

MENÚ



ENTRADAS

Tiritas de Pesca Fresca \$22

Láminas de pescado, salsa marisquera,
picante matate solo

Cazuela de Champiñones \$18

Ajo, vino blanco, chile de árbol

Cazuela de camarones \$22

Salsa verde

Queso Asado regional \$20

Ahogado en salsa ranchera, chorizo

Espárragos a la parrilla \$16

Salsa de queso cotija, ajo tostado

Tacos de Barbacoa \$24

Dorados al carbón, caldo de cocción,
cebolla curtida

ENSALADAS

Jaspe \$16

Aguacate, apio, hinojo conservado,
aceitunas, lechugas orgánicas

Bixbite \$16

Zanahorias, betabeles, quínoa, pasas,
almendras tostadas, lechugas orgánicas

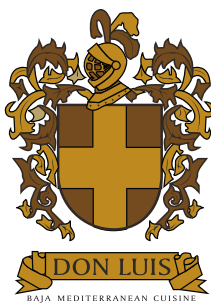
SOPAS

Ajo rojo \$12

Mejillones, almejas, camarón frito

Precios en dólares Americanos, 16% impuestos incluidos

*En cumplimiento con las normas Mexicanas, los alimentos crudos se sirven bajo el riesgo del consumidor.



PRINCIPALES

Pesca fresca al carbón \$38

Puré de chayote, estofado de garbanzos, ejotes.

Rib eye al carbón \$39

Papa al horno

Camarones \$35

Salsa de ajo y jengibre, cebollín, brotes, quínoa de verduras

Pollito orgánico \$35

Marinado de cerveza, mostaza, papitas en finas hierbas

A LO CAMPEÓN !

15% de descuento con su paquete meal plan

***New York Mishima 500 gr** \$110

***Chuleta Kurobuta 400 gr** \$49

Espárragos, papas fritas, puré de papa, champiñones, papa al horno, vegetales asados

Precios en dólares Americanos, 16% impuestos incluidos

*En cumplimiento con las normas Mexicanas, los alimentos crudos se sirven bajo el riesgo del consumidor.