

LUNCH

ENTRADAS / APPETIZERS

Guacamole <i>Guacamole</i>	\$400	
Hummus con chips de vegetales <i>Hummus with vegetable chips</i>	\$400	 
Tacos de atún con jícama, cremoso de aguacate y salsa ponzu (3 piezas) (150gr) <i>Tuna tacos with jicama, guacamole, ponzu sauce (3 pcs) (150gr)</i>	\$545	

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de sandía asada y nopal <i>Grill watermelon and cactus leaves salad</i>	\$385	 
Ensalada de quelites de los ka´anches y queso cotija <i>Quelite salad from our ka´anchés with cotija cheese</i>	\$455	

S Á N D W I C H / SANDWICH

Pollo rostizado con tzatziki de pepino, cebolla caramelizada, tomate deshidratado, aguacate y lechuga (150gr) <i>Roasted chicken with cucumber “tzatziki” caramelized onion, dehydrated tomato, avocado & lettuce (150gr)</i>	\$480
---	-------

H A M B U R G U E S A S
HAMBURGERS

Wagyu con queso mozzarella, mayonesa casera, tomate deshidratado y papas a la francesa (200gr)	\$800
Portobello, tomate deshidratado, lechugas mixtas, hummus y chips de vegetales (170gr) <i>Portobello, dehydrated tomato, mixed lettuce hummus & vegetables chips (170gr)</i>	\$500

TACOS

por pieza | per piece

Arrachera con guacamole, nopal asado y cebolla caramelizada (70gr) <i>Flank steak with guacamole, grilled cactus leaves & caramelized onion (70gr)</i>	\$165	
Camarón tempura con guacamole y col morada (40gr) <i>Tempura shrimp with guacamole & red cabbage (40gr)</i>	\$290	
Lechón con cebolla en vinagre y cilantro (60gr) <i>Suckling pig with onion & coriander (60gr)</i>	\$290	
Tacos castacán de pulpo (70gr) <i>“Castacán” crispy Octopus tacos (70gr)</i>	\$290	
Tacos de pescado al pastor (60gr) <i>Fish “pastor” tacos (60gr)</i>	\$290	 
Tacos de vegetales de la región con hummus <i>Regional vegetables tacos with hummus</i>	\$140	 

F L A T B R E A D S

Pepperoni (30gr) y queso mozzarella <i>Pepperoni (30gr) and mozzarella cheese</i>	\$420
Aguacate, cebollín picado y queso mozzarella <i>Avocado, chopped chives & mozzarella cheese</i>	\$375 
Camarón salteado, longaniza de Valladolid, salsa macha y queso mozzarella (140gr) <i>Stir fried shrimps, “longaniza” from Valladolid “macha” sauce & mozzarella cheese (140gr)</i>	\$480 

W R A P

Wrap de pollo con ensalada mixta, frijoles y mayonesa de chiles toreados (150gr) <i>Chicken wrap, mixed salad, beans & charred chili mayonnaise (150gr)</i>	\$420
---	-------

P A R R I L L A D A F A M I L I A R / FAMILY STYLE GRILL

Pulpo con vegetales rostizados, ensalada, puré de papa y longaniza de Valladolid (250gr) <i>Octopus with roasted vegetables, mixed salad, mashed potatoes & longaniza from Valladolid (250gr)</i>	\$1,250
Pollo rostizado acompañado de puré de papa, longaniza de Valladolid y espárragos (200gr) <i>Roasted chicken with mashed potatoes with longaniza from Valladolid & asparagus (200gr)</i>	\$1,050
Pescado entero “A la Talla” con arroz cremoso y vegetales (500gr) <i>“A la Talla” Fish with creamy rice & vegetables (500gr)</i>	\$1,595

				
VEGETARIANO VEGETARIAN	SIN LÁCTEOS DAIRY FREE	SIN GLUTEN GLUTEN FREE	VEGANO VEGAN	PESCA SUSTENTABLE SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. / Prices are in Mexican pesos, includes 16% tax
Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración / Our food is prepared under strict hygienic and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.

DEL MAR / FROM THE SEA

TIRADITOS

\$500 (1 pieza)

Trucha salmonada con pepino, aguacate, cilantro
chile serrano y jugo de limón (180gr)
*Salmon trout with cucumber, avocado, coriander,
serrano chili & lemon juice (180gr)*

\$530

Tiradito de atún fresco con salsa ponzu, cremoso
de aguacate y rábanos encurtidos (160gr)
*Tuna tiradito with ponzu, avocado mousse & pickled radish
(160gr)*

AGUACHILES

Negro (con tinta de calamar)
Black (Squid ink)

Camarón / Shrimp (105gr) \$510

Pescado/Fish (120gr) \$510

Verde / Green

Camarón / Shrimp (105gr) \$510

Pescado/Fish (120gr) \$510

TOSTADAS
(1 pieza) (80gr)

Mango, jitomate, cebolla
pepino, tomatillo, menta
cilantro, ajonjolí, aguachile
verde, aguacate y sikil pak
*Mango, tomatoes, onion
cucumber, mint, coriander
sesame seeds, green
“aguachile” sauce, avocado
& sikil pak*

\$430

Camarón, cebolla, tomate chile
jalapeño, rábano mayonesa de
camarón chipotle y cremoso
de aguacate
*Shrimp, onion, tomato, jalapeño
chili, radish, chipotle chili shrimp
mayonnaise & avocado mousse*

\$490

Mariscos con jitomate, chile
jalapeño, cebolla, menta
cilantro y guacamole
*Seafood with tomato, jalapeño
chili, onion, coriander
& guacamole*

\$490

Pulpo con jitomate, pepino
cebolla, menta, cilantro,
guacamole y salsa roja
tatemada
*Octopus with tomato, cucumber
onion, mint, coriander
guacamole & red “tatemada”
sauce*

\$490

Atún con guacamole, salsa
ponzu y poro frito
*Tuna with guacamole, ponzu
sauce & fried leeks*

\$490

CEVICHE
(160gr)

Atún con ponzu, rábano, cebolla, mousse
de aguacate, chile serrano y poro frito
*Tuna with ponzu sauce, radish, onion, avocado
mousse, serrano chili & fried leek*

\$600

Ceviche de pescado con salsa verde tatemada
y mousse de aguacate
*Fish ceviche with charred green sauce & avocado
mousse*

\$550

Ceviche mixto de mariscos con leche de tigre
chaya y aguacate
*Mixed seafood ceviche with Chaya “leche de tigre”
& avocado*

\$550

Ceviche de setas con pimientos, limón, cebolla
y mousse de aguacate
*Mushroom ceviche with pepper, lemon,
onion & avocado mousse*

\$480

Coctel de camarón con aguacate
Shrimp cocktail with avocado

\$600