

## ENTRADAS

### GUACAMOLE **\$228**

Acompañado de salsa mexicana y totopos.

### \*CEVICHE DE PESCADO ESTILO ACAPULCO **\$266**

Aguacate, tomate, cebolla, cilantro, chile serrano, jugo de naranja, limón. clamato y salsa catsup.

### \*CEVICHE DE CAMARÓN **\$266**

Aguacate, tomate, cebolla morada, cilantro, pepino, tomate y salsa catsup.

### COCTEL DE CAMARÓN **\$266**

Salsa coctelera y aguacate.

### NACHOS TRADICIONALES **\$209**

Frijoles refritos, queso mozzarella, chile en vinagre, guacamole y salsa mexicana.

Pollo \$304

Carne \$342

Camarón \$342

### AROS DE CALAMAR CON SALSA DE CHIPOTLE **\$285**

Harina de trigo, paprika y limón, acompañados de papas a la francesa y salsa chipotle.

### AROS DE CEBOLLA CON SALSA DE CHIPOTLE **\$152**

Harina tempura y paprika, acompañados de papas a la francesa y salsa chipotle.

### DEDITOS DE QUESO **\$247**

Queso mozzarella, harina y panko, acompañados de papas a la francesa y salsa tártara.

### DEDITOS DE POLLO **\$228**

Harina y panko, acompañados de papas a la francesa y salsa tártara.

### DEDITOS DE PESCADO **\$228**

Harina y panko, acompañados de papas a la francesa y salsa tártara.

### ALITAS DE POLLO PICANTE **\$228**

Cajun y salsa red hot, acompañadas de zanahoria, apio y papas a la francesa.

8 pzas \$266

16 pzas \$399

## ENSALADAS

### TACO SALAD **\$285**

Lechuga, tomate cherry, aguacate, pimienta, queso panela, crema y aderezo ranch.

Pollo \$285

Camarón \$418

Carne \$285

### ENSALADA DEL CHEF **\$247**

Lechuga, tomate, aguacate, tocino, jamón, huevo, queso cheddar y queso mozzarella.

### \*ENSALADA CESAR TRADICIONAL **\$228**

Lechuga romana, crotón con ajo y mantequilla y tradicional aderezo cesar.

Pollo \$266

Camarón \$304

Precios en pesos. IVA incluido. Variará dependiendo el tipo de cambio (considerado en 19).

\*El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimento.

## HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

### HAMBURGUESA TRADICIONAL \$266

Carne de res Angus, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla, tocino y queso americano.

### HAMBURGUESA VEGETARIANA \$228

Portobello, cebolla asada, zanahoria, pimienta morrón y calabacita al tempura.

### CLUB SÁNDWICH \$304

Jamón de pavo, tocino queso americano, queso mozzarella, lechuga y tomate.

### SÁNDWICH BLT \$266

Tocino, lechuga y tomate.

\*Acompañados con papas a la francesa\*

## PLATILLOS PRINCIPALES

### FAJITAS

Pimiento morrón, cebolla, acompañadas de frijoles refritos, guacamole y salsa mexicana.

Pollo \$228

\*Carne \$361

Camarón \$361

### ORDEN DE 3 TACOS

Tortilla de maíz o harina acompañada de frijoles refritos, guacamole, salsa mexicana y salsa picosa.

Camarón \$228

Pescado \$234

Pollo \$361

\*Carne \$361

### QUESADILLAS NATURALES \$228

Tortilla de harina, queso mozzarella, acompañada de frijoles refritos, guacamole y salsa mexicana.

Pollo \$228

Carne \$361

Camarón \$361

### BURRITO DE POLLO \$247

Tortilla de harina, queso mozzarella, lechuga, tomate, frijoles refritos, crema y queso cotija acompañado de papas a la francesa.

Arrachera \$304

Camarón \$304

### BURRITO VEGETARIANO \$190

Tortilla de harina, champiñón, cebolla asada, pimientos morrón, zanahoria, lechuga, tomate y frijoles refritos acompañada de papas a la francesa.

## FLAT BREAD

### MEXICANA \$304

Queso mozzarella, chorizo, pechuga de pollo, cebolla, chiles y frijol entero.

### CUATRO QUESOS \$342

Queso azul, cabra, gruyere y mozzarella.

### PEPPERONI \$304

Queso mozzarella y pepperoni.

### HAWAIANA \$304

Queso mozzarella, jamón y piña.

### MARGARITA \$266

Tomate cherry, albahaca y salsa pesto.

### MAR Y TIERRA \$456

Queso mozzarella, carne asada y camarones.

### PASTOR \$304

Piña, cebolla y carne al pastor.

### VEGETARIANA \$266

Champiñones, pimienta verde, cebolla, espinacas y tomate cherry.

Precios en pesos. IVA incluido. Variará dependiendo el tipo de cambio (considerado en 19).

\*El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimento.