



Vegan Menu | Menú Vegano

Starters | Entradas

	Dls
Tomato & strawberries bruschetta Bruschetta de tomates & fresa	12
Basil hummus & pasilla chili red wine reduction	
Hummus de albahaca & reducción de vino tinto al chile pasilla	
Plantain & bell pepper pinxo Pinxo de plátano & pimientos	12
white beans purée, corn kernels, radish & olives sauce	
Puré de alubias, granos de elote, rábanos & salsa de aceitunas	
Tempura asparagus Espárragos tempura	12
Tomato and basil tartar, avocado & balsamic reduction	
Tartar de tomate con albahaca, aguacate & reducción de balsámico	

Salads | Ensaladas

Sundried tomatoes & portobello salad Ensalada de tomates deshidratados & portobello	12
Romaine lettuce, focaccia croutons & oregano vinaigrette	
Lechuga romana, crotones de pan focaccia & vinagreta de orégano	
Green salad Ensalada Verde	12
Arugula, green beans, asparagus, celery, broccoli, avocado, pear squash and basil	
vinaigrette	
Arúgula, ejotes, espárragos, apio, brócoli, aguacate, chayote & vinagreta de albahaca	
Roasted baby veggies salad Ensalada de vegetales baby rostizados	12
Organic vegetables & vanilla vinaigrette	
Vegetales orgánicos & vinagreta de vainilla de Papantla	

Cream Soups | Cremas

Beans cream soup Crema de frijol	12
Avocado, corn stew & crispy tortilla	
Aguacate, estofado de elote & crujiente de tortilla	
Pumpkin cream soup Crema de calabaza	15
Bell peppers & garlic croutons	
Pimientos escalfados & crotón de ajo	

Prices are in American dollars, 16% tax included
Nuestros precios son en dólares Americanos, incluyen 16% de IVA



Main | Principales

	Dls
Veggie lasagna Lasaña de vegetales	16
Carrot, zucchini, tomato, eggplant, bell peppers, red onion & basil tomato sauce	
Zanahoria, calabacita, tomate, berenjena, pimientos, cebolla morada & salsa de tomate a la albahaca	
Roasted watermelon Sandía rostizada	16
Smoked zucchini, cauliflower risotto, mushrooms & red wine sauce	
Calabacita ahumada, risotto de coliflor, champiñones & salsa de vino tinto	
Fine herbs grilled portobello Portobello a la parrilla con hierbas finas	18
Sautéed vegetables & quinoa with Poblano pepper sauce	
Vegetales y quínoa salteados con salsa de chile poblano	
Cauliflower with sunflower seeds mole Coliflor al pipián	16
White rice & corn kernels	
Arroz blanco con granos de elote	
Breaded eggplant Berenjena empanizada	16
Cuitlacoche mushroom and zucchini flower risotto & Veracruz vanilla sauce	
Risotto de cuitlacoche y flor de calabaza & salsa a la veracruzana con esencia de vainilla	
Mushroom mixiote Mixiote de zetas	18
Plantain tortillas, roasted onion, avocado sauce & chickpea and radish salad	
Tortillas de plátano macho, cebolla asada, salsa de aguacate & ensalada de garbanzos con rábanos	

Desserts | Postres

Three chocolates panna cotta Panna cotta de tres chocolates	8
Wild berries compote	
Compota de frutos rojos	
Avocado ice cream Helado de aguacate	8
With crispy vanilla caramel	
Con crocante de caramelo a la vainilla	
Chocolate cake Pastel de chocolate	8
With citrus sauce	
Con salsa de cítricos	

Hector Lucas

Chef Ejecutivo

Prices are in American dollars, 16% tax included
Nuestros precios son en dólares Americanos, incluyen 16% de IVA