









ENTRADAS

GUACAMOLE | \$330   

Pico de Gallo, Totopos, Chile Serrano

NACHOS | \$330   

Pico de Gallo, Mix de Quesos, Guacamole, Chiles Jalapeños,
Crema Agria
Pollo (110 grs.) \$200
Res (110 grs.) \$280
Camarón (110 grs.) \$300

CRUDITÉ | \$280    

Zanahoria, Pepino, Jícama, Elote Baby, Chamoy, Chile Piquín

ENSALADA VERDE | \$280  

Nuez de la India, Manzana Verde, Pepino, Aguacate,
Queso de Cabra, Vinagreta de Miel y Mostaza
Pollo (110 grs.) \$200
Res (110 grs.) \$280
Camarón (110 grs.) \$300

ENSALADA CÉSAR | \$380  

Lechuga, Aderezo César, Queso,
Jitomate Cherry, Crutones
Pollo (110 grs.) \$200
Res (110 grs.) \$280
Camarón (110 grs.) \$300

CRUDOS

PULPO ENCHIPOTLADO (150 GRS.) | \$510  

Mayonesa de Chipotle, Chile Serrano, Cilantro, Aguacate

TIRADITO DE ATÚN (110 GRS.) | \$560  

Ponzu Cítrica, Aguacate, Cebolla Morada, Ajonjolí, Tortilla

CAMARONES DEL GOLFO DE BC (200 GRS.) | \$600 

Salsa Coctelera con Rábano Picante, Aurora, Limones





CEVICHE MEXICANO (150 GRS.) | \$560  

Pesca del Día, Aguacate, Aceite de Ajo, Orégano, Tomate

TACOS Y MÁS

TACOS DE CAMARÓN (160 GRS.) | \$550

Costra de Queso, Ajillo, Aguacate, Aioli de Ajo

TACO PLACERO | \$430    



Queso, Chicharrón Vegano (arroz), Nopales,
Frijoles, Cilantro, Aguacate

TACOS DE PESCADO A LA PARRILLA (160 GRS.) | \$480

Guacamole, Cebolla Asada, Tomate, Aioli de Habanero

PEPITO DE POLLO ADOBADO (120 GRS.) | \$510 

Frijol Refrito, Relish de Piña, Cebolla Encurtida, Guacamolada

QUESADILLA | \$400  

Guacamole, Pico de Gallo, Crema Agria
Pollo (110 grs.) \$200
Res (110 grs.) \$280
Camarón (110 grs.) \$300

SANDWICHES

INCLUYE PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA

HAMBURGUESA CLÁSICA (160 GRS.) | \$500 

Lechuga, Tomate, Aros de Cebolla, Queso Cheddar
Con Tocino \$150



HAMBURGUESA VEGANA (180 GRS.) | \$500    

Lechuga, Tomate, Cebolla, Mozzarella Vegana




BURRITO DE ARRACHERA (120 GRS.) | \$480 

Arrachera, Guacamole, Lechuga, Arroz al Cilantro, Frijoles

POSTRES

CHURROS | \$200  

Azúcar con Canela

PALETAS | \$120   

Sabores de Temporada

HELADO MEXICANO | \$220   

Sabores de México

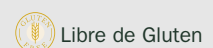
 SPA Recomendación de Spa



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Libre de Lácteos



CÓCTELES

NAZARE | \$280

Portugal
Bourbon, Mezcal, Giffard Cassis, Limón
Agua Gasificada

MAVERICK | \$260

California, USA
Amaro, Aperol, Vodka, Granada, Agua Tónica

CLOUDBREAK | \$260

Fiji Islands
Bourbon, Shrub de Piña, Licor de Plátano
Agua Tónica

PUERTO ESCONDIDO | \$390

México
Mezcal, Green Chartreuse,
Pepino, Cerveza de Jengibre

JAWS | \$360

Hawái, USA
Jack Daniel's, St Germain, Guayaba,
Limón, Agua Gasificada

FUERTEVENTURA | \$290

España
Gin, Giffard Framboise, Prosecco, Limón
Agua Gasificada

CYCLOPS | \$310

Australia
Gin, St. Germain, Bayas, Limón,
Agua Gasificada

CERVEZAS

CERVEZA ARTESANAL | \$190

Foca Parlante Stout – Jabalí Bock
Perro del Mar IPA – Principia American Wheat Ale -
Principia Session IPA

CERVEZA NACIONAL | \$120

Tecate Lager & Light – Dos Equis Lager – Indio
Amber – Bohemia Pilsner & Viena

CERVEZA IMPORTADA | \$140

Bud Light – Heineken

MOCKTAIL DEL DIA | \$240

Disfrute de un exótico coctél sin alcohol
De la creación diaria de nuestros mixólogos

CHAMPAGNE

MÔET & CHANDON ICE IMPÉRIAL | \$5,920

Champagne, France

MÔET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | \$4,700

Champagne, France

MÔET & CHANDON BRUT ROSÉ | \$5,785

Champagne, France

Precios en Pesos Mexicanos, IVA Incluido