



ENTRADAS

	USD
TACOS DE CALABACÍN    <i>Salsa de Romesco, Calabaza Estrella, Zucchini, Calabaza Baby, Salsa de la Casa</i>	\$12
TOSTADA DE NOPAL    <i>Nopal, Queso, Cebolla Curtida, Crema, Cilantro, Huevo de Codorniz</i>	\$14
TLACOYOS CON ARRACHERA <i>Arrachera, Frijoles con Chicharrón, Queso fresco, Nopales, Aguacate, Salsa verde tatemada</i>	\$18
CAZUELA DE CAMARON CON SETAS <i>Camarón con Cabeza, Setas, Pimiento Rojo, Tomate Deshidratado</i>	\$20
FLOR DE CALABAZA RELLENA  <i>Salsa de Frijol Negro, Queso Ricotta, Aguacate, Alioli de Leche</i>	\$22
CRUDO DE KAMPACHI (120 GR)    <i>Salicornia, Cebolla Morada, Leche de Tigre, Pepino Orgánico, Aceite de Chile</i>	\$23
TOSTADA DE PULPO (150 GR)    <i>Quesillo, Cremoso de Aguacate Serrano, Ajó, Macha de Cacahuate, Cebolla Asada</i>	\$25
OSTIONES DE LA BAJA    <i>Salsa Roca (Ponzu, Rayú, Limón Amarillo)</i>	\$28
TIRADITO DE CALLO (120 GR)   <i>Callo Margarita, Aguachile de Miso, Chiltepín, Guakasabi</i>	\$46

ENSALADAS

ENSALADA A LA PARRILLA   <i>Lechugas Orgánicas, Betabel, Aguacate, Frutos Secos, Pepino, Berenjena, Vinagreta de Frutos Rojos</i>	\$15
ENSALADA ORGÁNICA   <i>Lechugas Orgánicas, Queso Tofu, Hongos Ahumados, Zanahoria en Escabeche, Aguacate Asado, Quinoa Roja, Vinagreta de Cítricos</i>	\$15
ENSALADA DE REQUESÓN   <i>Burrata Rellena de Requesón, Higos, Pepita Caramelizada, Vinagreta de Chile pasilla</i>	\$19

SOPAS

CREMA DE HONGOS MIXTOS  <i>Camarón Frito, Almeja, Aceite de Chile</i>	\$12
SOPA DE CEBOLLA AHUMADA   <i>Hummus de Esparrago, Crotón Suave</i>	\$12
SOPA VERDE DE ELOTE   <i>Tofu, Salteado de Calabacín, Chochoyotes</i>	\$12



Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido.

+ En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.
Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.



PLATOS FUERTES

	USD
FILETE DE RES (220 GR) 	\$49
<i>Puré de Chirivía, Estofado de Espárragos, Salsa de Queso Cotija, Ajonjolí</i>	
FETUCCINI DE COSTILLA (180 GR)	\$49
<i>Short Rib Braceado, Parmesano, Tomatito Orgánico, Anchoas, Albahaca</i>	
SALMÓN A LA PARRILLA (200 GR) 	\$41
<i>Salsa de Queso, Espinaca, Acelga, Cebolla, Garbanzo</i>	
TACO DE RIB EYE PLACERO (220 GR)	\$39
<i>Rib Eye, Frijoles charros, Chicharrón de Mishima, Nopal, Salsa Mexicana, Cremoso de Aguacate</i>	
CORDERO A LOS 3 MOLES (120 GR)	\$39
<i>Cordero, Mole Rosa, Pipián Verde, Mole Negro, Tortilla de Nixtamal</i>	
CAMARONES CON MELAZA DE CHILE MORITA (180 GR)	\$35
<i>Vegetales Orgánicos, Arroz Negro, Germen de Soya</i>	
PESCA DEL DÍA (200 GR) 	\$35
<i>Puré de Chicharo, Estofado de Lentejas, Tomate Confitado</i>	
PORK BELLY GLASEADO (200 GR)	\$29
<i>Glaseado de Chile Pasilla, Salsa de Calabaza con Maíz, Salteado de Edamames</i>	
CAZUELA DE VERDOLAGAS  	\$18
<i>Queso Fresco, Salsa Roja, Elote Baby, Habas, Tomate Deshidratado</i>	

CORTES PREMIUM

50% de descuento con Experiencia Culinaria

RIB EYE PRIME	\$99
NEW YORK MISHIMA 5 – STAR	\$179
NEW YORK MISHIMA ULTRA	\$219
GUARNICION A ELEGIR	
<i>Vegetales Orgánicos, Pure de Papa, Coliflor Asada Hongos Mixtos, Camote Asado</i>	



Fish
Pescado



Gluten Free
Sin Gluten



Vegan
Vegano



Vegetarian
Vegetariano



Dairy
Lácteos



Peanut
Cacahuete



Soybean
Soya



Molluscs
Moluscos



Sesame
Ajonjolí

Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido.

+ En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.