



BREAKFAST

MORNING BAR

JUICES

REHYDRATE

Cucumber, celery, lime juice. 80

DETOX GREEN JUICE

Spinach, parsley, lime juice, mint, green apple, cucumber. 90

SUN LOVER

Carrots, orange, ginger. 80

MENTAL MIRACLE

Açaí, mixed berries, pecans. 105

SUPER IRON

Beets, carrot, spinach, walnut. 80

SMOOTHIES

B.O.B.S.

Mixed berries, orange juice, bananas. 80

P&B BANANA

Peanut butter, banana, almond milk. 80

BLAST OFF

Espresso coffee, milk, protein powder. 80

AÇAÍ ENERGY

Açaí, mix of berries, banana, apple. 95

GINGER SHOT

Apple | pear | grapes. 40

ORANGE JUICE. 55

ADD: Flaxseed | granola | amaranth | oatmeal | walnuts | chia seeds. 20

ETRUSCA COFFEE (Chiapas + Veracruz)

Organic blend coffee, medium body, dark caramel and roasted hazelnut notes, light acidity.

American or decaf (refill) 60 | Espresso. 50 | Cappuccino. 70 | Latte. 70 | Mocha. 75 | Herbal tea. 60

SEASONAL FRUIT. 155

FRUIT PORFAIT. Greek-style yogurt, berries, homemade granola. 155

FRENCH TOAST. Greek-style yogurt cream and seasonal fruit. 175

WHOLE WHEAT PANCAKES. choose: blueberries or banana. Greek-style yogurt cream, accompanied with seasonal fruit. 175

WAFFLE Nutella and banana. 175

BREAKFAST MUFFIN 2 scrambled organic eggs, bacon and cheese, Choice of: English muffin or bagel. 210

LOX & BAGEL. smoked salmon, cream cheese, tomato, onion, capers and gribiche sauce. 210

FRITTATA. 2 organic eggs, organic vegetables & feta cheese. 210

EGGS BENEDICT. 2 poached organic eggs, English muffin, ham, hollandaise sauce. 210

GRILLED HALF AVOCADO BENEDICT. 2 poached organic eggs, hollandaise pesto sauce, potatoes. 240

CROQUE MADAME. brioche, ham, gruyère cheese, white sauce, topped with 2 fried organic eggs. 210

EGGS & MACHACA. (shredded dry beef). 2 scrambled organic eggs, pico de gallo, tortilla crumbs. 210

HUEVOS RANCHEROS 2. fried organic eggs, tortilla, refried black beans, cotija cheese, avocado, cream. 185

CHILE RELLENO. chard poblano pepper stuffed with scrambled organic eggs, bacon and blue cheese sauce. 210

CHILAQUILES. red or green sauce, refried beans, cotija cheese, avocado, sour cream. 145

Add organic egg (1). 25 | shredded chicken (4 oz.) 60 | grilled flank steak (4 oz.). 75

BURRITO. flour tortilla, refried beans, scrambled organic eggs, cochinita pibil (slow-roasted pork), roasted corn, potatoes, Swiss cheese, green sauce. 185

AMERICANO. 2 organic eggs any style, Mexican chorizo or bacon or breakfast sausage and potatoes. 185

SIDES. 65

Bacon | chorizo | sausage | potatoes | half avocado

Menú de temporada elaborado por Chef Rogelio Garcia. Nov 2017
Favor de alertar a su mesero sobre cualquier restricción alimenticia.

Precios en Pesos MN, 16% IVA Incluido.



DESAYUNO

BAR A.M.

JUGOS

REHYDRATE

Pepino, apio, jugo de limón. 80

DETOX GREEN JUICE

Espinaca, perejil, jugo de limón, menta, manzana, pepino. 90

SUN LOVER

Zanahoria, naranja, jengibre. 80

MILAGRO MENTAL

Açaí, mix de frutos rojos, nueces pecanas. 105

SUPER IRON

Betabel, zanahoria, espinaca, nuez. 80

AGREGA: Trigo | granola | amaranto | avena | nueces | semillas de chia. 20

SMOOTHIES

B.O.B.S.

Mix de frutos rojos, jugo de naranja, plátano. 80

P&B BANANA

Mantequilla de maní, plátano, leche de almendras. 80

BLAST OFF

Café espresso, leche, proteína en polvo. 80

AÇAÍ ENERGY

Acai, mix de frutos rojos, plátano, manzana. 95

SHOT DE JENGIBRE

Manzana | pera | uvas. 80

JUGO DE NARANJA. 55

CAFÉ ETRUSCA (Chiapas + Veracruz)

Mezcla orgánica, cuerpo mediano, notas de caramelo oscuro y avellanas tostadas, acidez ligera.

Americano o descafeinado (refill). 60 | Espresso. 50 | Cappuccino. 70 | Latte. 70 | Mocha. 75 | Té herbal. 60

FRUTA DE TEMPORADA. 155

PARFAIT DE FRUTA. yoghurt estilo griego, frutos rojos y granola hecha en casa. 155

PAN FRANCÉS. crema de yoghurt estilo griego con fruta de temporada. 175

PANCAKES INTEGRALES. a elegir: mora azul o plátano. Crema de yoghurt estilo griego, acompañado con fruta de temporada. 175

WAFFLE. Nutella y plátano. 175

BREAKFAST MUFFIN. 2 huevos revueltos, tocino y queso. A elegir: muffin Inglés | bagel. 210

BAGEL CON SALMON AHUMADO. queso crema, tomate, cebolla, alcaparras y salsa gribiche. 210

FRITTATA. 2 huevos orgánicos, vegetales orgánicos y queso feta. 210

HUEVOS BENEDICTINOS. 2 huevos orgánicos pochados, muffin Inglés, jamón, salsa holandesa. 210

BENEDICTINOS CON 1/2 AGUACATE A LA PARRILLA. 2 huevos orgánicos pochados, salsa holandesa de pesto y papas. 240

CROQUE MADAME. pan brioche, jamón, queso gruyere, salsa blanca, 2 huevos orgánicos fritos. 210

MACHACA NORTEÑA. 2 huevos orgánicos revueltos, pico de gallo, migas de tortilla. 210

HUEVOS RANCHEROS. 2 huevos orgánicos fritos sobre tortilla, frijoles refritos, queso cotija, aguacate, crema acida. 185

CHILE RELLENO. chile poblano relleno de huevo orgánico revuelto, tocino y salsa de queso azul. 210

CHILAQUILES. salsa roja o verde, frijoles refritos, queso cotija, aguacate, crema acida. 145

Agrega: huevo orgánico (1) 25 | pollo (120 gr.) 60 | arrachera (120 gr.) 75

BURRITO. tortilla de harina, frijoles negros refritos, huevo orgánico revuelto, cochinita pibil, elote rostizado, papas, queso suizo, acompañado con salsa verde. 185

AMERICANO. 2 huevos orgánicos al gusto, chorizo o tocino o salchicha acompañado con papas. 185

EXTRAS. 65

Tocino | chorizo | salchicha | papas | medio aguacate

Seasonal menu by Chef Rogelio Garcia. Nov 2017

Please alert your server of any allergies or food restrictions.

Prices in Mexican Pesos, 16 % VAT included.



LUNCH

Entrees

Guacamole|chips|pico de gallo. 160
Fish ceviche|citrics|radish|cilantro|platein chips. 230
Butter lettuce|bacon|avocado|cherry tomato|blue cheese|red wine vinaigrette. 230
Esquina Caesar|mixed lettuces|avocado|corn kernels|radish|cucumber||crispy prosciutto |naan bread. 230

Pizza in wood burning oven

Short rib|mozzarella + blue cheese|arugula.410
Wild mushrooms|smoked mozzarella cheese|parmesan cream|truffle oil|parsley. 325
Anchovies|San Marzano sauce|mozzarella cheese|kalamata|red onions|oregano|Evoo. 325
Portuguese|San Marzano sauce|mozzarella cheese|ham|shreddedegg|onion|Kalamata|oregano|Evoo. 325
Pesto & Spinach|mozzarella & feta cheese|caramelized onions|dried chili. 325
Pepperoni|San Marzano sauce|mozzarella cheese. 325
Marguerita|San Marzano sauce|mozzarella cheese|basil. 290
Hawiana|San Marzano sauce|mozzarella cheese|ham|grilled pineapple. 325

Tacos (2 pc)

Beer batter shrimp|coleslaw salad|dynamite sauce|pico de gallo|green sauce. 135
Grill chicken|coleslaw salad|pico de gallo|green sauce|cotija cheese. 120
Flank steak|guacamole|pico de gallo|green onion & chile toreado. 160
Beer batter fish|coleslaw salad|dynamite sauce|pico de gallo|green sauce. 120

Deli

Hummus gyro|mixed lettuces|cucumber|cherry tomato|avocado|red red wine vinaigrette|pita bread. 210
Turkey| sourdough or rye| dijon| mayo| gruyere| radicchio| fries. 245
Italian torpedo|prosciutto|salami|bresaola|provolone cheese|mixed greens|red wine vinaigrette|levain bread. 245
Fried chicken sandwich|sweet & spicy coleslaw|pretzel bun. 245
Burger 8oz|bacon+onion marmalade|gruyere cheese +blue cheese|arugula|pretzel bun. 260
Tuna steak burger 6oz|miso glaze|pickled carrot+cucumber+basil & mint|toasted peanuts|brioche. 320
Chicken club BLT|fried egg|ham|Swiss cheese|white bread. 245

Main

Catch of the day 6oz|fingerling potatoe|brocoli|french beans|carrots|mirepoix. 350
Flank Steak 8oz|mixed salad|chimichurri sauce|fries. 385
Grill chicken|sauteed vegetables. 320
Fish & chips|crispy herbs potatoes|tartar sauce. 260
Chicken strips|spicy honey mustard sauce|fries. 210

Desserts

Date sticky toffee pudding|milk ice cream. 140
Chocolate bomb|seasonal ice cream. 140
Crème brulee|vanilla|almond twill. 140
Cabo lime pay|peanut butter ice cream|mango sauce. 140



LUNCH

Entradas

Guacamole|totopos|pico de gallo. 160
Ceviche de pescado|cítricos|rábano|cilantro|chips de plátano macho. 230
Ensalada mantequilla|tocino|aguacate|tomate cherry|queso azul|vinagreta de vino tinto. 230
Esquina Caesar|lechugas mixtas|aguacate|grano de elote|rábano|pepino|prosciutto crujiente|pan naan. 230

Pizza en horno de leña

Costillar braseado|queso mozzarella & queso azul|arúgula. 410
Hongos silvestres|queso mozzarella ahumado|salsa de parmesano|aceite de trufa|perejil. 325
Anchoas|salsa San Marzano|queso mozzarella|kalamata|cebolla morada|oregano|Aoxv. 345
Portuguesa|salsa San Marzano|queso mozzarella|jamon|huevo rallado|cebolla|kalamata|oregano|Aoxv. 345
Pesto & Espinaca|queso mozzarella + feta|cebolla caramelizada|chile seco.325
Pepperoni|salsa San Marzano|queso mozzarella. 325
Margarita|salsa San Marzano|queso mozzarella|albahaca. 290
Hawiana|salsa San Marzano|queso mozzarella|jamon|piña asada. 325

Tacos (2 pzas)

Camarón tempura|ensalada de col|salsa dinamita|pico de gallo|salsa verde. 135
Pollo parrilla|ensalada de col|pico de gallo|salsa verde|queso cotija. 120
Arrachera|guacamole|pico de gallo|cebolla cambray & chiles toreados. 160
Pescado tempura|ensalada de col|salsa dinamita|pico de gallo|salsa verde. 120

Deli

Hummus gyro|lechugas mixtas|pepino|tomate cherry|aguacate|vinagreta de vino tinto|pan pita. 210
Turkey|sourdough or rye|dijon|mayo|gruyere|radicchio|fries. 245
Torpedo Italiano|prosciutto|salami|bresaola|queso provolone|lechugas mixtas|vinagreta de vino tinto|pan levain. 245
Sándwich de pollo frito|ensalada de col|pan pretzel. 245
Hamburguesa 220gr|mermelada de cebolla+tocino|queso gruyere+queso azul|arúgula|pan pretzel. 260
Hamburguesa de atún 180gr|miso-glase|curtido zanahoria+pepino+albahaca y menta|cacahuete tostado|brioche. 320
Pollo club TLT|huevo frito|jamón|queso Suizo|pan blanco. 245

Principal

Pesca del día 180gr|papa cambray|brócoli|ejote|zanahoria|mirepoix. 350
Arrachera 220gr|ensalda mixta|salsa chimichurri|papas fritas.385
Pollo horneado|vegetales salteados. 320
Fish & chips|papas con hierbas crujientes|salsa tártara. 260
Tiras de pollo|salsa de miel y mostaza picante|papas fritas. 210

Postres

Biscocho de dátiles|helado de leche. 140
Bomba de chocolate|helado de temporada. 140
Crème brulee|vainilla|crujiente de almendra. 140
Pay de limón|helado de crema de cacahuete|salsa de mango. 140



Dinner

To share

Alaska King Crab (7 oz) |ghee. 590
Mussels|garlic|dark beer|Spanish chorizo|cherry tomato. 320
Tuna tartar|tempura piquillo pepper stuffed with tuna|avocado yuzu. 340
Crispy crab croquettes|green sauce|pickled Anaheim peppers. 350
Lobster sliders (2 pc) |brioche|spicy aioli|fries. 420
Crab & avocado roll|shrimp tempura|dynamite sauce. 350
Crispy octopus|red onion|cherry tomato|avocado mousse. 320
Cauliflower tempura|spicy sauce|pickled Anaheim peppers. 240
Xarcuterie & cheeses|dijon mustard|cornichons|orange mermelade. 495

Salads

Arugula|walnuts|cranberries|crispy shallots|parmesan cheese|prosciutto. 240
Iceberg lettuce|blue cheese dressing|bacon|cherry tomatoes. 240
Caesar|poached organic egg|crispy prosciutto. 240
Beets|goat cheese|cranberries|pistachios|radish|micro greens. 240

Pizzas

Short rib|mozzarella + blue cheese|arugula.410
Wild mushrooms|smoked mozzarella cheese|parmesan cream|truffle oil|parsley. 325
Anchovies|San Marzano sauce|mozzarella cheese|kalamata|red onions|oregano|Evoo. 325
Portuguese|San Marzano sauce|mozzarella cheese|ham|shreddedegg|onion|Kalamata|oregano|Evoo. 325
Pesto & Spinach|mozzarella & feta cheese|caramelized onions|dried chili. 325
Pepperoni|San Marzano sauce|mozzarella cheese. 325
Marguerita|San Marzano sauce|mozzarella cheese|basil. 290

Mains

Lobster pasta|homemade capellini|lobster bisque|roasted tomatoes. 595
Spicy shrimp|coconut + ginger + lime risotto|oyster sauce. 530
Diver scallops|cous cous + quinoa tabbouleh|raisin + caper puree. 460
Alaskan salmon|carrot + ginger puree|spinach|beets|quinoa. 490
Grilled half chicken|Brussels sprouts|sweet potatoe puree|au juss. 395
Braised short rib|squash + roasted onions|chard octopus|sauce reduction. 595
Rack of Lamb (13 oz) |creamy polenta|braised shallot. 720
Filet mignon sterling silver (10 oz) |horseradish|potato gratin grilled tomatoes|spinach|au Poivre sauce.840
Prime dry aged New York (18 oz) choose 1 side. 850
Prime dry aged Rib Eye (18 oz) choose 1 side. 870
Burger (8oz) |pretzel bun |bacon + onion marmalade|gruyere + blue cheese arugula|sweet potatoe fries. 345

Sides

Creamy quinoa|red bell pepper sauce|baby vegetables|parmesan cheese. 135
Roasted broccolini + carrots|garlic|lemon|honey|Grana Padano|Evoo. 135
Mashed potatoes|garlic confit|parmesan cheese. 135
Roasted potatoes|garlic|rosemary. 135

Seasonal menu by Chef Rogelio Garcia. Nov 2017

Please alert your server of any allergies or food restrictions.
Prices in Mexican Pesos, 16 % VAT included.



Cena

Para compartir

King Crab de Alaska (200 gr) | ghee. 590
Mejillones|ajo|cerveza oscura|chorizo español|tomate cherry. 320
Tartar de atún|piquillo tempura relleno de atún|yuzu de aguacate. 340
Pulpo crujiente|cebolla morada|tomate cherry|mousse de aguacate.320
Slider de langosta (2pz) |pan brioche|aioli picante|papas fritas. 420
Rollo de cangrejo & aguacate|tempura de camarón|salsa dinamita. 350
Croquetas de cangrejo|salsa verde|pimientos Anaheim curtidos. 350
Coliflor tempura|salsa picante|pimientos Anaheim curtidos. 240
Charcuteria & quesos|mostaza dijon|pepinillo cornishon|mermelada de naranja. 495

Ensaladas

Arúgula|nueces|arándanos|chalote crujiente|queso parmesano|prosciutto. 240
Gajos de lechuga|aderezo de queso azul|tocino|tomate cherry. 240
Cesar|huevo organico pochado|prosciutto crujiente. 240
Betabe|queso de cabra|arándanos|pistaches|rábanos|brotes. 240

Pizzas

Costillar braseado|queso mozzarella & queso azul|arúgula. 410
Hongos silvestres|queso mozzarella ahumado|salsa de parmesano|aceite de trufa|perejil. 325
Anchoas|salsa San Marzano|queso mozzarella|kalamata|cebolla morada|oregano|Aoxv. 345
Portuguesa|salsa San Marzano|queso mozzarella|jamon|huevo rallado|cebolla|kalamata|oregano|Aoxv. 345
Pesto & Espinaca|queso mozzarella + feta|cebolla caramelizada|chile seco.325
Pepperoni|salsa San Marzano|queso mozzarella. 325
Margarita|salsa San Marzano|queso mozzarella|albahaca. 290

Principal

Pasta con langosta|capellini hecha en casa|bisque de langosta|tomate rostizado. 595
Camarón picante|risotto al coco + jengibre + limón|salsa de ostión. 530
Callos de hacha|cous cous + quinoa|puré de pasas + alcaparras. 460
Salmon de Alaska|puré de zanahoria & jengibre|espinacas|betabel|quinoa. 490
½ Pollo a la parrilla Jospers|col de Bruselas|puré de camote|au juss. 395
Short rib braseado|calabaza + cebolla rostizada|pulpo asado|reducción de salsa. 595
Costillas de cordero (380gr) |polenta cremosa|chalote estofado. 720
Filete mignon "Sterling Silver" (300gr) |raíz fuerte|gratin de papa|tomates & espinacas salteadas salsa au Poivre. 840 **New**
York aÑejo "Prime" a la parrilla Jospers (500 gr), 1 side a elegir. 850
Rib eye aÑejo "Prime" a la parrilla Jospers (500 gr), 1 side a elegir. 870
Hamburguesa (220 gr) |pan pretzel|mermelada de cebolla + tocino|queso gruyere+azul|arúgula fries de camote. 345

Sides

Quínoa cremosa|salsa de pimiento rojo|vegetales baby|queso parmesano. 135
Brócolini + zanahorias rostizadas|ajo|limón|miel|Grana Padano|Aoxv. 135
Puré de papa|ajo confitado|queso parmesano. 135
Papa cambray rostizada|ajo|romero. 135

Menú de temporada elaborado por Chef Rogelio Garcia. Nov 2017

Favor de alertar a su mesero sobre cualquier restricción alimenticia.
Precios en Pesos MN, 16% IVA Incluido.