

ENTRADAS | APPETIZERS



Guacamole 200 g. \$149

Con rebanadas de queso fresco, salsa mexicana y totopos.
With cheese slices, mexican salsa and tortilla chips.

Aguacate Relleno de Camarón • Stuffed Avocado with Shrimp 200 g. \$219

Medio aguacate relleno de ensalada de camarón y mayonesa al chipotle.
Half avocado stuffed with shrimp salad and chipotle mayonaise.

Ceviche Trilogía del Mar • Sea "Ceviche" Trilogy 170 g. \$215

Pulpo, camarón y pescado marinado, pepino, cebolla, limón, cilantro y rodajas de aguacate.
Octopus, shrimp, marinated fish, cucumber, onion, coriander and avocado slices.

Tostadas de Pescado • Fish tostadas 3pzas. \$215

Tiras de Pescado fresco, acitronado con tomate, cebolla y cilantro.
Fresh fish strips sauteed with tomato, onion and cilantro.

Bolitas de Cangrejo • Crab Balls 3pzas. \$129

Sobre cama de ensalada rusa y dip de cebollín al chipotle.
Served over russian salad with chipotle and chive dip.

Sopa del día • Soup of the day 290 ml. \$129

Recomendación de nuestro chef. | Our chef's suggestion.

Deliciosa Sopa de tortilla • Tortilla Soup 180 ml. \$129

Preparado con caldo de tomate, aguacate, crema, queso y chile pasilla.
The classic recipe, tomato broth, avocado, sour cream, fresh cheese and dry pepper.

PASTAS



Fetuccini Alfredo 200 g. \$209

Pasta fresca con la tradicional salsa Alfredo y pechuga de pollo parrilla.
Traditional recipe with grilled chicken breast.

Espagueti Marinera • Seafood Spaghetti 200 g. \$229

Pasta con salsa de mariscos y pomodoro.
Traditional seafood and tomato sauce.

HAMBURGUESAS Y BAGUETTES | HAMBURGERS & BAGUETTES

Hamburguesa Paradise • Paradise Hamburger 180 g. \$195

Carne Angus, queso manchego acompañada de papas a la francesa.
Angus beef, manchego cheese and french fries.

Hamburguesa Manhattan • Manhattan Hamburger 180 g. \$215

Carne Angus, queso americano, tocino, jamón dorado con salsa BBQ y papa ruffle.
Angus beef, american cheese, bacon, ham, BBQ sauce and ruffles potato chips.

Club Sándwich Pueblito • "Pueblito" Club Sandwich 100 g. \$189

Lechuga, tomate, jamón de pavo y queso gouda.
Lettuce, tomato, turkey ham and gouda cheese.

Baguette Teriyaki • Teriyaki Baguette 120 g. \$159

Baguette de parmesano con delicioso pollo en salsa teriyaki, tomate, cebolla, pepinillo, lechuga, queso manchego y papas a la francesa.
Parmesan baguette with delicious teriyaki chicken, tomato, onion, pickles, lettuce, manchego cheese and french fries.

Baguette Chicago • Chicago Baguette 100 g. \$169

Baguette con roast beef, tomate, cebolla, queso mozzarella, germen de alfalfa y papa gajo.
Baguette with roast beef, tomato, onion, mozzarella cheese, alfalfa sprouts and potato wedges.

DE LA GRANJA AL CAMPO | FROM THE FARM AND FIELD

Arrachera Arriera • Flank steak "Arriera" 200 g. \$299

Acompañada de chorizo asado, queso panela, frijoles fritos, cebollita cambray y nopal asado.
Accompanied by grilled chorizo (mexican sausage), panela cheese, fried beans, green onions and grilled cactus.

Pollo Parrilla al Chimichurri • Grilled Chicken "Chimichurri" Style 200 ml. \$269

Acompañado de puré de papa rustico y verduras asadas.
Accompanied with rustic mashed potatoes and grilled vegetables.

Filete de Res Silvestre 200 ml. \$339 Beef Fillet with Wild Mushroom Sauce

Servido con timbal de papa, espárragos con salsa de champiñones y setas silvestres.
Served with potatoes timbale, asparagus, with mushroom sauce and wild mushrooms.

Pechuga de Pollo a la Mostaza 200 ml. \$279 Chicken Breast with Mustard

Pechuga de pollo con salsa cremosa de mostaza acompañada de tomates con albahaca a la parrilla y arroz blanco.
Chicken breast with creamy mustard sauce accompanied by tomatoes with basil grilled and white rice.

*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL, IVA INCLUIDO. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES BAJO SU PROPIO RIESGO.

ENSALADAS | SALADS



Ensalada Cesar • Caesar Salad \$129

Con su tradicional receta. | Our traditional recipe.

Con Pollo • With Chicken 100 g. \$165

Con Camarón • With Shrimp 100 g. \$175

Arcoíris de la Bahía • Rainbow Bay 100 g. \$110

Plato de fruta de la temporada con kiwi, ciruela con toque salsa de naranja.
Seasonal fruit with kiwi, plum and flavored with orange sauce.

Ensalada del Trópico • Tropical Salad 180 ml. \$129

Lechugas mixtas, cangrejo, piña asada, aguacate, tomate y ajonjolí con vinagreta de lima.
Mixed lettuce, crab, grilled pineapple, avocado, tomato and sesame with lime vinaigrette.

Ensalada Cobb • Cobb Salad 120 ml. \$169

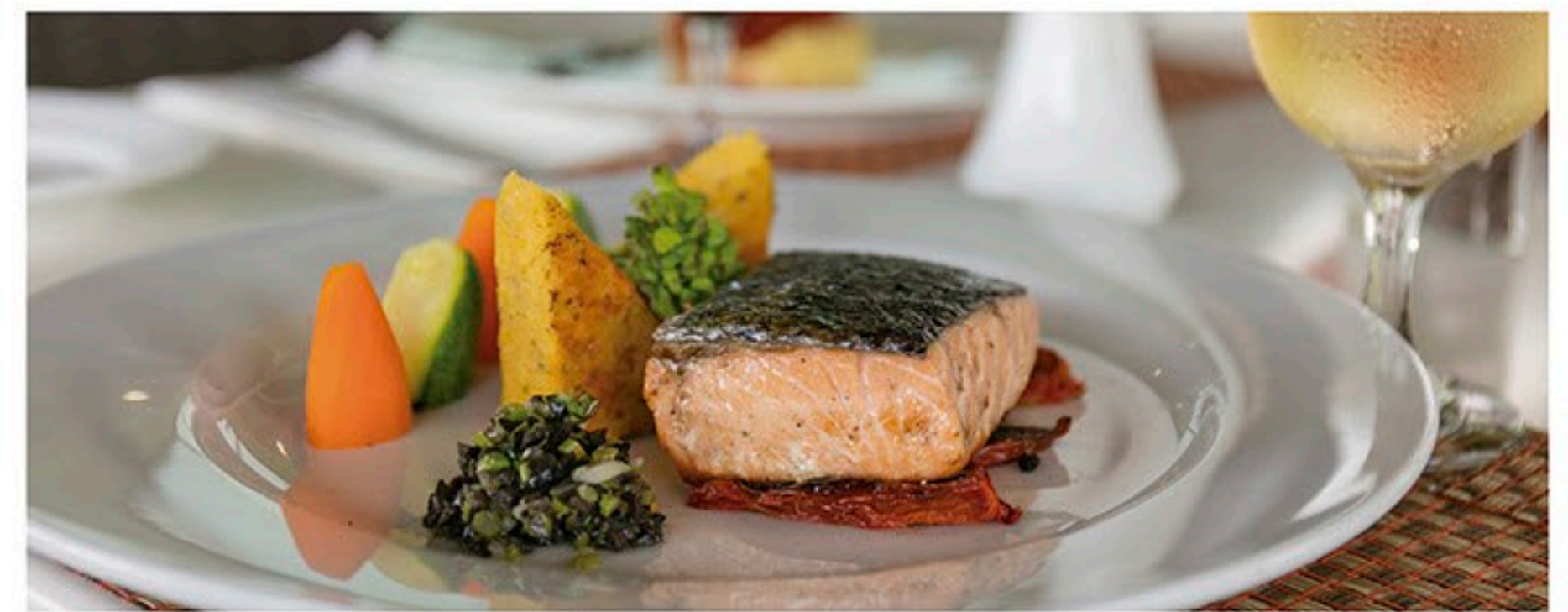
Lechuga sangría, pechuga de pollo parrilla, tomate, cebolla morada, tocino crocante, huevo duro y queso azul con aderezo mil islas.

Lettuce, grilled chicken breast, tomato, red onion, crispy bacon, hard boiled egg, blue cheese, with thousand island dressing.

Ensalada Griega con Camarones a la Parrilla 100 ml. \$165 Greek Salad with Grilled Shrimp

Tomate fresco, cebolla, pepino, pimientos, champiñones, aceitunas negras y verdes, queso ricotta y toque de aceite de oliva y camarones a la parrilla.

Fresh tomato, onion, cucumber, peppers, mushrooms, black and green olives, ricotta cheese and splash of olive oil and grilled shrimp.



DEL MAR | FROM THE SEA

Salmon Parrilla a las hierbas • Fine Herbs Grilled Salmon 100 g. \$339

Servido con vegetales y papas rusticas.
Served with vegetables and rustic potatoes.

Filete de Dorado Tikin - Xic • Mahi Mahi Fish Filet Tikin - Xic 200 g. \$329

Filete de dorado con adobo yucateco acompañado de arroz blanco y cebolla al limón y habanero.
Mahi Mahi Fish fillet marinated with yucatan spice, accompanied with white rice and the traditional sauce southern made with onion, lime and "habanero" pepper.

Camarones al Gusto • Shrimp any style 180 g. \$330

Al ajillo, mojo de ajo, mantequilla, con arroz y vegetales.
Garlic butter with rice and vegetables.

Atún a la Parrilla • Grilled Tuna 200 g. \$299

Bañado con salsa de tomates deshidratados y albahaca, acompañado de arroz y champiñones salteados.

Covered with dried tomatoes and basil sauce, accompanied with rice and sauteed mushroom.

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

Fajitas Pollo • Chicken Fajitas 180 g. \$209

Fajitas de Res • Beef Fajitas 180 g. \$229

Fajitas de Camarón o Mixtas • Shrimp or Mixed Fajitas 180 g. \$249

Marinadas y salteadas con pimientos y cebolla, acompañadas con frijoles refritos, guacamole y tortillas de harina.

Marinated and sauteed with bell peppers and onions, accompanied with fried beans, guacamole and flour tortillas.

Brochetas Mar & Tierra • Surf and Turf Kabob 230 ml. \$339

Brocheta de arrachera y camarón acompañado de timbal de papa y verduras.

Made of flank steak and shrimp accompanied with timbale potatoes and vegetables.

Huachinango al Curry y Coco • Curry Style Sea Bass 230 ml. \$329

Acompañado de arroz y verduras a la parrilla.

Accompanied with rice and grilled vegetables.

*PRICES IN MEXICAN PESOS, VAT INCLUDED. RAW FOOD CONSUMPTION IS AT YOUR OWN RISK.