriander, Cotija cheese, chicken breast, crispy corn tortilla and Caesar dressing.

1/2 \$125 full \$195

\*Si, podemos hacerla tradicional.

## DEL GRILL / FROM THE GRILL

(Incluye una pequeña guarnición a elegir. / Half Side included.)

Pulpo maya asado con pipián rojo / Local mayan octopus with red pipian sauce.	\$295
Salmón fresco con chimichurri de algas / Fresh salmón with seaweed chimichurri**	\$295
Filete de res con mantequilla de recado negro / Tenderloin filet with "recado negro" butter**	\$425
Brochetas de pollo estilo pastor / Chicken breast stewers al pastor style	\$220
Pesca del día en salsa verde. / Catch of the day with salsa verde	\$265
Entraña con chimichurri clásico / Outskirt steak with classic chuimichurri	\$390
Camarón Jumbo a la Parrilla / Grilled Jumbo Shrimp**	\$480
Platillo no elegible en el plan todo incluido (dish not available whit all inclusive plan)**	

### GUARNICIONES / SIDES \$75

Papas gajo / **Wedge potatoe** | Vegetales y queso panela asados / **Grilled vegetables with roasted panela cheese** | Puré de camote / **Sweet potato puree**  
Papas cambray asadas con chiltomate/ **Roasted cambray potatoes and chiltomate sauce** | Elote amarillo asado, chipotle y queso Cotija / **Roasted sweet corn, chipotle and Cotija cheese**

## SANDWICHES

Incluye guarnición a elección: papas gajos, ensalada de hojas verdes o elote asado.  
Include a side dish of your choice included: wegde potatoes, mix green salad or roasted sweet corn.

### HAMBURGUESA / BURGER

250 grs de res, tocino ahumado, pan brioche, queso provolone, cebolla crocante, pepinillos y bbq de chile chipotle. / 250 grs b urger, smoked bacon, homemade brioche bread, provolone cheese, crispy onion, pickled cucumber and chile chipotle bbq sauce.  
\$245

### MEXCLUB

Pechuga de pollo en adobo de guajillo, tocino ahumado, jamón de pavo asado, tomate, lechuga, huevo a la plancha, queso manchego y aderezo de mostaza. / Guajillo marinated chicken, smoked bacon, turkey ham, tomato, lettuce, over hard egg, manchego cheese and moustad dressing.  
\$210

## TACOS

2 unidades por orden, acompañado con guacamole, salsa mexicana, cilantro fresco y rabano fresco. Con salsa habanero y piña asada y tortillas hechas en casa. / 2 pieces each order, with guacamole, mexican sauce, coriander and fresh radish. Habanero and pineapple sauce and homemade 2 torillas

## POSTRES / DESSERTS

### ICE CREAM POPS

Maracuyá, chocolate, frutos rojos y dulce de leche  
Passion fruit, chocolate, berry mix and dulce de leche.  
\$180

### BIZCOCHO DE COCO / COCONUT CAKE

Plátano asado, helado de dulce de leche, toffee y nueces garrapiñadas  
Roasted banana, dulce de leche ice crema, toffee sauce and candied walnuts  
\$170

### DOBLE DE SALMON

Salmón fresco a la plancha y ahumado, salsa tártara, aguacate y arugula.  
Roasted and smoked salmon, tartar sauce, avocado and arugula.  
\$225

### BURRITO DE RIB EYE / RIB EYE BURRITO

Tortilla de harina, rib eye asado, queso mozzarella, cebolla dulce, cilantro y hongos asados. Guacamole y chiltomate. / Wheat tortilla, roasted ryb eye, mozzarella cheese, sweet onion, coriander and mushrooms. Guacamole and chiltomate sauce  
\$285

Camarones al ajillo / "Al ajillo" shrimps	\$165
Porkbelly deshebrado / Pulled porkbelly	\$165
Pulpo en adobo de chipotle / Chipotle marinated octopus	\$175
Carnitas de Pato / Duck Carnitas	\$175
Brisket ahumado / Smoked brisket	\$175
Mahi mahi estilo pastor / Mahi mahi "pastor style"	\$175
Tofu asado / Tofu Grill	\$175

### CHEESCAKE

\$165

### GINO

\$165

### PLATO DE FRUTAS DE ESTACION / SEASONAL FRUIT PLATTER

\$150

### 3 LECHES

\$165

### INFORMACIÓN / INFORMATION

"El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos". Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. Propina NO incluida.

"The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness". All of our prices are include of 16% tax. All prices are in mexican pesos. Tips are not included.