Entradas frías

Guacamole clásico 100g
Preparado en su mesa

Tostada de atún 95g
Con mayonesa de chipotle, cebolla encurtida y limón

Sashimi de atún 120g
Soya, limón amarillo, cilantro y pepino

Tartar de salmón 95g
Dijon, brioche, cebolla morada y morrón

Ceviche de costa 130g
Camarón fresco, limón persa, salsa tatemada, emulción de aguacate y cebolla morada

Tostada de la bahía (1 piezas) 100g
Pescado fresco, camarón seco, pepino, cilantro criollo chicharrón de cerdo

Ceviche de hongos 90g
Mezcla temporal con vinagreta de limón y veggies

Tacos y masas

Quesadilla clásica (3 Piezas) 100g

Taco gobernador (3 Piezas) 120g
Camarón, pimientos asados, cebolla morada y queso mozzarella

Taco de atún (1 Pieza) 120g
Atún fresco, costra de queso, salsa de molcajete y aguacate

Taco torito (1 Pieza) 260g
Rogú de marlín, chile güero, cilantro y aguacate

Pescadilla (3 Piezas) 120g
Crema de habanero, limón y cebolla encurtida

Tostada de estofado de pulpo (1 Pieza) 120g
Pulpo, tostada raspada, guacamole, pepino y limón

Vegano · Alimentos con Gluten · Vegetariano · Alimentos con lácteos
Alimentos crudos - su consumo es bajo su proprio riesgo
Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos

ENSALADAS

Ensalada del huerto — 120 gr
Selección de hojas, pesto de cilantro,
emulsión de betabel y queso de cabra

Ensalada mediterránea — 120 gr
Selección de hojas, aioli de chipotle,
pepita de calabaza tostada, parmesano
camarones con ajo confitado

Ensalada César — 120 gr
Lechuga orejona, queso parmesano,
aderezo césar y crotones

Con Camarón — 95 gr

Con pollo — 95 gr

Burrata — 150 gr
Lechugas mixtas, camote frito,
pesto de albaca y melón

SOPAS Y CREMAS

Caldo Xóchitl — 220 ml
Consomé de pollo, arroz, garbanzo.
Acompañado de cebolla, cilantro

Sopa de tortilla — 200 ml
Caldo clásico con chile guajillo,
queso panela, aguacate, tortilla frita,
chicharrón de cerdo y crema.

Crema de tomates rostizados — 220 ml
Tomates al horno, leche de almendras,
queso de cabra y crujiente de pan integral

Vegano · Alimentos con Gluten · Vegetariano · Alimentos con lácteos
Alimentos crudos - su consumo es bajo su proprio riesgo
Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

Todas las hamburguesas y todos los sándwich se sirven con papas fritas

Club Sándwich — 250 gr
Tocino, queso tipo manchego, jamón y pechuga de pollo

Phillie Cheese Steak — 250 gr
Arrachera, aguacate, camote frito, aioli de ajo y queso mozarella

Panino de pollo a la parmesana — 250 gr
Pan rústico, milanesa de pollo, queso provolone y salsa pomodoro.

Hamburguesa con queso — 150 gr
Carne de res, queso americano, cebolla morada, jitomate bola y lechuga

Smash & blue burger — 150 gr
Carne de res, cebolla dulce, queso gorgonzola y pan de carbón activado

PASTAS

Penne a la boloñesa — 150 gr
Clásica salsa bolognesa con vino tinto, pasta fresca y queso parmesano

Espagueti a los 4 quesos — 150 gr
Queso parmesano, queso gorgonzola, queso provolone y mozarella

Fetuccini en salsa rosada — 150gr
Pomodoro y salsa blanca, queso parmesano y albahaca

Complementa tu pasta con:

Camarón	90 gr
Pollo	90 gr
Boloñesa de res	90 gr

Vegano · Alimentos con Gluten · Vegetariano · Alimentos con lácteos
Alimentos crudos - su consumo es bajo su proprio riesgo
Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos

PLATOS FUERTES

Pesca del día 180 gr
Puré de camote y vegetales a la mantequilla.
A la parrilla, al mojo de ajo, ajillo o a la diabla.

Arrachera a la parrilla 180 gr
Guacamole, frijoles refritos y tortilla de maíz

Camarones con curry rojo 180 gr
Salsa thai, curry rojo, leche de coco, fideo chino

Atún 150 gr
Sellado a la plancha, ajonjolí, selección de lechugas aderezadas con pesto

Pollo oriental 180 gr
Arroz cocido, miel, naranja, cacahuate y jengibre

MEXICANO

Pulpo a la mexicana 200 gr
A la plancha, mayonesa de chiles, toronja, lechugas y cebolla encurtida

Birria de pescado 150 gr
Caldo de chiles, tortilla de maíz y salsa de molcajete

Costilla al pastor 220 gr
Costilla de cerdo al horno, cilantro,piña tatemada y cebolla

Enchiladas de mole 250 gr
Rellenas de pollo a la plancha, mole casero, aguacate, y plátano macho

POSTRES

Helados de temporada 100 gr

Tarta de cajeta 100 gr
Helado de dulce de leche, queso de cabra y coco.

Duraznos dulces 100 gr
Canela, hierbabuena y rompope

Tarta de manzanas 100 gr
Coco tostado, dulce de leche y helado de cajeta.

Vegano · Alimentos con Gluten · Vegetariano · Alimentos con lácteos

Alimentos crudos - su consumo es bajo su proprio riesgo
Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos

Cold Appetizers

Classic guacamole 100g
Prepared at your table

Tuna tostada 95g
With chipotle mayonnaise, pickled onion, and cucumber with lemon

Tuna sashimi 90g
Soy sauce, yellow lemon, cilantro, and cucumber

Salmon tartare 95g
Dijon sauce, brioche, red onion, and bell pepper

Ceviche de costa 130g
Shirmp, charred chili sauce, avocado emulsion and picked onion.

Bay tostada (1 pieces) 100g
Fresh mahi-mahi, dried shrimp, cocumber, cilantro and pork cracklings

Mushroom ceviche 90g
Mushrooms marinated with lemon and tomato vinaigrette and cilantro pesto

Corn Dough Starters & Taco

Classic quesadilla (3 pieces) 100g

Governor shrimp taco (3 pieces) 120g
Shrimp, roasted peppers, red onion, and mozzarella cheese

Tuna taco (1 piece) 120g
Fresh tuna, cheese crust, molcajete sauce and avocado

Torito taco (1 piece) 135g
Marlin fish raggut, hungarian pepper, cilantro and avocado

Fish 120g
Habanero cream, lemon, and pickled onion

Octopus stew tostada (1 piece) 120g
Shaved tostada, guacamole, cucumber, and lemon.

Vegan Gluten Vegetarian Dairy

Raw or undercooked. Consuming it may increase your risk of foodborne illness,
Prices in mexican pesos, all taxes included

SALADS

Garden salad 120 gr
Selected leaves, cilantro pesto,
beet emulsion and goat cheese

Mediterranean salad 120 gr
Mixed lettuce, roasted corn, cherry tomato,
toasted pumpkin seed, parmesan cheese
and chipotle chili aioli

Caesar salad 120 gr
Double-cut lettuce, Parmesan cheese,
Caesar dressing, and croutons.

With shrimp 95 gr

With chicken 95 gr

Burrata 150 gr
Mixed greens, sweet potato fries, basil pesto and melon



SOUPS

Xochitl broth 220 ml
Chicken broth, rice, and chickpeas,
Served with onion, cilantro

Tortilla soup 200 ml
Classic broth with guajillo chile, panela cheese,
avocado, fried tortilla, ,pork rinds and sour cream.

Roasted tomato soup 220 gr
Baked tomatoes, almond milk, goat cheese,
and crispy whole-wheat bread

Vegan Gluten Vegetarian Dairy

Raw or undercooked. Consuming it may increase your risk of foodborne illness,
Prices in mexican pesos, all taxes included

SANDWICHES & BURGERS

All burgers and all sandwiches served with fries

Club sándwich 250 gr
Bacon, Manchego cheese, ham, and chicken breast

Phillie cheese steak 250 gr
Skirt steak, avocado, sweet potato fries, garlic aioli and mozzarella cheese

Chicken parmesan panino 250 gr
Rustic bread, chicken Milanese, provolone cheese, and pomodoro sauce

Cheeseburger 150gr
Beef, American cheese, red onion, tomato ball, and lettuce.

Burger smash & blue 150 gr
Beef, sweet onion, gorgonzola cheese, bacon and activated charcoal bread

PASTAS

Penne Bolognese 150 gr
Classic Bolognese sauce with red wine, fresh pasta and Parmesan cheese

Spaghetti with 4 cheeses 150 gr
Parmesan cheese, Gorgonzola cheese, Provolone cheese, and mozzarella

Fettuccine in pink sauce 150gr
Tomato and white sauce, Parmesan cheese, and basil

Compliment your pasta with:

Shrimp 90 gr
Chicken 90 gr
Beef bolognese 90 gr

Vegan Gluten Vegetarian Dairy
Raw or undercooked. Consuming it may increase your risk of foodborne illness,
Prices in mexican pesos, all taxes included

MAIN COURSE

Catch of the day 180 gr
Potato puree and buttered vegetables.
Grilled, with garlic mojo sauce, garlic sauce, or deviled.

Grilled flank steak 180 gr
Guacamole, refried beans, and corn tortilla

Shrimp with red curry sauce 180 gr
Thai sauce, red curry sauce, coconut milk,
Chinese noodles, and green apple

Tuna 180 gr
Grilled, sesame seeds, and a selection of
lettuces dressed with pesto

Oriental chicken 180g
Cooked rice, honey, orange, peanuts, and ginger.

MEXICAN

Mexican octopus 200g
Grilled, with chili mayonnaise, grapefruit, lettuce, and pickled onion.

Fish Birria 150g
Chili broth, corn tortilla, and molcajete sauce.

Ribs al Pastor 220g
Baked pork ribs, cilantro, charred pineapple, and onion.

Mole Enchiladas 250
Stuffed with grilled chicken, homemade mole, avocado, and plantain.

DESSERTS

Seasonal Ice Cream 100g

Cajeta Tart 100g
Dulce de leche, goat cheese, and coconut ice cream.

Sweet Peaches 100g
Cinnamon, mint, and eggnog

Apple Tart 100g
Toasted coconut, dulce de leche, and cajeta ice cream.

Vegan Gluten Vegetarian Dairy

Raw or undercooked. Consuming it may increase your risk of foodborne illness,
Prices in mexican pesos, all taxes included