

COMIDA - BRUNCH

ENTRADAS / STARTES

GUACAMOLE CON TOTOPOS 150 grs	\$125	CHIPS AND GUACAMOLE 5 oz
BOTANA MEXICANA	\$210	MEXICAN APPETIZER
ALITAS DE POLLO MARINADAS 380 grs.	\$195	CHICKEN WINGS 13 oz.
CEVICHE VALLARTA TRADICIONAL 170 grs	\$190	CEVICHE VALLARTA 5.5 oz
AGUACHILE VERDE O ROJO 110 grs	\$260	TRADITIONAL AGUACHILE SHRIMP RED OR GREEN 4.5 oz
1/2 AGUACATE CON CAMARON 110 grs	\$250	HALF SHRIMP AVOCADO 4.5 oz
SOPA DE TORTILLA	\$120	TORTILLA SOUP
CALDO XOCHILT	\$120	XOCHILT SOUP
TOSTADA DE ATÚN 90 grs.	\$198	TUNA TOSTADA 3 oz
Atún, aguacate machacado, vinagreta de soya wakame, poro frito y aderezo de sirasha		Tuna, siracha aioli, avocado, soy vinaigrette, fresh wakame, fried leek

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA GRIEGA	\$185	GREEK SALAD
Lechugas mixtas, pepino, pimiento rojo, tomate cherry, cebolla morada, aceituna negra, alcaparra, orégano, queso feta con aceite de olivo		Mixed greens, cucumber, red peppers, cherry tomatoes, red onions, black olives, capers, oregano and feta cheese drizzled with olive oil
ENSALADA DEL CHEF	\$210	CHEF'S SALAD
Mezcla de lechugas, tiritas de jamón, pollo, queso cheddar, tocino, jitomate y huevo cocido		Mixed greens, ham, chicken, cheddar cheese, bacon, tomato and a hard boiled egg
ENSALADA CESAR	\$195	CAESAR SALAD
Lechuga orejona, aderezo cesar, anchoas, laminas de parmesano y crotones		Leaf lettuce, caesar dressing, anchovies, parmesan flakes and croutons
ENSALADA PORTO	\$245	PORTOBELLO SALAD
Lechugas mixtas, pechuga de pollo, hongo portobello, cebolla, pimiento rojo, queso de cabra, ajo, aceite de olivo, con un toque de vinagreta de balsamico		Mixed greens, chicken breast, with portobello mushroom, garlic, onions, red bell pepper, olive oil and goat cheese, with a touch of balsamic vinaigrette
Cualquiera de nuestras ensaladas con salmón 180 grs	\$380	Any of our salads with salmon 6 oz
Agregar media pechuga de pollo 120grs	\$110	Add half chicken breast 4 oz
Agregar camarones 26/30 (8) pzas.	\$145	Add Shrimp 26/30 (8) pieces
PESCA DEL DIA 180 grs. Servido con arroz y verduras	\$345	TODAY'S FRESH CATCH 6 oz. Served with rice and vegetables
° Zarandeado ° Ajo ° Ajillo ° Talla verde		° Garlic ° Al ajillo ° Zarandeado ° Talla verde
CAMARONES U-10 (5Pzas) Servidos con arroz y verduras	\$580	SHRIMP U-10
° Zarandeado ° Ajo ° Ajillo ° Talla verde		° Garlic ° Al ajillo ° Zarandeado ° Talla verde

Todos nuestros aderezos con preparados en casa: Ranch, mil islas, bluecheese, vinagreta de la casa
All of our dressing are prepared in house: Ranch, thousand island, blue cheese, home made vinaigrette

Comida de 10 a.m - 5 p.m.

Brunch de 10 a.m. - 5 p.m.

Tax included

El menu es fijo y la variacion solo puede ser en los ingredientes a su gusto Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS / SANDWICHES & HAMBURGERS

HAMBURGUESA CON QUESO, TOCINO Y GUACAMOLE 220 GRS \$298

Pan hecho en casa, queso gouda, tocino, guacamole, cebolla parrillada, lechuga y tomate. Servida con papas gajo

HAMBURGUESA CON QUESO Y TOCINO 220 GRS \$270

Pan hecho en casa, queso gouda, tocino, lechuga, cebolla parrillada y tomate. Servida con papa gajo

CLUB SANDWICH 120 grs \$198

Pechuga de pollo a la parrilla, jamón, tocino, queso, lechuga, tomate. Servido con papa gajo

SANDWICH B.L.T \$165

Tocino, lechuga, tomate y papa gajo

SANDWICH DE POLLO 120 grs \$205

Pechuga de pollo marinada en menta, aurugula, pesto, queso de cabra, queso gouda y aguacate

TOSTADA DE AGUACATE \$205

Pan brioche, aguacate machacado, platano frito, huevos pochados, ensalada, vinagreta de la casa y pepita de calabaza

ENCHILADAS DE POLLO (3) PZAS. \$186

Servidas con arroz y frijoles

ENCHILADAS DE JAIBA (3) PZAS. \$235

Tortillas de maiz, guiso de jaiba gratinado, salsa cremosa de mariscos y aderezo de chipotle

ENCHILADAS DE CAMARÓN (3) PZAS. \$258

Tortillas de maiz, rellenas de camaron y espinacas, gratinadas con salsa verde

CROQUE MADAME \$275

Sandwich de pan brioche con jamon y queso gouda bañado con salsa blanca acompañado de un huevo estrellado, ensalada, papa gajo y un toque de pimienta molida fresca y vinagreta de la casa

BACON & GUACAMOLE CHEESEBURGER 7.5 oz

Home made brioche bread, ground beef, bacon, cheese, lettuce, guacamole, grilled onions, served with wedge potatoes

BACON CHEESEBURGER 7.5 oz

Home made brioche bread, ground beef, bacon, cheese, lettuce, grilled onions and tomato, served with wedge potatoes

CLUB SANDWICH 4 oz

Grill chicken breast, ham, bacon, cheese, lettuce, tomato served with wedge potatoes

B L T SANDWICH

Served with wedge potatoes

CHICKEN SANDWICH 4 oz

Chicken breast, mint marinated, aurugula, pesto, creamy goat cheese and ripe avocado
Served with wedge potatoes

AVOCADO TOAST

Grilled brioche bread with mashed avocado, fried plantain, poached eggs, salad, house vinaigrette and pumpkin seed

CHICKEN ENCHILADAS (3) pcs

served with rice and beans

CRAB ENCHILADAS

Corn tortillas, gratin crab stew, creamy seafood sauce and chipotle dressing

SHRIMP ENCHILADAS

Corn tortillas stuffed with shrimp, spinach and melted cheese, with green sauce

CROQUE MADAME

Brioched bread sandwich with ham and gouda cheese, bathed in a white sauce, accompanied by a fried egg (1), salad, house vinaigrette and fresh ground pepper

FAJITAS

180 GRS / 6 OZ

FAJITAS DE RES \$315

BEEF FAJITAS

FAJITAS DE POLLO \$230

CHICKEN FAJITAS

FAJITAS DE CAMARON \$315

SHRIMP FAJITAS

FAJITAS MIXTAS \$315

MIXED FAJITAS

FAJITAS VEGETARIANAS 220 GRS \$218

VEGGIE FAJITAS 7 OZ

Servidas con pimienta, cebolla y salsa de soya
todas nuestras fajitas vienen con frijoles,
guacamole, salsa y tortillas

Mixed with onions, pepper and soy sauce
served with beans, guacamole, tortillas and sauce

Comida de 10 a.m - 5 p.m.

Brunch de 10 a.m. a 5 p.m.

Tax included

ACT30*08*23

El menu es fijo y la variacion solo puede ser en los ingredientes a su gusto / Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter

