



Entradas

*Ostiones \$24 (DF)

Yuzu · Ponzu (6 piezas)

*Tiritas de Pesca Fresca \$22 (DF)

Láminas de pescado · Salsa Marisquera · Picante matate solo

*Poke Bowl \$24 (DF)

Bowl de cecina · Pesca fresca · Arroz · Verduras

Mejillones \$20 (GF)

Salsa pomodoro · Chorizo regional

Cazuela de Camarones \$22 (GF)

Salsa Verde

Cazuela de Champiñones \$18 (GF)

Ajo · Vino blanco · Chile de árbol

Queso Asado \$20 (GF)

Ahogado en salsa ranchera · Chorizo

Espárragos a la Parrilla \$16 (V) (GF)

Salsa de queso cotija · Ajo tostado

Tostada de Nopales al Carbón \$12 (V)

Puré de lentejas · Lechuga · Tomate · Aguacate · Queso · Crema · Salsa

Tacos de Barbacoa \$24 (GF) (DF)

Dorados al carbón · Caldo de cocción · Cebolla curtida

Temporada de Erizos

15% de descuento con su paquete Meal Plan

Ensaladas

La Roca \$16 (V) (GF)

Tomate · Ejotes · Queso local · Aceite de olivo · Limón amarillo

Jaspe \$16 (V) (GF) (DF)

Aguacate · Apio · Hinojo conservado · Aceitunas · Lechugas orgánicas

Bixbite \$16 (V) (GF) (DF)

Zanahorias · Betabeles · Quinoa · Pasas · Almendras tostadas · Lechugas orgánicas

(V) Vegetariano (DF) Libre de Lácteos (GF) Libre de Gluten

Precios en dólares americanos, 16% impuestos incluidos

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



Sopas

Ajo Rojo \$12 (DF)

Mejillones · Almejas · Camarón frito

Crema de Espárragos \$12 (V) (GF) (DF)

Crotones de tomate asado

Pantrucas \$12 (DF)

Caldo de costilla de res · Verduras · Chochoyotes de masa al instante

Principales

Vegetales en Mole Amarillo \$22 (V) (GF) (DF)

Arroz rojo

Hongos a la Parrilla \$25 (V) (GF) (DF)

Salsa de pasilla · Elote · Nopales entomatados

Pulpo Asado \$28 (DF)

Guiso de calabacita

**Pesca Fresca al Carbón* \$38 (GF)

Puré de chayote · Estofado de garbanzos · Ejotes

Camarones \$35 (GF)

Salsa de ajo y jengibre · Cebollón · Brotes mixtos · Quinoa de verduras

**Tacos de Filete de Res* \$35

Tortilla de harina · Salsas · Chiles toreados · Frijoles arreglados con cecina

**Rib Eye al Carbón* \$39 (GF)

Papa al horno

Pollito Orgánico \$35 (DF)

Marinado de cerveza · Mostaza · Papitas en finas hierbas

Chamorro de Cerdo \$32 (GF) (DF)

Envuelto en su piel · Puré de papas al guajillo · Escabeche de verduras

Arroz al horno de Mariscos \$28 (GF) (DF)

40 minutos · 2 personas

(V) Vegetariano (DF) Libre de Lácteos (GF) Libre de Gluten

Precios en dólares americanos, 16% impuestos incluidos

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



¡A lo Campeón!

15% de descuento con su paquete Meal Plan

Chuletas de Cordero (GF)

Puré de camote · Bombón de Menta · Jalapeño · Chimichurri de cacao
500gr **\$69** | 250gr **\$39**

Langosta Fresca

Precio por temporada

Cabrería con Hueso* **\$79
500gr

New York Mishima* **\$110
500gr

Rib Eye Roll Prime* **\$79
600gr

Chuletta Kurobuta* **\$49
400gr

Espárragos · Papas fritas · Puré de papa · Champiñones · Papa al horno · Vegetales Asados

Postres

Brownie Vegano **\$8** (V)

Ganache de cacahuete · Cacahuete garapiñado · Sorbet de frutos rojos

Key Lime Pie **\$8**

Crumble · Merengue · Limón deshidratado

Panna Cotta de Maracuyá **\$8**

Crujiente de avena · Ate de mango · Frutos del bosque

Peras al Vino Tinto **\$10**

Quinoa garapiñada · Helado de queso de cabra

Pastel de Queso Cítrico **\$8**

Helado de naranja · Supremas de cítricos

Texturas de Chocolate **\$8**

Salsa de frutos rojos · Cremoso de chocolate blanco · Merengue de cocoa
Chocolate amargo · Frambuesa · Oro

(V) Vegetariano (DF) Libre de Lácteos (GF) Libre de Gluten

Precios en dólares americanos, 16% impuestos incluidos

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