



ALMUERZO/ LUNCH

ANTOJITOS / APPETIZERS

Guacamole con totopos
Guacamole and chips

Tostadas caseras de mariscos (pulpo, camarón y callo de hacha)
Homemade sea food crispy corn tortilla with octopus, scallop and shrimp

Cazuela de almejas del Pacífico a la Marinera
Pacific clams tossed with Marinera sauce

Camarones y calamares salteados con aceite de ajo y chile de árbol
Shrimp and calamari sautéed with garlic and chile de árbol

ENSALADAS Y OPCIONES SALUDABLES / SALADAS AND HEALTHY OPTIONS

Tradicional ensalada Cesar/ Traditional Caesar Salad

Con pechuga de Pollo a la Parrilla/ Grilled chicken breast

Ensalada Aguamarina (lechugas con láminas de pavo, manzanas caramelizadas espárragos y queso gorgonzola aderezo)
Aguamarina salad (mixed lettuce with turkey, caramelized apples, asparagus and gorgonzola cheese)

Ensalada verde (lechugas, pepino, aguacate, pimiento, apio y aderezo de cilantro y ajo)
Green salad (lettuces, cucumber, avocado, bell peppers, celery and cilantro-garlic dressing)

Ensalada de camarones con mango confitado, mezclum de lechugas con vinagreta de tomate y albahaca
Shrimp and confited mango salad, mesclum leaves and tomato-basil vinaigrette

Vegetales de temporada, parrillados o al vapor con aceite de oliva extra virgen y salsa mediterránea de romesco
Mixed seasonal vegetables, steamed or grilled with extra virgin olive oil and Mediterranean romesco sauce

SOPAS Y PASTAS / SOUPS AND PASTA

Tradicional sopa de lima yucateca servida con morrones y pollo asado
Lime soup served with bell peppers and grilled chicken

Crema de chile poblano con hilos de maíz, queso fresco y elote
Chile poblano cream soup with crispy tortilla strips, fresh cheese and corn

Gazpacho andaluz con guarnición de verduras y crotones de ajo
Andalusian chilled gazpacho (garnished with vegetables and garlic croutons)

Linguini con almejas, perejil y esencia de naranja / Linguini with clams, parsley and orange zest

Risotto de 4 hongos con láminas de parmesano reggiano / Wild mushroom risotto, shaved reggiano



TACOS

Tacos de arrachera con cebolla dorada, cazuela de queso fundido y chiles toreados

Soft corn tacos with Mexican beef skirt
caramelized onions served with melted cheese and chiles toreados

Tacos de camarón rebozado con pico de gallo, salsa tamarindo - chipotle

Shrimp tacos with pico de gallo, tamarind-chipotle sauce

Tacos de pescado al pastor (servido con piña asada y salsa de aguacate)

Fresh local fish tacos al pastor, served with grilled pineapple, avocado sauce

Enchiladas de pollo con pipián rojo y queso fresco de Chiapas

Chicken enchiladas with red pipián sauce and fresh cheese from Chiapas

GRILL & SANDWICHES

Nuestro club sándwich (ensalada de pollo, tocino, huevo frito, jamón y queso Chihuahua)

Our club sandwich (chicken salad, bacon, fried egg, ham and Chihuahua cheese)

Sandwich de cangrejo suave en tempura, crema de philadelphia, hierbas y salsa spicy

Tempura soft shell crab sandwich, herbed cream cheese and spicy sauce

Sandwich de pollo a la parrilla servido con aguacate, tomate y aderezo de chipotle

Grilled chicken sandwich, avocado, tomato and chipotle dressing

Sandwich de Mahi Mahi parrillado, tomate, arúgala y tártara de jalapeño

Grilled Mahi-Mahi sandwich, tomato arugula and jalapeño tartar sauce

Hamburguesa de Kobe 8 oz con cebolla asada, queso cheddar pepper jack, dip de pepino

8 oz. Kobe beef hamburger, cheddar or pepper jack cheese, grilled onions and pickle dip

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

Pesca del día estilo Nayarit (zarandeado en adobo con cerveza Pacífico y puré de plátano macho)

Fresh catch of the day Nayarit style (slowly cooked in adobo sauce and served with plantain puree)

Mixiote de cordero al chile ancho, con piel de maguey y pan de elote

Slowly stewed lamb wrapped in maguey leaf, chile sauce served with sweet corn bread

Cochinita pibil (cerdo marinado al estilo Yucatán

cocido en hoja de plátano y servido con tortillas y salsa de chile habanero)

Achiote marinated suckling pork

Cooked in banana leaf Yucatan style served with tortillas and chile habanero sauce)

Pescado a la Veracruzana con jugosa salsa de tomate, aceitunas y pimientos morrones

French catch of the day Veracruz style, cooked in a juicy tomato sauce with bell peppers and olives