

# ENTRADITAS

## 01- QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA Y PORK BELLY / \$65

Con Mozzarella Fresca, Acompañada De Salsa De Manzana Y “Cholula”

## 02- GORDITAS DE PLÁTANO MACHO / \$75

Rellenas De Queso De Cabra. Con Salsa De Chile Cascabel

## 03- HUMMUS / \$80

Servido Con Queso Feta, Pepino, Olivas, Jitomate Y Pan Árabe

## 04- PA AMB TOMÀQUET (2) / \$190

Pan Rústico Asado En Aceite De Olivo Con Jitomate, Queso Manchego Añejo + Chorizo Cantimpalo

## 05- TACOS DE RIB-EYE STEAK (3) / \$195 (120 G)

En Tortilla De Maiz Tatemada, Sobre Port Salut, Mozzarella Fresca Y Queso Azul. Con Arugula, Reducción De Vinagre Balsámico Y Ensalada De Pera Y Jalapeño

## 06- TACOS DE CECINA (3) / \$165 (120 G)

Con Pico de Gallo, Aguacate, Queso Fresco Y Crema

## 07- TACOS DE PESCADO (3) / \$155 (100 G)

Corvina En Tempura, Ensalada De Pepino Y Cebolla Morada. Con Salsa De Aguacate Y Dip De Chile Manzano Tatemado Sobre Tortilla De Maíz Azul

## 08- TACOS DE CAMARÓN (3) / \$195 (90 G)

Camarones En Batter De Cerveza Con Relish De Col Morada, Dip De Mayo & Syrachá

## 09- FETTY / \$185 (120 G)

Cecina Asada, Chips De Pan Árabe, Berenjena, Garbanzo Y Aderezo De Yogurt Griego & Ajo. Tierra De Chile Ancho

## 10- INFLADA DE CARNITAS / \$78 (60 G)

De Maíz Azul. Rellena De Carne De Puerco Cocinada En Manteca Y Naranja. Con Cebolla, Rábanos Curtidos Y Gajos De Naranja

## 11- TUNA TARTARE TOSTADA / \$165 (90 G)

Atún Marinado En Salsa Teriyaki & Cilantro, Aguacate, Jardín De Brotes, Arúgula Y Chile Serrano Sobre Tortilla De Maíz Azul Frita

## 12- CEVICHE PLAYA / \$195 (90 G)

Róbalo Marinado En Limón + Condimentos De La Casa

## 13- CEVICHE VEGETARIANO / \$135

Portobello, Setas Ostra & Champiñón. Aguacate Y Cebolla Encurtida. Caldo De Xoconostle Y Jalapeño. Crema De Tofu Y Aceite De Ajonjolí

## 14- HOUSE GUACAMOLE / \$80

Un Favorito De House. Picosito Con Mucho Limón Y Cilantro

## 15- ESQUITES / \$65

Servidos Con Limón, Chile Piquín, Queso En Polvo Y Mayonesa

**TABLA DE QUESOS Y  
CARNES FRÍAS MEDITERRANEA / \$450**

Queso De Cabra Con Pimienta Negra, Raclette, Port Salut, Gruyere, Roquefort, Prosciutto, Sopressata, Salami Milano. Con Pan Rústico, Mantequilla Artesanal, Pâté De Melón, Uvas, Pera, Nueces, Frutos Secos & Miel, Puré De Chipotle Y Mermelada De Fresa

**TABLA DE QUESOS MEXICANOS / \$495**

Una Edición Selecta De Quesos De 7 Estados Mexicanos: Quesillo De Oaxaca; Queso De Nata De Querétaro; Queso Menonita De Chihuahua, Queso De Morral De Zacatecas, Queso De Cincho De Veracruz, Queso De Cincho Enchilado De Guerrero & Queso Cotija De Michoacán.

Higos Cristalizados, Palanqueta De Amaranto, Uvas, Dátiles, Chocolate Artesanal De Oaxaca, Ate De Guayaba, Mermelada De Tomate Y Romero, Mermelada De Frijol Y Hoja Santa, Mantequilla De Hoja De Aguacate, Pan Rustico

**SOPA & ENSALADAS**

**01- LENTEJA & PORK BELLY / \$75**

Guisada En Caldo De Ternera Con Trocitos De Pork Belly Frito. Terminado Con Pan Asado Y Queso Gouda

**02- JITOMATE ROSTIZADO / \$85**

Jitomates Tatemados, Comino, Cilantro, Epazote, Tocino Frito Y Croutón Tibio De Queso De Cabra

**03- DEL DÍA / \$75**

Basada En Ingredientes Locales Y De Temporada. Por Favor Pregunte A Su Mesero

**04- ENSALADA DE ARÚGULA, JAMÓN SERRANO & PECORINO / \$185**

Con Vinagreta De Limón Y Tomillo. Pan Rústico Asado En Aceite De Oliva

**05- ENSALADA CAPRESE / \$180**

Jitomate Bola Baby, Jitomate Perilla, Mozzarella Fresca Y Pesto De Albahaca, Reducción De Vinagre Balsámico & Miel + Aceite De Oliva Extra Virgen

**06- ENSALADA SONOMA / \$160**

Mix De Lechugas Europeas, Manzana Verde, Nueces Caramelizadas, Aderezo De Aceite De Frutos Rojos Y Croutón De Romero Con Queso De Cabra Tibio

**07- ENSALADA CÉSAR CON POLLO / \$180 (120 G)**

Pechuga De Pollo A La Parrilla, Lechuga Orejona, Parmesano Ragianno, Croutón + Aderezo César De La Casa

# PIZZAS, HAMBURGUESAS & SANDWICHES

## 01- PIZZA MARGARITA / \$145

Mozzarella, Ajo, Jitomate + Albahaca

## 02- CALIFORNIA PIZZA / \$225

Pollo Bbq, Cebolla Roja Caramelizada, Cilantro & Mozzarella

## 03- PIZZA DE JAMÓN SERRANO, PIÑA FRESCA Y JALAPEÑO / \$235

Mozzarella Fresca, Salsa de Jitomate y Romero

## 04- PIZZA MEDITERRÁNEA / \$175

Mozzarella Fresca, Ajo Confitado, Espinacas Salteadas Y Terminado Con Semillas De Chile Rojo

## 05- PIZZA RÚSTICA / \$225

Mozzarella Fresca, Salsa De Jitomate Y Romero, Tocino, Cebolla Morada, Jitomate Deshidratado. Arúgula + Frisse

## 06- MINI-HAMBURGUESAS HOUSE / \$159 (165 G)

3 Sliders A La Parrilla. Con Lechuga, Jitomate, Cebolla, Queso Gouda + Pepinillos

## 07- MINI-HAMBURGUESAS PALM SPRINGS / \$169 (165 G)

3 Sliders A La Parrilla Con Tocino, Espinacas Salteadas, Queso Azul, Queso Gouda Y Cebollas Caramelizadas

## 08- SÁNDWICH DE ATÚN-AGUACATE-PEPINO / \$165

Atún Albacore, Mayonesa De Pimiento Morrón Y Relish De Mostaza. En Pan Rústico Asado Con Aceite De Oliva. Acompañado De Papas A La Francesa O Ensalada De Arúgula Y Limón

# PRINCIPALES

## 01- RAVIOLES / \$175

Rellenos De Ricotta, Mozzarella Y Espinaca, Salteados En Ajo Confitado, Con Salsa De Jitomate Y Pimiento

## 02- PASTA A LOS TRES QUESOS CON CAMARONES ASADOS / \$295 (100 G)

Penne Pasta Con Mozzarella Fresca, Queso De Cabra Y Parmesano Ragianno Con Salsa Pomodoro. Camarones Asados En Ajo Y Aceite De Olivo Y Terminado Con Semillas De Chile De Árbol

## 03- ESPAGUETI A LA BOLOÑESA / \$165 (100 G)

Salsa Clásica Con Carne De Ternera, Ajo, Romero, Parmesano & Vino Tinto

## 04- PENNE A'LLARRABBIATA / \$160

Jitomate, Ajo, Albahaca, Aceite De Olivo, Parmigiano-Reggiano & Semillas De Chile

## 05- ARROZ AFGANI (CON PECHUGA DE POLLO) / \$185 (150 G)

Pechuga De Pollo Marinada En Yogurt, Limón, Páprika Y Cardamomo Sobre Arroz Basmati Con Pasas Rubias, Zanahoria Y Canela + Salsa De Almendras Y Jitomate

**06- PECHUGA DE POLLO ENVUELTA EN TOCINO (RELLENA DE QUESO PROVOLONE) / \$290 (220 G)**

Acompañada De Puré De Calabacin Dulce Y Vegetales Rústicos Salteados

**07- PECHUGA DE POLLO (CON QUESO DE CABRA EN SALSA DE FRESA Y MIEL) / \$225 (220 G)**

Acompañado De Puré De Papas Y Ensalada De Arúgula Y Habas Tiernas

**08- POLLO EN MOLE NEGRO / \$220 (180 G)**

Con Pechuga de Pollo, Plátano Macho Caramelizado Y Arroz blanco. Acompañado Con Tortillas De Maíz Azul Hechas A Mano

**09- STEAK / \$450 (400 G)**

Rib Eye De 21 Días De Añejamiento, A La Parrilla

**10- COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS CON CIRUELA Y GRANADA / \$260 (300 G)**

Glaseadas Con Ciruela, Granada Y Miel. Puré De Bulbo De Apio Y Vaina De Vainilla. Cebollitas Caramelizadas Y Ensalada De Quelites

**11- PORK BELLY EN MIEL DE LAVANDA / \$185 (170 G)**

Asado Y Glaseado En Miel De Lavanda Y Cerveza Oscura. Con Ensalada Fresca De Verdolaga, Rábano Y Zanahoria Con Limón Y Aceite De Olivo

**12- LOMO DE CERDO EN SALSA DE TOMATILLO & VERDOLAGA / \$165 (150 G)**

Con Frijoles Negros y Arroz Blanco Con Rajas De Chile Poblano & Elote Fresco

**13- CARPACCIO DE ROBALO / \$395 (200 G)**

Láminas De Robalo Marinadas En Naranja Y Limón, Con Salsa De Olivas Negras, Cebolla Morada, Pepino, Jalapeño, Cilantro Y Jengibre. Terminado Con Aceite De Oliva Extra Virgen, Parmesano Y Aguacate Tatemado

**14- RÓBALO MALIBU / \$320 (200 G)**

Glaseado Con Mantequilla de Jitomate Y Espinaca. Sobre Cama De Arúgula, Aguacate Y Gajos de Naranja

**15- RÓBALO ASADO CON CHUTNEY DE MANGO / \$320 (200 G)**

Acompañado De Arroz Jazmin Y Ensalada De Lechugas Mixtas

**16- CAMARONES A LA PARRILLA CON ENSALADA DE SANDÍA & FETA (5 PZAS.) / \$285**

Marinados En Ajo Y Aceite De Olivo. Sobre Cubos De Sandia. Terminados Con Queso Feta Y Menta

**17- PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE MANGO Y PAPAYA / \$215 (150 G)**

Sobre Cama De Arroz Jazmín & Caldo De Tomate, Cilantro, Piña & Habanero

**AGUA**

SIN GAS:

Fiji (1 Lt) « \$120

Evian (1 Lt) « \$65

Agua De Piedra (660 ML) « \$80

CON GAS:

San Pellegrino (250 ml) « \$65

Perrier (330 ml) « \$65

Agua De Piedra (660 ML) « \$80