



































## COMIDA

 <b>MACHACADO DE AGUACATE</b> Totopos, Pico de Gallo	\$210	 <b>QUESADILLAS</b> Guacamole, Pico de Gallo <i>Agregue:</i> Vegetales \$210   Pechuga de Pollo 120 g \$250 Arrachera 120 g \$270    Camarón 120 g \$310	\$220
 <b>HUMMUS CON CRUDITÉS</b> Pure de Garbanzo, Pepino, Jicama, Pasta de Ajonjolí, Pan Pita, Limón Real	\$180	 <b>TACOS</b> Pico de Gallo, Guacamole • Vegetales y Champiñones \$220 • Pechuga de Pollo 150 g \$230 • Arrachera 150 g \$280	
 <b>FRUTAS DE TEMPORADA</b>  Fruta, Tajín, Limón, Zumo de Naranja	\$190	 <b>TACOS ESTILO BAJA</b> Al Grill o Capeado, Mayonesa Chipotle, Ensalada de Col, Pico de Gallo, Guacamole  • Camarón 120 g \$340  • Pescado 120 g \$340	
<b>ENSALADA CÉSAR</b> Lechuga, Queso Parmesano, Crotones, Aderezo César <i>Agregue:</i> • Pollo 120 g \$320  • Camarón 120 g \$350  • Tradicional \$220		 <b>CREA TU PROPIA PIZZA</b> \$300 <i>Hasta 4 Ingredientes a su elección:</i> Pepperoni   Salchicha Italiana   Jamón Serrano con Arúgula   Pera con Queso Azul   Tomate   Champiñones Mixtos   Pimiento   Cebolla   Jalapeño    Extra Queso	
 <b>ENSALADA PECANA</b> \$330  Lechugas Organicas, Suprema de Naranja, Nuez Pecana, Pepino, Betabel, Menta, Albahaca, Vinagreta de Limón		 <b>SÁNDWICH PORTOBELLO A LA PARRILLA EN PAN BRIOCHE</b> \$200 Lechuga, Hongo Portobello, Aguacate, Queso Mozzarella, Salsa Tamayo, Pepinillo, Tomate, Papas Francesas	
 <b>COCTEL DE CAMARÓN AHUMADO</b> 120 g \$330  Pico de Gallo, Chile Serrano, Pepino, Salsa Coctelera		 <b>CLUB SÁNDWICH</b> \$300 Pechuga de Pollo 120 g, Jamón, Tocino, Lechuga, Tomate, Aguacate, Mostaza de Jalapeño, Papas Francesas, Pepinillo	
 <b>CEVICHE DE PESCA LOCAL</b> Leche de Tigre, Cebolla Morada, Pepino, Chile Serrano, Cilantro, Chile Habanero  • Camarón 120 g \$390  • Pescado 120 g \$330 • Mixto 150 g \$540		<b>SÁNDWICH BLT</b> \$240 Tocino, Lechuga, Tomate, Papas Francesas	
 <b>AGUACHILE DE CAMARÓN AL CHILTEPIN</b> 120 g \$330 Pepino, Cebolla Morada, Cilantro, Chile Chiltepin		<b>HAMBURGUESA CON QUESO</b> \$340 Carne de Res 200 g, Cebolla Caramelizada, Tocino, Manchego y Cheddar, Lechuga, Tomate, Pepinillos, Papas Francesas, Salsa Tamayo	
 <b>AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN</b> 120 g \$330  Marinado con Citricos, Ceniza de Cebolla, Chile Habanero, Cebolla Morada, Cilantro, Rabano, Pepino		 <b>TORTA DE COCHINITA ESPECIAL DE LA CIUDAD DE MERIDA</b> \$260 Carne de Cerdo 180 g con Cebolla Morada Encurtida, Mayonesa, Cilantro, Salsa de Habanero	
 <b>AGUACHILE VERDE DE PESCA LOCAL</b> 120 g \$350  Aguachile de Menta, Cebolla Encurtida, Aceite de Chiles Secos, Pepino y Cilantro		 <b>PAPAS A LA FRANCESA</b> \$150 Natural   Parmesano	
 <b>TOSTADA DE PULPO</b> 100 g \$350  Crema de Aguacate, Pepino, Cebolla Morada, Chile Serrano, Menta, Jícama, Alioli de Habanero		 <b>CALAMARES A LA ROMA</b> 150 g \$240  Calamares Fritos con Salsa Arrabiata	
<b>ALITAS DE POLLO</b> 300 g \$320 Aderezo Ranch y Crudités <i>Salsas a su elección:</i> BBQ   Bufalo    Ajo y Limón		<b>POSTRES</b> • Sorbete del día \$200 • Helado Artesanales del día \$200 • Carlota de Fruta con Chocolate \$200 • Cremoso de Vainilla con Granizo de Jamaica y Salsa de Frutos \$200	
 <b>NACHOS</b> \$230 Gratinados con Queso Mozzarella, Frijoles Refritos, Guacamole, Pico de Gallo, Chiles Jalapeños, Crema Ácida <i>Agregue:</i> Arrachera 150 g \$300 Pechuga de Pollo 150 g \$260			



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.