


ENTRADITAS


MEXICANAS

01 GORDITAS DE PLÁTANO MACHO 
Queso De Cabra. Salsa De Chile Cascabel. / \$95

02 QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA Y PORK BELLY
Quesillo De Oaxaca, Salsa De Manzana, Cholula. / \$75

03 INFLADA DE CARNITAS (60 G)
Cebolla, Rábanos Curtidos Y Gajos De Naranja. / \$85

04 ESQUITES 
Servidos Con Limón, Chile Piquín, Queso En Polvo Y Mayonesa De Chile Manzano. / \$65

05 HOUSE GUACAMOLE 
Un Favorito De House. Picosito Con Mucho Limón Y Cilantro. / \$95

06 TUNA TARTARE TOSTADA (90 G)
Atún Marinado En Salsa Teriyaki & Cilantro, Aguacate, Jardín De Brotes, Arúgula Y Chile Serrano Sobre Tortilla De Maíz Azul Frita / \$165

MEDITERRANEAS

01 PA AMB TOMÀQUET (3)
Pan Rústico Asado, Aceite De Olivo, Jitomate, Queso Manchego Añejo + Jamón Serrano. / \$150

02 HUMMUS 
Pimientos Y Jitomates Cherries En Aceite De Paprika, Garbanzos Aromatizados Con Cúrcuma, Queso Feta, Tierra De Chile Ancho, Cilantro Fresco Y Pan Pita. / \$120
**Extra orden de Pan Pita (3) \$45*

TABLA MEDITERRANEA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

Para Compartir: (4Pax) Queso Gruyere, Camembert, Raclette, Queso De Cabra Y Port Salut. Salami Y Jamón Serrano. Con Nueces, Pera Bosc, Higos, Hogaza De Malta Dasilva, Uvas, Miel De Tomillo, Chipotle Y Mermelada De Melón & Lavanda. / \$995

Individual: Selección de Quesos Y Frutas. Crostini Y Mermeladas Caseras. / \$295

agua

MINERAL- Agua De Piedra (660 ML) / \$105 San Pellegrino (250 ml) / \$46 Perrier (330 ml) / \$60
NATURAL- Agua De Piedra (660 ML) / \$105 Fiji (1 Lt)/ \$180 Evian (1 Lt) / \$105

TACO BAR

- 01 TACOS DE CECINA (3) (105 G)
Con Pico de Gallo, Aguacate, Queso Fresco
Y Crema. / \$165
- 02 TACOS DE CAMARÓN (3) (90 G)
Camarones En Batter De Cerveza Con Relish
De Col Morada, Dip De Mayo & Syracha. / \$195
- 03 TACOS DE RIB-EYE STEAK (3) (120 G)
En Tortilla De Maiz Tatemada, Port Salut,
Mozzarella Fresca Y Queso Azul. Arugula,
Reducción De Vinagre Balsámico Y Salsa De Pera
Y Serrano. / \$195
- 04 TACOS DE PESCADO (3) (100 G)
Corvina En Tempura, Ensalada De Pepino Y
Cebolla Morada. Salsa De Aguacate Y Dip De
Chile Manzano Tatemado Sobre Tortilla De
Maíz Azul. / \$150
- 05 TACOS DE CHAMPIÑONES (3) ✓
Frijoles Con Epazote, Champiñones Horneados
Con Aceite De Chiles, Queso Fresco, Chile
Serrano Y Cebolla. En Tortilla De Maíz Azul. /
\$140

PIZZAS

- 01 MARGARITA ✓
Mozzarella, Ajo, Jitomate + Albahaca. / \$180
- 02 JAMÓN SERRANO, PIÑA FRESCA
Y JALAPEÑO
Mozzarella Fresca, Salsa de Jitomate y Romero.
/ \$255
- 03 CALIFORNIA
Pollo BBQ, Cebolla Roja Caramelizada, Cilantro
& Mozzarella. / \$225
- 04 MEDITERRÁNEA ✓
Mozzarella Fresca, Espinacas Salteadas, Ajo
Confitado Y Terminado Con Semillas De Chile.
/ \$210

CEVICHE BAR

- 01 CEVICHE DE CAMARON CON PIÑA,
MANGO Y AGUACATE (150G)
Camarón Y Robalo Marinados En Jugo De Limón Y
Chipotle. Con Pepino,y Jícama. Totopos. / \$290
- 02 CEVICHE ACAPULCO (230G)
Pulpo, Camarón Y Corvina Marinados En Limón.
Salsa Bruja, Jugo & Refresco De Naranja, Cátup
& Pico De Gallo. Tostadas Fritas. / \$295
- 03 CEVICHE NEGRO (110G)
Pulpo Asado A La Plancha + Pata De Mula
Rasurada y Marinada En Jugo De Limón, Salsa
Worcestershire Y Chile Jalapeño. Aguacate,
Rábano y Cilantro. Tostadas De Maíz Azul. / \$255
- 04 CEVICHE PLAYA
Pescado Marinado En Limón, Cebolla Morada Y
Pepino, Sobre Cama De Aguacate Y Leche De Tigre
CORVINA (90G) / \$180 - ROBALO (90G) / \$260
- 05 CEVICHE DE CHAMPIÑONES AGUACATE
& JALAPEÑO ✓
Portobello, Setas Ostra & Champiñón. Aguacate
Y Cebolla Encurtida. Caldo De Xoconostle Y
Jalapeño. Crema De Tofu Y Aceite De Ajonjolí. /
\$135
- 06 CARPACCIO DE ROBALO (180 G)
Marinado En Naranja Y Limón. Salsa De Olivas
Negras, Cebolla, Pepino, Jalapeño, Cilantro Y
Jengibre. Aceite De Oliva, Parmesano Y Aguacate
Tatemado. / \$495


HAMBURGUESAS & SANDWICHES

- 01 MINI-HAMBURGUESAS HOUSE (135 G)
3 Sliders A La Parrilla. Con Lechuga, Jitomate,
Cebolla, Queso Gouda + Pepinillos. / \$169
- 02 MINI-HAMBURGUESAS PALM SPRINGS
(135 G)
A La Parrilla Con Tocino, Espinacas Salteadas,
Queso Azul, Gouda Y Cebollas Caramelizadas.
/ \$190

- 03 SÁNDWICH DE ATÚN-AGUACATE-
PEPINO Mayonesa De Pimiento Morrón Y
Relish De Mostaza. En Pan Rústico Asado
Con Aceite De Oliva. Con Papas A La
Francesa O Ensalada De Arúgula. / \$185

PRINCIPALES

pollo

- 01 MOLE NEGRO (180 G)
Con Pechuga de Pollo, Plátano Macho Caramelizado Y Arroz blanco. Acompañado Con Tortillas De Maíz Azul Hechas A Mano. | Con Opción de Hongo Portobello. / \$220 
- 02 ARROZ AFGANI (150 G)
Pechuga De Pollo Marinada En Yogurt, Limón, Páprika Y Cardamomo Sobre Arroz Basmati Con Pasas Rubias, Zanahoria Y Canela + Salsa Rustica. / \$220
- 03 ROSEMARY CHICKEN (180 G)
Pollo Rostizado Lento Con Vino Blanco, Mantequilla, Hierbas Y Vegetales Rústicos. Acompañado De Puré De Camote. / \$235
- 04 PECHUGA DE POLLO CON QUESO DE CABRA EN SALSA DE FRESA Y MIEL & BALSAMICO (220 G)
Acompañado De Puré De Papas Y Ejotes Horneados. / \$245
- 05 PECHUGA DE POLLO ENVUELTA EN TOCINO Y RELLENA DE QUESO PROVOLONE (220 G)
Acompañada De Puré De Calabacin Dulce Y Vegetales Rústicos Salteados. / \$290

carne

- 01 COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS CON CIRUELA Y GRANADA (300 G)
Cebollitas Caramelizadas, Ensalada De Quelites & Puré De Bulbo De Apio Y Vaina De Vainilla. / \$295
- 02 LOMO DE CERDO EN SALSA DE TOMATILLO & VERDOLAGA (150 G)
Con Frijoles Negros y Arroz Blanco Con Rajas De Chile Poblano & Elote Fresco. / \$220
- 03 PORK BELLY EN MIEL DE LAVANDA (170 G)
Glaseado En Miel De Lavanda Y Cerveza Clara. Con Ensalada Fresca De Verdolaga, Rábano Y Zanahoria Con Limón Y Aceite De Olivo. / \$235
- 04 PRIME NEW YORK STEAK (300 G) / \$495
Sides: Puré De Papa \$70 / Papa Al Horno* \$90 / Espárragos Asados \$65 / Vegetales Asados (Pimiento, Calabaza Y Cebolla Cambray) \$85
**Para Papa al Horno Por Favor Estime 45 Minutos Para Horneear.*



pescado

- 01 PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE MANGO Y PAPAYA (150 G)
Sobre Cama De Arroz Jazmín & Caldo De Tomate, Cilantro, Piña & Habanero. / \$265
- 02 CAMARONES A LA PARRILLA CON ENSALADA DE SANDÍA & FETA (5 PZAS.)
Marinados En Ajo Y Aceite De Olivo. Sobre Cubos De Sandia. Terminados Con Queso Feta Y Menta / \$295
- 03 RÓBALO MALIBU (180 G)
Glaseado Con Mantequilla de Jitomate Y Espinaca. Sobre Cama De Arúgula, Aguacate Y Gajos de Naranja. / \$495
- 04 RÓBALO ASADO CON CHUTNEY DE MANGO (180 G)
Acompañado De Arroz Jazmin Y Ensalada De Lechugas Mixtas. / \$495

PRINCIPALES

(CONTINUED)

pasta

- 01 ESPAGUETI A LA BOLOÑESA (100 G)
Salsa Clásica Con Carne De Ternera, Ajo, Romero, Parmesano & Vino Tinto. / \$195
- 02 RAVIOLES 
Rellenos De Ricotta, Mozzarella Y Espinaca, Salteados En Mantequilla Y Ajo Confitado,
Con Salsa De Jitomate Y Pimiento. / \$245
- 03 PASTA AL POMODORO 
Jitomate, Ajo, Albahaca, Aceite De Olivo, Parmigiano-Reggiano & Mantequilla. / \$175
- 04 PASTA A LOS TRES QUESOS CON CAMARONES ASADOS (100 G)
Penne Pasta Con Mozzarella Fresca, Queso De Cabra Y Parmesano Regianno Con Salsa Pomodoro.
Camarones Asados En Ajo Y Aceite De Olivo Y Terminado Con Semillas De Chile De Árbol. / \$335

ENSALADAS

- 01 ENSALADA SONOMA 
Mix De Lechugas Europeas, Manzana Verde, Nueces Caramelizadas, Aderezo De Aceite
De Frutos Rojos Y Croutón De Romero Con Queso De Cabra Tibio. / \$175
- 02 ENSALADA DE ARÚGULA, JAMÓN SERRANO & PECORINO
Con Vinagreta De Limón Y Tomillo. Pan Rústico Asado En Aceite De Oliva Y Ajo Fresco. / \$195
- 03 COBB SALAD
Lechuga, Aguacate, Jitomate, Cebollín, Berro, Huevo Duro, Roquefort, Tocino,
Apio Y Pechuga De Pollo A La Parrilla. / \$225
- 04 ENSALADA CAPRESE 
Jitomate, Albahaca Y Mozzarella Fresca, Reducción De Vinagre Balsámico &
Miel + Melón Fresco Y Aceite De Albahaca. Acompañado De Croutones De Ajo. / \$195
- 05 ENSALADA CÉSAR CON POLLO (120 G)
Pechuga De Pollo A La Plancha, Lechuga Orejona, Parmesano Regianno, Croutón +
Aderezo César De La Casa. / \$170

SOPAS

- 01 LENTEJA & PORK BELLY
Guisada En Caldo De Ternera Con Trocitos De Pork Belly Frito. Terminado Con
Pan Asado Y Queso Gouda. / \$75
- 02 CREMA DE JITOMATE
Jitomates Tatados, Hervidos Y Rostizados. Con Base De Caldo De Pollo Y Mantequilla.
Perfumada Con Romero Y Acompañada De Crostone Asado Con Pesto. / \$85