

ENTRADAS

GREÑAS FRITAS DE CARNE \$ 265.00
Finas hebras de carne de res fritas, bañadas en salsa de soya; acompañadas de limón, pico de gallo y tortillas recién hechas. • 150 gr.

EMPANADAS DE CAMARÓN \$ 240.00
Fina pasta de hojaldre rellena de estofado de camarón con tocino, espinacas y queso crema. • 220 gr.

SOPES DE LENGUA \$ 280.00
Lengua de res en cocción lenta, terminado en un salteado de tuétano; montada en sopos con base de frijol refrito y tuétano en canoa. • 120 gr.

QUESO CAMEMBERT FRITO \$ 250.00
Empanizado, acompañado de una compota de jitomate cherry y chile meco. • 185 gr.

QUESO PROVOLETA A LA PLANCHA \$ 240.00
Oreado y marcado a la plancha, acompañado de ajillo y frutos secos. • 180 gr.

COLIFLOR ROSTIZADA AL SARTÉN \$ 250.00
Media coliflor rostizada en sartén, montada en una salsa de pepita. • 250 gr.

ATÚN CARDENAL \$ 300.00
Cubos de atún fresco, aliñados con aceite de oliva, mayonesa, limón, chicharrón de cerdo y un toque de habanero. • 190 gr.

PANZA FRITA DE CERDO \$ 340.00
Bocados crocantes de panza de cerdo acompañados de salsa de la casa y aderezo azul. • 350 gr.

BARBACOA DE PICAÑA \$ 390.00
Picaña horneada en adobo de chiles secos y especias, acompañada de tortillas recién hechas y salsa de la casa. • 350 gr.

BURRITO DE PATO \$ 280.00
Pato confitado con cítricos, acompañado de salsa de frambuesa con chipotle y ensalada de verdolagas, espinacas y cherrys en vinagreta de balsámico. • 110 gr.

TORTA AHOGADA DE CAMARÓN \$ 180.00
Torta de camarón bañada en salsa de pimiento rojo rostizado, terminada con abanico de aguacate y cebolla desflemada. • 60 gr.

MEJILLONES AL VINO BLANCO \$ 290.00
Mejillones de cultivo en salsa de vino blanco, mantequilla, perejil y limón. • 180 gr.

TACOS DE PULPO Y CAMARÓN \$ 350.00
Tacos con costra de queso, pulpo y camarón salteado en tuétano con un toque de chile de árbol, acompañado de cilantro y cebolla encurtida. • 220 gr.

PANUCHOS \$ 320.00
Panuchos con cochinita pibil coronados con cebolla morada desflemada y habanero, plátano macho frito y cilantro. • 130 gr.

CECINA FRITA CON GUACAMOLE \$ 220.00
Cecina frita con guacamole. • 60 gr.



ENSALADAS

ENSALADA CESAR AL GRILL \$ 230.00
Lechuga sucrine asada al grill, bañada en aderezo César clásico, acompañada de queso parmesano y picatostes. • 300 gr.

ENSALADA VEGANA \$ 230.00
Hojas mixtas y vegetales blanqueados, aderezados con emulsión de 3 chiles y ate de guayaba. • 200 gr.

ENSALADA DE BETABEL \$ 210.00
Betabeles baby cristalizados, queso burrata, vegetales encurtidos y supremas de cítricos. • 300 gr.

DEL MAR

CAMARÓN CAJÚN \$ 420.00
Camarón con cabeza en salsa cajún, acompañado con elote y papa. • 240 gr.

TIRADITO VERDE \$ 230.00
Pescado blanco laminado, bañado en salsa verde picante, lajas de pepino y poro frito. • 140 gr.

TIRADITO DE MARACUYÁ \$ 230.00
Pescado blanco laminado, bañado en salsa agridulce de maracuyá, cilantro criollo y cebolla cambray. • 140 gr.

SALMÓN EN Salsa DE ARÁNDANO \$ 420.00
Salmón al horno, bañado en salsa de arándano, acompañado de verduras al tinto. • 250 gr.

CHICHARRÓN DE CAMARÓN \$ 310.00
Camarones rebozados en mezcla de salsas y cerveza, sobre base de guacamole y pico de gallo. • 250 gr.

BROCHETAS DE SALMÓN \$ 310.00
Brochetas de salmón glaseadas en salsa agridulce de tamarindo. • 250 gr.

 **AGUACHILE DE TEMPORADA** \$ 250.00
Camarón limpio, salsa de mango con habanero tatemado y trozos de mango natural. • 160 gr.

 **AGUACHILE DE ALBAHACA** \$ 250.00
Camarón limpio, salsa picante de albahaca, tomatillo y pepino persa. • 160 gr.

 **AGUACHILE TATEMADO** \$ 250.00
Camarón limpio, salsa negra picante y supremas de cítricos. • 160 gr.

 **AGUACHILE DE SANDÍA AL GRILL** \$ 250.00
Camarón limpio, salsa picante de sandía al grill y chiltepín, pepino persa y cebolla morada. • 160 gr.

 **CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO** \$ 230.00
Proteína a elegir acompañada de caldo tibio de camarón y verdura picada al gusto. • 120 gr.

 **CEVICHE DE PESCADO** \$ 210.00
Pescado blanco en cubos, aliñado con leche de tigre, manzana y aceite verde. • 120 gr.



ESTOS PLATILLOS SE DEJAN DE PREPARAR A LAS A LAS 18:00 HRS.

SIDES

VERDURAS AL GRILL • 80 gr. \$ 80.00

ESPINACAS A LA CREMA • 300 gr. \$ 80.00

PAPA FRANCESA • 250 gr. \$ 80.00

PURÉ DE PAPA • 300 gr. \$ 80.00

GUACAMOLE • 200 gr. \$ 120.00



POR DISPOSICIÓN OFICIAL, ESTE ESPACIO ES 100% LIBRE DE HUMO Y VAPOR.



ÁREAS VERDES SOLO PARA MAYORES DE 12 AÑOS

PLATO FUERTE

PESCA DEL DÍA \$ 380.00
Robalo del golfo al horno, acompañado de puré de coliflor rostizada, esquites y pipián verde. • 350 gr.

POLLO EN MOLE ALMENDRADO \$ 320.00
Suprema de pollo al horno, acompañado de mole almendrado, arroz y plátano macho. • 250 gr.

FILETE DE RES Y MOLE VIEJO \$ 420.00
Medallón de res al horno acompañado de mole negro, verduras salteadas al mezcal y ensalada de verdolagas. • 250 gr.

ALBÓNDIGAS DE CABRERÍA \$ 280.00
Bolitas de cabrería en caldillo de jitomate y chipotle, rellenas de huevo cocido. • 320 gr.

CHICHARRÓN GUISADO \$ 280.00
Guisado tradicional de chicharrón de cerdo en salsa verde tatemada, acompañado de tortillas hechas a mano. • 380 gr.

CHAMORRO \$ 410.00
Chamorro horneado en cocción lenta, bañado en salsa BBQ de la casa, acompañado con elote amarillo. • 500 gr.

HAMBURGUESA \$ 330.00
Hamburguesa de carne molida preparada de cabrería de res, con lechuga, espinaca, jitomate saladet, queso manchego, aderezo de chiltepín, mermelada de jalapeño, tocino, acompañada de papas a la francesa. • 250 gr.

FILETE DE RES Y SALSA DE CHILE PASILLA \$ 380.00
Medallón de res acompañado de nuestra salsa pasilla y verduras al grill. • 250 gr.

PORK BELLY \$ 390.00
Porción crocante de panza de cerdo frita sobre una base de frijoles, coronado con cebolla morada. • 350 gr.

RIB EYE \$ 1,600.00
Rib Eye al grill. • 700 gr.

ARRACHERA \$ 340.00
300 gr de arrachera al grill acompañada de papas a la francesa. • 300 gr.

VACÍO DE RES \$ 450.00
Vacío de res al grill. • 450 gr.

SOPAS

CREMA DE FRIJOL EN HOGAZA \$ 140.00
Crema de frijol negro y chile morita, servida dentro de hogaza rústica. • 200 ml.

SOPA DE LENTEJA \$ 140.00
Sopa clásica de lenteja, calabaza, zanahoria y plátano macho frito. • 350 gr.

SOPA DE PORO Y PAPA \$140.00
Sopa a base de caldo de pollo con poro y papa sofrito, acompañada de queso panela, aceite de chile habanero. • 350 gr.

PASTAS

MAFALDINE CON CAMARÓN \$ 380.00
Pasta fresca (260 gr.) con echalote caramelizado y crema de parmesano terminado con limón real acompañado de camarones • 80 gr.

LINGUINE CON PUNTAS DE RES \$ 340.00
Pasta fresca (260 gr.) salteada en soya, puntas de res (110 gr.), pimientos asados, chicharrones de serrano y ajonjolí.

TAGLIATELLE ARRABIATA \$ 360.00
Pasta (210 gr.) en salsa picante de tomate y ajo, coronada con jamón serrano (60 gr.) y queso parmesano.



APPETIZERS

FRIED BEEF GREÑAS • • • • • **\$ 250.00**

- Thin strips of shredded, fried beef and pork, dipped in soy sauce, served with lime, pico de gallo and freshly made corn tortillas. (120 g.)

SHRIMP EMPANADAS • • • • • **\$ 220.00**

- Thin puff pastry filled with a stew of shrimp, bacon, cream cheese and spinach. (220 g.)

BEEF TONGUE SOPES • • • • • **\$ 260.00**

- Corn masa disks spread with refried beans, topped with slow-cooked beef tongue, finished with a sauté of marrow and fine herbs, with a side of bone marrow. (120 g.)

FRIED CAMEMBERT CHEESE • • • • • **\$ 240.00**

- Breaded Camembert served with a cherry tomato and chile meco compote. (185 g.)

GRILLED PROVOLETA CHEESE • • • • • **\$ 240.00**

- Air-dried and seared on the grill, served with ajillo sauce and nuts. (180 g.)

PAN-ROASTED COLIFLOWER • • • • • **\$ 250.00**

- Half a pan-roasted cauliflower, mounted on a pumpkin seed sauce. (250 g.)

ATÚN CARDENAL • • • • • **\$ 300.00**

- Cubos de atún fresco, aliñados con aceite de oliva, limón y un toque de habanero. (190 gr.)

FRIED PORK BELLY • • • • • **\$ 340.00**

- Crispy pork belly bites served with house sauce and blue cheese dressing. (350 g.)

PICANHA BARBACOA • • • • • **\$ 390.00**

- Baked picanha in a marinade of dried chilies and spices, with freshly made tortillas and signature sauce on the side. (350 g.)

DUCK BURRITO • • • • • **\$ 250.00**

- Duck confit with citrus, topped with raspberry chipotle sauce, and purslane and spinach salad with cherry balsamic vinaigrette on the side. (110 g.)

SHRIMP TORTA AHOGADA • • • • • **\$ 180.00**

- Shrimp sandwich bathed in roasted red bell pepper sauce, finished with avocado and pickled onions. (60 g.)

MUSSELS IN WHITE WINE • • • • • **\$ 280.00**

- Farmed mussels in white wine lemon butter parsley sauce. (180 g.)

OCTOPUS AND SHRIMP TACOS • • • • • **\$ 350.00**

- Tacos with a cheese crust, sautéed octopus and shrimp with a touch of arbol chili, served with cilantro and pickled onion. (220 g.)

PANUCHOS • • • • • **\$ 320.00**

- Panuchos de cochinita pibil topped with pickled red onion and habanero, fried plantain, and cilantro. (130 g.)



SALADS

GRILLED CAESAR SALAD • • • • • **\$ 210.00**

- Grilled succrine lettuce, topped with classic Caesar dressing, served with parmesan cheese and croutons. (300 gr.)

VEGAN SALAD • • • • • **\$ 210.00**

- Mixed greens and blanched vegetables, with a three-chili dressing and guava paste. (200 gr.)

BEET SALAD • • • • • **\$ 210.00**

- Candied baby beets, burrata cheese, pickled vegetables and supreme citrus. (300 gr.)

MAIN DISHES

FISH OF THE DAY \$ 370.00

- Baked sea bass, served with roasted cauliflower purée and corn esquites in a green pipian sauce. (250 g.)

CHICKEN IN MOLE ALMENDRADO \$ 280.00

- Baked chicken supreme served in almond mole sauce, served with red rice and plantain. (250 g.)

BEEF STEAK AND MOLE VIEJO \$ 380.00

- Grill-seared oven-finished beef medallion served with mole negro, mezcal-sautéed vegetables and purslane salad. (250 g.)

CABRERIA MEATBALLS \$ 250.00

- Quail egg stuffed Cabreria meatballs in chipotle-tomato broth. (320 g.)

CHICHARRÓN GUISADO \$ 280.00

- Traditional pork cracklings stewed in charred salsa verde, with freshly made tortillas on the side. (380 g.)

CHAMORRO \$ 380.00

- Slow-cooked baked Chamorro bathed in house BBQ sauce, served with yellow corn skewer. (500 g.)

BURGER \$ 330.00

- Ground sirloin beef burger, with lettuce, spinach, tsaladet tomato, manchego cheese, chiltepín dressing, serrano jam and bacon, French fries aside.

BEEF FILLET AND CHILE PASILLA SAUCE \$ 380.00

- Beef medallion served with our pasilla pepper and orange sauce and grilled vegetables. (250 g.)

PORK BELLY \$ 390.00

- Portion of crispy pork belly over a bed of refried beans, topped with red onions. (350 g.)

RIB EYE \$ 1,600.00

- Grilled rib eye steak. (500 g.)

ARRACHERA \$ 320.00

- Grilled hanger steak, with a side of French fries. (300 g.)

FLANK STEAK \$ 410.00

- Grilled flank steak. (450 g.)

SOUPS

BREAD BOWL BEAN SOUP \$ 120.00

- Creamy black bean and chile morita soup served in a rustic bread bowl. (400 gr.)

LENTIL SOUP \$ 120.00

- Classic lentil soup, served with bacon, pumpkin, carrots and fried plantains.

SEEK AND POTATO SOUP \$130.00

- A soup made from chicken broth with sautéed seek and potatoes, served with panela cheese, habanero chili oil, and fried seek.

PASTAS

MAFALDINE \$ 380.00

- Fresh pasta (200 g.) with creamy lemon shrimp, parmesan and caramelized shallots (80 g.).

LINGUINE WITH BEEF TIPS \$ 340.00

- Fresh pasta (200 g.), beef tips (110 g.), roasted peppers and serrano cracklings sautéed in soy sauce, finished with sesame seeds.

TAGLIATELLE ARRABIATA \$ 360.00

- Pasta (200 g.) with spicy tomato garlic sauce, topped with serrano ham and parmesan cheese.

FROM THE SEA

CAJUN SHRIMP \$ 420.00

- Shrimp with heads in Louisiana-style Cajun sauce, served with corn on the cob and potatoes. (240 g.)

TIRADITO VERDE \$ 230.00

- Thinly sliced fish dressed in spicy green sauce, cucumber slices and fried leek. (120 g.)

PASSION FRUIT TIRADITO \$ 230.00

- Thinly sliced white fish, served in sweet and sour passion fruit sauce, cilantro criollo and cambray onion. (120 g.)

SALMON WITH BLUEBERRY SAUCE \$ 420.00

- Baked salmon bathed in blueberry sauce, with a side of sautéed red wine vegetables. (250 g.)

SHRIMP CHICHARRON \$ 310.00

- Sauce and beer battered shrimp, on a bed of guacamole and pico de gallo. (150 g.) oil. (120 g.)

SALMON SKEWERS \$ 310.00

- Trio of salmon skewers glazed in sweet and sour tamarind sauce. (250 g.)

 **SEASONAL AGUACHILE** \$ 250.00

- Peeled shrimp with a mango and charred habanero sauce with mango pieces. (120 g.)

 **BASIL AGUACHILE** \$ 250.00

- Peeled shrimp, spicy basil sauce, tomatillo and Persian cucumber. (120 g.)

 **CHARRED AGUACHILE** \$ 250.00

- Peeled shrimp, spicy black sauce and citrus supremes. (120 g.)

 **GRILLED WATERMELON AGUACHILE** \$ 250.00

- Peeled shrimp, grilled spicy watermelon sauce, Persian cucumbers and red onions. (120 g.)

 **SHRIMP AND OCTOPUS COCKTAIL** \$ 230.00

- Protein of your choice in warm shrimp-based broth and chopped vegetables to taste. (120 g.)

 **FISH CEVICHE** \$ 210.00

- Cubed white fish dressed with green apple leche de tigre and green oil. (120 g.)



THESE DISHES CAN BE ORDERED ONLY UNTIL 18:00 HRS.

SIDES

GRILLED VEGETABLES (80 G.) \$ 80.00

CREAMED SPINACH (300 G.) \$ 80.00

FRENCH FRIES (250 G.) \$ 80.00

POTATO PURÉE (300 G.) \$ 80.00



POR DISPOSICIÓN OFICIAL, ESTE ESPACIO ES 100% LIBRE DE HUMO Y VAPOR.



ÁREAS VERDES SOLO PARA MAYORES DE 12 AÑOS