

HEALTHY

AVOCADO TOAST	1 pieza	\$90.00
Pan tostado con cama de aguacate y huevo revuelto con ghee y mix de hojas verdes.		
Toasted bread with a bed of avocado and scrambled egg with ghee and mixed greens.		
OMELET LIGHT		\$165.00
3 claras 1 yema relleno de champiñones con queso panela, aguacate y pan tostado.		
3 egg whites 1 egg yolk stuffed with mushrooms, panela cheese, avocado and toasted bread.		

SOPAS & PASTAS

CALDO DE POLLO chicken soup	100 GRS	\$120.00
Con arroz, vegetales, cebolla picada y chile.		
With rice, vegetables, onion and chili.		
SOPA DE TORTILLA		\$140.00
Con queso panela, crema y aguacate.		
With crispy tortillas, panela cheese, cream and avocado		

ENSALADA CESAR CON POLLO Cesar With Grilled Chicken	100 GRS	\$200.00
Croutones, queso parmesano, corazón de lechuga romana, pepino y aderezo Cesar.		
Croutons, parmesan cheese, heart lettuce, cucumber and Cesar dressing.		
TAZÓN DE FRUTA DE TEMPORADA	BOWL DE SMOOTHIE TROPICAL/ CRUMBLE	
\$70.00	\$100.00	
OPCIONES YOGURT DESNATADO Y VEGANO (GRANOLA)		

HUATAPE DE CAMARÓN	100 grs	\$120.00
Sopa de camarón espesada con masa, condimentada con chiles.		
Thickened shrimp soup, seasoned with chiles.		
PASTA A LA BOLOÑESA	PASTA A LA PUTANESCA	
CON QUESO PARMESAN / WITH PARMESAN CHEES.	CON CAMARONES	125 grs
\$190.00	\$250.00	

PLATOS FUERTES

RIB EYE	250 grs	ARRACHERA	250 grs
\$380.00		\$320.00	
A la Parrilla servida con guacamole, cebollitas asadas y frijolitos refritos.			
With guacamole, roasted onions, fried beans.			
PECHUGA LA PLANCHA	200 grs		\$210.00
A la diablo, a la parrilla o empanizada.			
Chicken breast spicy, to grill or breaded.			
LOMO DE PESCADO BLANCO AL GUSTO	200 grs	\$280.00	
Ajillo, Diabla, mojo de ajo, zarandeado, menier.			
CAMARONES AL GUSTO	200 grs		\$290.00
Ajillo, Diabla, mojo de ajo, zarandeado, glotones (chicharrón de hoja)			

SMOOTHIES & JUGOS

JUGO DE NARANJA	500 ml.	JUGO VERDE	500 ml.
\$80.00		\$105.00	
SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS CON PLÁTANO	500 ml.	\$125.00	
Fresa, frutos rojos, plátano, jugo limón, avena, yogurt natural, leche a elección y endulzante splenda.			
Strawberry, berries, banana, lemon juice, oatmeal, natural yogurt, milk of choice and splenda sweetener.			
SMOOTHIE DE MANGO	500 ml.		\$125.00
Mango, plátano, esencia de vainilla, yogurt natural, leche a elección y endulzante splenda.			
Mango, banana, vanilla essence, natural yogurt, milk of choice and splenda sweetener.			
GREEN SMOOTHIE	500 ml.		\$125.00
Aguacate, espinacas, plátano, leche a elección y endulzante splenda.			
Avocado, spinach, banana, milk of choice and splenda sweetener.			

BEBIDAS / Drinks

CAFÉ / Coffe	\$70.00
capuchino / late / moka	
TÉ /Tea (Chamomile, Mint or Lemon.)	\$40.00
REFRESCOS /Sodas (355ml)	\$45.00
LIMONADA O NARANJADA CON AGUA	\$60.00
NATURAL O MINERAL (vaso 355 ml)	
Lemonade or Orangeade with natural or mineral water	
CERVEZA/BEER (355ml)	\$60.00

ESPECIALIDADES

FAJITAS DE POLLO GRATINADAS	200 grs	\$250.00
Con guacamole, salsa mexicana y frijoles refritos con totopos.		
With guacamole, mexican sauce, fried beans and tortilla chips.		
TACOS DE PESCADO REBOSADO (3 piezas)	150 GRS	\$135.00
Pescado frito, acompañado de col y aderezo chipotle.		
Fried fish, with cabbage and chipotle dressing.		
DORADO DE CAMARÓN (3 pieza)		\$290.00
Tortilla rellena de pure de frijol, servida con camarones salteados en hojuelas de chile. Acompañados con ensalada.		
Tortilla stuffed with mashed beans, served with prawns sautéed in chilli flakes. with salad.		
CEVICHE VERDE DE CAMARÓN (Salsa verde y manzana crujiente)	150 grs	\$240.00
Pescado cortado en cubos curtido en limon, cebolla, mango, aguacate y cilantro.		
Acompañado de tostadas. Diced fish cured in lemon, onion, mango, avocado and cilantro. With tortilla chips.		
TOSTADA DE CEVIVHE DE PESCADO EN HOJA DE CHICHARRÓN	80 GRS	\$120.00
Pescado cortado en cubos curtido en limon, cebolla, mango, aguacate y cilantro. Montado sobre una hoja de chicharon de cerdo.		
Diced fish cured in lemon, onion, mango, avocado and cilantro. Mounted on a sheet of pork cracklin..		
TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN (3 piezas)	150 GRS	\$290.00
Tortilla de maíz con camarones salteados y queso gratiando. Acompañados de una ensalada de col y aderezo chipotle.		
Corn tortilla with sautéed shrimp and grated cheese. Served with coleslaw and chipotle dressing.		
CEVICHE ACAPULQUEÑO		\$150.00
Pescado cortado en cubos curtido en limon, cebolla, y una salsa especial a base de tomate. Montado y decorado con aguacate y aceitunas.		
Fresh fish cubes marinated in lime juice, onions, and a special tomato-based sauce. Served with avocado slices and garnished with olives.		

POSTRES

HELADO DE VAINILLA	\$70.00
CHEESE CAKE MAZAPÁN CON FRUTOS	\$90.00
PAN DE ELOTE (Caliente,) CREMA DE ROMPOPE Y HELADO ARTESANAL.	\$90.00

Favor de considerar el tiempo de preparación de los alimentos, ya que se cocina al momento que los ordena. Please consider the preparation time of foods, these are maked in the momento that you order. | El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del consumidor. Raw food is your responsibility.. | Productos sujetos a disponibilidad. El cobro de las cantidades será en moneda nacional. | Para expedición de factura favor de presentar su RFC. Precios finales incluyen I.V.A. e impuestos corresponentes. Todas las bebidas gaseosas embotelladas de sabores.