



❖ APPETIZERS / ENTRADAS

Green Shrimp Aguachile 🌿 🍷 🦞

Aguachile Verde de Camarón

Raw shrimp cured in spicy lime juice, with cucumber, cilantro, red onion and avocado

Camarones marinados en jugo de limón picante, con pepino, cilantro, cebolla morada y aguacate

Seafood Ceviche / Ceviche de Mariscos 🌿 🍷 🦞

Squid, octopus, fish and scallops marinated in lime juice, with onion, tomato, avocado, serrano pepper, cilantro, garlic oil, oregano, salt and pepper

Calamar, pulpo, pescado y callo de hacha marinados en jugo de limón, con cebolla, tomate, aguacate, chile serrano, cilantro, aceite de ajo, orégano, sal y pimienta

Tortilla Soup / Sopa de Tortilla 🌿

Tomato and epazote soup with fried tortilla strips, avocado, sour cream, fried pasilla pepper and panela cheese

Caldo de tomate con epazote, tiras de tortilla frita, aguacate, crema ácida, chile pasilla frito y queso panela



❖ MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

Pork Adobada Tacos / Tacos de Adobada

Grilled marinated pork in guajillo chili, served on corn tortillas with pineapple, chopped onion and cilantro

Carne de cerdo a la parrilla marinada en chile guajillo, servida en tortillas de maíz con piña, cebolla picada y cilantro

Barbacoa & Cheese Taco / Taco de Barbacoa con Queso

Wood-fired beef barbacoa with manchego cheese served on a corn tortilla

Barbacoa de res a la leña con queso manchego servida en tortilla de maíz

Three-Color Enchiladas / Enchiladas Tres Colores

Corn tortillas filled with chicken in tomato sauce, covered with ranchero sauce, green sauce and sour cream, served with lettuce, fresh cheese, onion and cilantro

Tortillas de maíz rellenas de pollo en salsa de tomate, cubiertas con salsa ranchera, salsa verde y crema ácida, servidas con lechuga, queso fresco, cebolla y cilantro

Vegetarian Burrito / Burrito Vegetariano 🌿

With refried beans, zucchini, onion, carrot, bell peppers, portobello mushrooms, avocado and cabbage

Con frijoles refritos, calabacín, cebolla, zanahoria, pimientos, hongos portobello, aguacate y col

Stuffed Poblano Pepper / Chile Poblano Relleno

Stuffed with ground beef and cheese, battered and deep fried, served with tomato sauce

Relleno de carne molida de res con queso, capeado y frito, servido con salsa de tomate

Steak Tacos / Tacos de Asada

Grilled sirloin with bell peppers, chorizo sausage, panela cheese and avocado

Sirloin a la parrilla con pimientos, longaniza, queso panela y aguacate

Alambre

Grilled chicken and beef, bacon, onion, bell peppers and cheese, served with beans, guacamole and corn or flour tortillas

Pollo y carne de res a la parrilla, tocino, cebolla, pimientos y queso, servido con frijoles, guacamole y tortillas de maíz o harina

Tampiqueña Beef Steak / Tampiqueña de Res 🍷

Grilled beef steak served with rice, guacamole, creamy poblano pepper strips and Mexican sauce

Carne de res a la parrilla servida con arroz, guacamole, rajas poblanas con crema ácida y salsa mexicana

Mixed Molcajete / Molcajete Mixto

(To Share / Para Compartir)

Grilled beef and chicken, chorizo sausage, panela cheese and green sauce, served with cactus leaves, spring onions and corn or flour tortillas

Carne de res y pollo a la parrilla, chorizo, queso panela y salsa verde, servido con nopales, cebollas cambray y tortillas de harina o maíz

Chicken in Almond Mole / Pollo en Mole Almendrado 🍷

Chicken breast covered in mole sauce, served with rice and fried plantain

Pechuga de pollo en mole, servida con arroz y plátano macho frito

Catch of the Day / Pesca del Día

Marinated fish in annatto, served with rice, bell peppers, onion and grilled tomato

Pescado marinado en achiote, servido con arroz, pimientos, cebolla y tomate a la plancha

CHEF'S SELECTION / SELECCIÓN DEL CHEF*

❁ **Porterhouse Certified Angus Beef 878 g / 31 oz**
\$1.80 ^{MXN} Per gram / Por gramo

❁ **Tomahawk Certified Angus Beef 1 kg / 35 oz**
\$2.00 ^{MXN} Per gram / Por gramo

❁ **Lobster Tail / Cola de Langosta 220-280 g / 8-10 oz**
\$4.00 ^{MXN} Per gram / Por gramo
Only in season / Solo en temporada

*Chef's Selection is not part of the all-inclusive plan. Prices in Mexican pesos, tax included.

*La Selección del Chef no forma parte del plan todo incluido. Precios en pesos mexicanos con impuesto incluido.



GLUTEN FRIENDLY



KETO



VEGAN



VEGETARIAN



CONTAINS SHELLFISH



CONTAINS NUTS

Raw ingredients are carefully handled; however, their ingestion remains at the diner's discretion.

Los alimentos crudos están cuidadosamente tratados; aun así, su ingestión es responsabilidad del comensal.

❖ KIDS MENU / MENÚ INFANTIL

Dishes available for take-out
Platillos disponibles para llevar

Hot Dog

Turkey sausage topped with pico de gallo, served with fries
Salchicha de pavo con pico de gallo, servido con papas fritas

Cheeseburger / Hamburguesa con Queso

Brioche bun, lettuce, onion, tomato and cheddar cheese, served with fries
Pan brioche, lechuga, cebolla, tomate y queso cheddar, servida con papas fritas

Chicken Nuggets / Nuggets de Pollo

Served with fries
Servidos con papas fritas



❖ DESSERTS / POSTRES

Piña Colada Flan / Flan de Piña Colada

Sundried pineapple custard with coconut and cheese
Flan de piña deshidratada con coco y queso

Chocolate Cake / Pastel de Chocolate

Stuffed with raspberry marmalade and marzipan
Con relleno de mermelada de frambuesa y mazapán

Tres Leches Cake / Pastel de Tres Leches

With Edam cheese, flambeed meringue and mezcal fig sauce
Con queso de bola, merengue flameado y salsa de higos al mezcal



Raw ingredients are carefully handled; however, their ingestion remains at the diner's discretion.
Los alimentos crudos están cuidadosamente tratados; aun así, su ingestión es responsabilidad del comensal.