

ENTRADAS

SOPES DE TINGA DE POLLO- Tres sopos con frijoles negros, pico de gallo, lechuga, queso fresco y crema	140
FONDUE DE HUITLACOCHÉ- Huitlacoche, ajo, chipotle, crema y queso gouda. Servido con pan tostado	140
CALAMAR- Aros crujientes de calamar con salsa marinera. También disponibles salteados en mantequilla-limón	150
CAMARONES EN COCO- Con mermelada picante de naranja	155
COCKTAIL DE CAMARÓN- Camarones, aguacate, pico de gallo en salsa ligera de tomate	148
DEDOS DE POLLO EMPANIZADO- Con salsa de miel y mostaza	148
GUACAMOLE- Preparado al momento de servirlo	135
QUESADILLA DE AGUACATE Y FRIJOLES- Con queso gouda, pimientos y cebolla en tortilla de harina	120
NACHOS- Queso gouda, jalapeños, frijoles, pico de gallo, crema, guacamole. Agregar pollo o carne molida...93	135
PLATO MIXTO DE ENTRADA- Camarones coco, dedos de pollo, quesadilla, guacamole	215
SOPA DE LENTEJAS- Con jitomate, ajo y hierbas frescas	107
CALDO DE POLLO- Caldo fresco con arroz blanco, pollo, verduras	115
SOPA DE TORTILLA- Tradicional sopa de tortilla con queso gouda, chipotle, aguacate y pollo	117

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

(Servidos con una guarnición a escoger)

HAMBURGUESA CON QUESO- Gouda, lechuga, jitomate, cebolla morada, pepinillos, pan bollo	185
HAMBURGUESA CAMPESINA- Queso gouda, cebolla caramelizada, mostaza, pepinillos, pan campesino	195
HAMBURGUESA CON TOCINO Y GUACAMOLE- Gouda, lechuga, jitomate, cebolla morada, pepinillos, pan bollo	220
B.L.A.S.T. - Tocino, lechuga, aguacate, queso suizo, jitomate en pan campesino	185
SANDWICH DE POLLO- Pechuga, suizo, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos, pan bollo Agregar tocino...55	185
REUBEN- Corned beef importado, queso suizo, aderezo ruso, pepinillos, col agria en pan campesino	203
BEYOND BURGER- Hamburguesa vegana de alta proteína. Lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos, pan bollo	205

ENSALADAS

ADEREZOS: Miel y Mostaza, Roquefort, Ranch, Vinagreta Balsámica, Chipotle Ranch, Vinagreta Cítrica

(Agregue: **POLLO PARRILLA O FRITO...93 CAMARONES...110 ARRACHERA...123 SALMÓN...130**)

ENSALADA JARDIN- Mezcla de lechugas, jitomate, jícama, pepino, nuez, aguacate, gouda, tiras de tortilla	163
ENSALADA DE ESPINACAS Y BETABEL- Jícama, ajonjolí, zanahoria, queso de cabra, arándanos, cebolla	163
ENSALADA DE KALE Y QUINOA- Jitomates deshidratados, feta, semilla de girasol, vinagreta cítrica	170
ENSALADA CESAR- Lechuga orejona con aderezo César, queso parmesano y crotones	178
POLLO PARRILLA Y MANZANA- Mezcla de lechugas, manzana verde, feta, arándanos, nuez, vinagreta cítrica	212
ENSALADA COBB (A LA MEXICANA)- Mezcla de lechuga, pollo, tocino, aguacate, frijoles, roquefort, huevo, jitomate	218
ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE- Igual que la Ensalada Jardín con dedos de pollo y miel y mostaza	218
ENSALADA VERDE CON SALMON- Orejona, espinaca, albahaca, piñones, pepino, aguacate, feta, vinagreta cítrica	228

MEXICANA

(Servidos con dos guarniciones a escoger)

TACOS DE PESCADO- Capeado o a la parrilla, col morada, cebollas encurtido, pico de gallo, crema de chipotle	187
TACOS DE CAMARÓN- Capeado o a la parrilla, col morada, cebollas encurtido, pico de gallo, crema de chipotle	202
CAMARONES AL GUAJILLO- Salteados en mantequilla de ajo con limón y chiles Guajillo	235
PESCADO A LA VERACRUZANA- Tilapia al horno con jitomate, alcaparras, cebollas, aceitunas verdes, chile	198
FAJITAS- Servido con guacamole y una guarnición Vegetarianas...168 Pollo...208 Arrachera...	255
POLLO CON MOLE- Pechuga cocinada a fuego lento en mole poblano tradicional de la casa	208
MILANESA DE POLLO- Pechuga de pollo empanizada con salsa de chile de árbol	205
ENCHILADAS- Elige entre Verdes, Mole, Pasilla o Crema de Poblano. Con o sin pollo	195
CHILE RELLENO- Chile poblano relleno de queso ranchero, con salsa ranchera	183
COCHINITA PIBIL- Carne de puerco marinada en achiote, deshebrada y servida con salsa de habanero al lado	203
CHULETA DE CERDO (350 grs)- Chuleta a la parrilla servida con salsa de chile pasilla (o a tu gusto, sin salsa)	225
ARRACHERA (310 grs)- Carne marinada, el corte de espaldilla	298
TAMPIQUEÑA (200 grs)- Arrachera con enchilada pasilla de queso ranchero. Con guacamole y una guarnición	295

INTERNACIONAL

(Servidos con dos guarniciones a escoger)

TILAPIA- Elige entre a la Parrilla, estilo Cajún o Almendrada	195
PESCADO INGLES- Filete de pescado blanco capeado. Servido con papas y una guarnición a escoger	190
SALMÓN- Filete de salmón chileno a la plancha. Escoge entre soya-jengibre o crema de cilantro	308
ATÚN A LA PLANCHA- Cubierto en ajonjolí, servido con wasabi, jengibre, salsa de soya	298
CAMARONES COCO- Cubiertos en pasta de cerveza y coco rallado. Con mermelada picante de naranja	235
BROCHETA DE ROMERO CON CAMARÓN- A la plancha con reducción de balsámico	235
CAMARONES CON QUESO DE CABRA Y TOCINO- Rebozados en tocino con queso y crema de cilantro	238
PLATO MIXTO DE CAMARONES- Combinación de camarón coco, brocheta y empanizado	250
DEDOS DE POLLO- Acompañados con salsa de miel y mostaza	208
PECHUGA LIMÓN-HIERBAS- Pechuga a la parrilla sazonada con aceite de olivo, limón, orégano, tomillo y perejil	208
POLLO ROMERO-DIJON- Pechuga a la parrilla rociada con salsa de romero y miel-dijon	208
PASTA Y POLLO PARMESANO- Pechuga empanizada con salsa italiana y queso parmesano (Sin guarniciones)	208
NEW YORK STRIP (400 grs)- USDA Black Angus Choice	450

GUARNICIONES

PURE DE PAPA AL AJO	ENSALADA DE COL	FRIJOLES NEGROS
CAMOTE CASSEROLE... más 42	ENSALADA DE JICAMA	PAPAS FRITAS
VERDURAS AL VAPOR	ENSALADA MIXTA... más 58	ARROZ MEXICANO
ESPINACAS CON CREMA	RAJAS CON CREMA	NOPALES
ENSALADA DE KALE Y QUINOA...más 58	COL DE BRUSELAS...más 40	AROS DE CEBOLLA

PLATO DE VEGETALES- 4 GUARNICIONES A ESCOGER...145