

Lunch Menu



ENSALADAS Y GUACAMOLE

Ensalada de betabel y camote rostizado con vinagreta de naranja y almendras	\$280
Ensalada de pepino y tomates con yogurt griego y queso panela	\$290
Guacamole:	
- Con arrachera y chicharrón	\$312
- Con pulpo y camarón	\$380
- Con hierbas frescas y semilla de calabaza	\$290

CEVICHES

Ceviche de 3 camarones con chile Yahuallica	\$350
Ceviche de pesca local con salsa de coco y piña	\$310
Campechano con pulpo y camarón, salsa de tomate y naranja	\$344

TACOS

Pescado y ostión fritos a la cerveza, ensalada de col y zanahoria	\$420
Placeros de chicharrón machucado con chile güero, jitomate, limón y guacamole	\$310
Hongo portobello con queso panela de cabra y frijol refrito	\$350
Rib eye marinado en soya y miso con cebollitas asadas	\$590

PLATILLOS PRINCIPALES

Pesca a la talla con arroz al coco con frijol y calabaza	\$750
Filete de salmón a la parrilla, jícama y chayote, limón y chile pasilla	\$810
Enmoladas de pollo orgánico, plátano macho, cacahuates y ajonjolí tostado	\$460
Pozole rojo de chambarete de res y tuétano queso fresco, aguacate y chicharrón	\$510
Hamburguesa con tocino y queso asadero, papas fritas	\$380

POSTRES

Churros con gelato de café	\$140
Ensalada de fruta de temporada con miel y amaranto	\$190
Quesadillas de glorias y salsa de caramelo	\$190

Lunch Menu



SALADS AND GUACAMOLES

Roasted beetroot & sweet potato salad, orange & almonds dressing	\$280
Cucumber & tomato salad with Greek yogurt & panela cheese	\$290
Guacamole:	
- With grilled arrachera steak & pork rinds	\$312
- With roasted octopus & shrimp	\$380
- With fresh herbs & pumpkin seeds	\$290

CEVICHES

Raw, poached and dried shrimp ceviche with Yahualica pepper salsa	\$350
Local catch with coconut and pineapple salsa	\$310
"Campechano" with octopus and shrimp, tangy tomato & orange sauce	\$344

TACOS

Beer battered fish & oyster tacos with cabbage and carrot salad	\$420
Crushed chicharron pork rinds with tomatoes, banana pepper, lime juice & guacamole	\$310
Portobello mushroom & goat cheese panela cheese with refried beans	\$350
Soy & miso marinated Rib eye steak with roasted onions	\$590

PLATILLOS PRINCIPALES

Fire roasted fish fillet with coconut rice with black bean and pumpkin	\$750
Grilled salmon on jicama & chayote squash salad, lime & pasilla pepper dressing	\$810
Braised mole chicken "enchiladas", plantain, toasted peanuts & sesame seeds	\$460
Beef shank Pozole rojo with bone marrow, queso fresco, avocado and chicharron	\$510
Cheeseburger with bacon and fries	\$380

POSTRES

Churros with coffee gelato	\$140
Fruit salad with honey & amaranth	\$190
Caramel & pecan "Glorias" Quesadillas	\$190