

ENTRADAS | APPETIZERS



Guacamote 200 g. \$149

Servido con totopos y salsa mexicana.
Served with chips and mexican sauce.

Croquetas de Salmón • Salmon Croquettes 4pzas. \$189

Con salsa tártara, limón y calamar frito.
With tartar sauce, lime and fried calamari.

Carpaccio de Filete de Res • Beef Carpaccio 120 g. \$219

Limón, pimienta, aceite de oliva y queso parmesano.
Lime, pepper, olive oil and parmesan cheese.

★ **Coctel de Camarón • Shrimp Cocktail** 120 g. \$235

Servido en piña, salsa coctelera y aguacate.
Served over pineapple, cocktail sauce and avocado.

Cuñille de Mariscos • Sautéed Seafood Mix 140 g. \$235

Camarón, callo y pulpo, salteados al vino blanco y queso cheddar montado en champiñon porto bello.
Shrimp, scallops and octopus, sautéed with white wine and cheddar cheese, over porto bello mushroom.

SOPA | SOUP



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

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

Chowder de Salmón y Elote 290 ml. \$129
Salmon and Corn Chowder

Sopa cremosa preparada con salmón, elote y papa cambray.
A creamy delicacy soup prepared with salmon, corn and baby potato.

Sopa del Día • Soup of the Day 290 ml. \$129

Recomendación de nuestro chef.
Our chef's recommendation.

SANDWICHES

Sándwich de Pechuga de Pollo Asado 100 g. \$189
Grilled Chicken Breast Sandwich

Montado en baguette con queso gouda, lechuga, tomate y aguacate.
Served on baguette with gouda cheese, lettuce, tomato and avocado.

Sándwich de Pastrami y Provolone 250 g. \$199
Pastrami and Provolone Cheese Sandwich

Servido en pan de semillas y granos con mostaza y pepinillo.
Served on multi-grain bread with mustard and pickles.

Hamburguesa Tradicional Angus 180 g. \$195
Angus Traditional Burger Deluxe

Con lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papas a la francesa.
With lettuce tomato, onion, pickles and French fries.

PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD



Camarones Tempura • Tempura Shrimp 200 g. \$330

Con arroz, pimiento morrón asado, albahaca, piñón tostado y salsa de mango.
With rice, grilled bell peppers, basil, grilled pine seed and mango sauce.

Filete de Dorado con Salsa Chermoula 200 g. \$329
Mahi Mahi in Chermoula Sauce

★ Un clásico de marruecos servido con arroz y vegetales asados.
A morocco classic served with rice and grilled vegetables.

Filete de Salmón Asado • Grilled Salmon Fillet 200 g. \$339

Servido con vegetales asados y mantequilla de hierbas finas.
Served with grilled vegetables and fine herb butter.

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

Servido con arroz sobre una cama de salsa mexicana con mango y salsa de soya.
Served with rice, over mexican sauce with mango and soy sauce.

*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL, IVA INCLUIDO. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES BAJO SU PROPIO RIESGO.
*PRICES IN MEXICAN PESOS, VAT INCLUDED. RAW FOOD CONSUMPTION IS AT YOUR OWN RISK.

09/2022

ENSALADAS | SALADS



★ **Ensalada Cobb con Pollo Asado** 120 g. \$169
Cobb Salad with Grilled Chicken

Lechuga, jitomate, huevo hervido, queso roquefort, tocino, aguacate y aderezo de hierbas frescas.
Lettuce, tomato, boiled egg, blue cheese, bacon, avocado, and fresh herb dressing.

Ensalada de Ahi Tuna • Grilled Ahi Tuna Salad 180 g. \$195

Tuna ligeramente sellada, servido con brócoli, calabacita, pimientos morrones, jitomate, almendras, suprema de naranja y wonton frito.
Tuna lightly grilled served with broccoli, zucchini, bell peppers, tomato, almonds, orange and wonton.

Ensalada Capresse • Capresse Salad 200 g. \$145

Tomate, queso mozzarella fresco, albahaca, pepino, aceitunas y pesto.
Tomato, fresh mozzarella cheese, basil, cucumber, olives and pesto.

La Paleta del Pintor • Painter's Palette 350 g. \$149

Cubos de fruta de la temporada montada sobre una rebanada de sandía y una porción de nieve de mandarina.
Diced season fruit over a watermelon slice and tangerine sorbet.

Top SELECCION

★ **Mar y Tierra, Filete Res 160g y Camarón 120g** \$429
Surf and Turf, Beef Tenderloin Steak and Shrimp.

Con papa martajada, champiñones salteados, berenjena, calabacita y brócoli con mantequilla de hierbas finas y salsa de vino tinto.
With lightly mashed potato, sautéed mushrooms, eggplant, zucchini and broccoli with fine herb butter and red wine sauce.

SIGNATURE Dish



PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

CARNES Y AVES | POULTRY AND MEAT

Camarones Tempura • Tempura Shrimp 200 g. \$330

Con arroz, pimiento morrón asado, albahaca, piñón tostado y salsa de mango.
With rice, grilled bell peppers, basil, grilled pine seed and mango sauce.

Filete de Dorado con Salsa Chermoula 200 g. \$329
Mahi Mahi in Chermoula Sauce

★ Un clásico de marruecos servido con arroz y vegetales asados.
A morocco classic served with rice and grilled vegetables.

Filete de Salmón Asado • Grilled Salmon Fillet 200 g. \$339

Servido con vegetales asados y mantequilla de hierbas finas.
Served with grilled vegetables and fine herb butter.

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

Servido con arroz sobre una cama de salsa mexicana con mango y salsa de soya.
Served with rice, over mexican sauce with mango and soy sauce.

*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL, IVA INCLUIDO. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES BAJO SU PROPIO RIESGO.
*PRICES IN MEXICAN PESOS, VAT INCLUDED. RAW FOOD CONSUMPTION IS AT YOUR OWN RISK.

09/2022

Pollo a la Parrilla • Grilled Chicken 200 g. \$269

Pollo a la parrilla con papas, vegetales y salsa de champiñones.
Half a chicken with potato, vegetables and mushroom sauce.

Pechuga de Pollo Rellena de Queso Mozzarella 200 ml. \$279
Mozzarella Cheese Stuffed Chicken Breast

Con queso mozzarella fresco y mantequilla de salvia, servida con fettuccini carbonara.
With fresh mozzarella cheese, sage butter and served with fettuccini carbonara.

Arrachera Asada con Queso Mozzarella Fresco 200 ml. \$349
Grilled Flank Steak with Fresh Mozzarella Cheese

Puré de papas, brochetas de vegetales asados, elote, tomate asado y guacamole.
Mashed potato, grilled vegetables skewer, corn on the cob, grilled tomato and guacamole.

Filete de Res Diana • Diana Beef Tenderloin Steak 200 ml. \$359

Con papa, brocheta de vegetales, elote y espinacas.
Potato, vegetables skewer, corn on the cob and spinach.

