



Entradas / Starters

Guacamole con chicharrón crujiente

Guacamole machacado, queso panela, salsa mexicana, chicharrón troceado, totopos

\$170

Tacos de papa y requesón ahogados 90g

Tortilla con papa y requesón, salsa de tomate y chicharrón, col, verduras en escabeche, cebolla desflemada, aldilla 90g

\$235

Huarache de Pulpo 180g

Masa frita, pulpo, frijol, salsa verde tatemada, ensaladilla de verdolagas, cebolla cambray, jocoque, queso fresco, aguacate

\$420

Queso fundido

Queso asadero fundido, tortilla de maíz, salsas.

\$160

ACOMPAÑELO CON

Chistorra 90g

\$125

Champiñones al ajillo

\$125

Arrachera 120g

\$160

Pollo parrilla 120g

\$110

Tartar de atún 180g

Pepino, menta, albahaca, manzana verde, chile serrano, aceite de limón y aguacate

\$370

Bao de birria tatemada

pan de arroz, birria, salsa x-niped, quince

\$220

Tiradito de pescado encurtido 180g

Lonjas de pesca curtidas en sal, salsa de maracuyá, vegetales encurtidos

\$465

Vieiras tibias 180g

Callo de hacha, tabule de quinoa con verduras, mix de hojas, vinagreta de maguey dulce, tierra de chile serrano

\$555

Aguachile negro de camarón 180g

Camarón, wakame, salsas negras, muselina de aguacate

\$370

ENSALADAS

Ensalada burrata

Tomate cherry, tomatillo verde, pesto de epazote con miel, albacar, lechuga mix, cilantro, almendra salada

\$340

Ensalada de Jamaica con mix de lechugas

Mix de lechugas, hojas de Jamaica, vegetales orgánicos baby, queso ranchero, croton de brioche, aderezo de la casa

\$155

Nuestra Ensalada Cesar

Lechuga orejona, aderezo cesar, tomates deshidratados, crotones

\$369

Ensalada porto

Mix de lechugas, hongo Portobello, pimiento rojo, pechuga parrillada, queso de cabra, tomate, cebolla morada, vinagreta de balsámico

\$315

Guacamole with pork cracklings

Mashed avocado, panela cheese, mexican salsa, pork cracklings and chips

Potatoe and requesón fried tacos ahogados 3oz.

Crispy taco with potatoe and requesón, tomatoe sauce and chicharon, cabbage, mixed vegetables and sauteed onions

Octopus 6oz.

Fried masa, octopus, beans, grill green sauce, verdolagas salad, spring onion, jocoque, fresh cheese and avocado.

Melted cheese

Asadero cheese, served with corn tortillas and salsas

SIDES

Chistorra 3 oz.

Mushrooms garlic style

Beef arrachera 4 oz.

Grill chicken breast 4 oz.

Tuna tartar 6 oz

Cucumber, mint, basil, green apple, serrano pepper, lemon oil and avocado

Bao de birria tatemada

Rice bread, our traditional birria, x-niped quince

Marinated fish stripes 6 oz.

Sliced fish marinated with salt, passion fruit and mix vegetables

Warm Scallops 6 oz

Scallops, quinoa tabule and vegetables, green mix, maguey sweet vinagrete, and serrano pepper earth

Black aguachile 6 oz

Shrimp, wakame, black sauces and avocado museline

SALADS

Burrata Salad

Cherry tomatoe, green tomatillo, epazote pesto with honey, basil, Green mix, coriander and salad almond

Jamaica salad with Green mix

Green mix, Jamaica leafs, baby organic vegetables, ranchero cheese, cruton and house dressing

Our Caesar salad

Leaf lettuce, our caesar dressing, sundry tomatoes and crutons

Porto Salad

Green mix, portobello mushroom, red bell pepper, grill chicken breast, goat cheese, tomatoe, red onion and balsamic vinaigrette



SOPAS Y CREMAS

Sopa de tortilla \$120
Tortilla frita, aguacate, crema, queso
chile guajillo, caldillo de jitomate

Chilpachole de mariscos 120g \$270
Mariscos de temporada, jaiba,
caldo de mariscos espesado con masa

Crema de elote y chile poblano \$135
Elote caramelizado, aceite de chile,
esponja de elote,

PASTAS

Pasta vegetariana \$265
Vegetales salteados, salsa pomodoro

Pasta marinera 180g \$395
Camarón, callo, pulpo, mejillon salteados
en aceite de oliva, vino blanco y ajo, con
salsa pomodoro y queso parmesano

Pasta de champiñón y camarones 180g \$365
Camarones, champiñones, salteados en
Aceite de oliviova, ajo y vino blanco, con
nuestra salsa blanca o pomodoro y queso
parmesano

Pasta con chistorra 90g \$285
Salsa de chorizo, espinacas, rayadura de
limón real, parmesano.

PLATOS FUERTES

**Pechuga de pollo rellena de huitlacoche
y frutos deshidratados 220g** \$250
Brócoli, tomates confitados, mole de almendra

Pork belly 220g \$385
Mole de manzana, ensalada de espinaca,
berros y almendra tostada

Chile relleno de queso \$230
Queso, salsa de tomatillo, pure de frijol,
arroz blanco, crema acida

Chile relleno con mariscos 180g \$370
Queso, mariscos de temporada, salsa de tomatillo,
pure de frijol, arroz blanco, alioli de chipotle

Salmon 220g \$425
Pure de manzana verde y chile serrano, betabel
y zanahoria rostizada, reducción y aire de Jamaica

Mar y tierra 180g \$510
Filete de res, pure espumoso de camote, camarón,
poro al grill, juxus de tres chiles

SOUP

Tortilla Soup
Fried tortilla, avocado, sour cream, fresh cheese,
guajillo chili and tomato broth

Seafood Chilpachole 4 oz
Season seafood, crab, seafood broth and
thick with corn dough

Corn and poblano pepper cream
Caramelized corn, chili oil and corn sponge

PASTAS

Veggie Pasta
Sautéed Fresh vegetables with pomodoro sauce

Sailor Pasta 6oz
Shrimp, scallops, octopus, mussels, sautéed with
olive oil, garlic and white wine, served with
Pomodoro sauce and parmesan cheese

Shrimp and mushroom pasta 6 oz
Shrimp and mushrooms, sautéed with, olive oil,
garlic and white wine, to choice with our white
sauce or pomodoro sauce and parmesan cheese

Chistorra with pasta 3oz.
Chorizo sauce, spinach, lemon zest and
parmesan cheese

MAIN COURSES

**Stuffed chicken breast with huitlacoche
and dried fruits 7oz**
Broccoli, candies tomatoes and almond mole

Pork belly 7oz
Apple mole, spinach salad, watercress and
toast almond

Chile relleno
Cheese, tomato broth, black beans puree,
White rice and sour cream

Seafood chile relleno 6 oz
Cheese, season seafood, tomato broth, black
beans puree, White rice and chipotle alioli

Salmon filet 7 oz
Apple green puree and serrano pepper, roasted
carrot and beatroot, with a Jamaica reduction

Surf and Turf 6oz
Beef filet, sweet potatoe puree, shrimp, grill leek
and three chiles juxus



FAJITAS

Fajitas de res 220 grs	\$365
Fajitas de pollo 220 grs	\$240
Fajitas de camarón 220 grs	\$360
Fajitas mixtas 220 grs	\$380
Fajitas vegetarianas 200 grs	\$240

Extras:

Tortillas extras	\$15
Arroz extra	\$65

Servidas con pimiento, cebolla y salsa de soya.
Todas nuestras fajitas vienen con frijoles,
guacamole, salsa y tortillas.

NUESTROS CORTES

RIB EYE 360 grs	\$838
NEW YORK 360 grs.	\$728
ARRACHERA 320g	\$484
FILETE DE RES 320g	\$655
COSTILLAS BBQ 420g	\$385

DEL MAR

PESCA DEL DIA 220g	
PULPO A LAS BRAZAS (pregunte precio/ el peso es en cocido.)	
CAMARON U10 5pza	\$638

ATUN 220G	\$380
-----------	-------

GUARNICIÓN PARA ELEGIR (1)

Pure de papa	\$110
Papa horno	\$135
Vegetales al grill	\$180
Espárragos al grill	\$180
Ensalada de la casa	\$159
Arroz de la casa	\$65
Guacamole	\$75

SALSA PARA ELEGIR (1) 120 ML	\$60
------------------------------	------

Juxus de tres chiles
Juxus de hierbas finas
Salsa borracha
Salsa bernesa
Chimichurri
Ajillo/ solo para mar
Zarandeado/ solo para pesca

Todos los pesos son en crudo

- Le recordamos que cualquier cambio en los platillos o ingrediente extra tiene un costo
- Todos nuestros aderezos con preparados en casa:
(Ranch, mil islas, bluecheese, vinagreta de la casa)
- Cena 5 p.m. - 10 p.m.
- El menu es fijo y la variacion solo puede ser en los ingredientes a su gusto

FAJITAS

Beef fajitas 7 oz
Chicken fajitas 7 oz
Shrimp fajitas 7 oz
Mixed fajitas 7 oz
Veggie fajitas 7 oz

SIDES:

Extra tortillas
Extra rice

Mixed with onions, pepper and soy sauce.
Served with beans, guacamole,
tortillas and sauce.

OUR STEAKS

RIB EYE 12 OZ
NEW YORK 12 OZ
ARRACHERA 10.5 OZ
BEEF FILET 10.5 OZ
BBQ PORK RIBS 14 OZ

FROM THE SEA

CATCH OF THE DAY 7 OZ
GRILL OCTOPUS (weight is when was cooked, ask price)
U-10 SHRIMP (5 pc)

TUNA 7 OZ

CHOOSE A GARNICH FOR YOUR PLATE (ONLY 1)

Mashed potatoes
Oven potatoe
Grill vegetables
Grill sparagus
House salad
Rice home made
Guacamole

CHOOSE A SAUCE (1) 4OZ.

Tres chiles juxus
Fines herbs juxus
Borracha sauce
Bernesa sauce
Chimichurri
Ajillo / for seafood
Zarandeado / only for catch of the day

All weights are raw

- Any change in our plates or extra ingredient will be charged
- All of our dressing are prepared in house:
(Ranch, thousand island, blue cheese, home made vinaigrette)
- Dinner 5 p.m - 10 pm
- Tax included
- Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter



Digestivos & Postres

LICOR / LIQUOR .45 ml / 1.5 oz

Grand Marnier	\$170
Baileys	\$125
Drambuie	\$180
Amaretto Disaronno	\$125
Sambuca Vaccari	\$110
Licor de cafe Don Pancho	\$96

Licor 43	\$125
Frangelico	\$140
Campari	\$110
Chinchon Dulce	\$96
Chinchon Seco	\$96
Aperol	\$125

MARTINIS, COFFEE & DRINKS

.90 mL / 3 Oz

MARTINI DE MANZANA

Vodka y licor de manzana

CARAJILLO

Licor 43 y cafe espresso

MARTINI DE CHOCOLATE

Vodka, cacao obscura, frangelico

MARTINI DE MAZAPAN

Licor de cafe, frangelico, vodka y mazapan

MARTINI DE ROMPOPE

Tequila, rompopo y crema

MARTINI DE GALLETAS

Frangelico, ron malibu y jugo de arandano

MUDSLIDE

Baileys Irish Cream, licor de cafe, vodka, chocolate

AFOGATTO

Cafe espresso y una bola de helado vainilla

CAFE IRLANDES Y CREMA

Baileys, crema batida y cafe

CAFE ESPAÑOL

Brandy, licor de cafe, crema batida y cafe

CAFE MONTECRISTO

Grand marnier, licor de cafe, crema batida y cafe

CAFE MEXICANO

Tequila, licor de cafe, crema batida y cafe

\$170

\$180

\$170

\$170

\$170

\$170

\$180

\$120

\$190

\$160

\$190

\$160

APPLE MARTINI

Vodka and apple liqueur

CARAJILLO

43 Liqueur and espresso shot

CHOCOLATE MARTINI

Vodka, dark cacao and frangelico

MARZIPAN MARTINI

Peanut paste

Coffee liqueur, frangelico, vodka and mazapan

EGGNOG MARTINI

Tequila, eggnog and cream

COOKIE MARTINI

Frangelico, Malibu rum and cranberry juice

MUDSLIDE

Baileys Irish Cream, coffee liqueur, vodka, chocolate syrup and ice cream

AFOGATTO

Espresso shot and ice cream

IRISH COFFEE

Baileys Irish Cream, whipped cream and coffee

SPANISH COFFEE

Brandy, coffee liqueur, whipped cream and coffee

MONTECRISTO COFFEE

Grand Marnier, coffee liqueur, whipped cream and coffee

MEXICAN COFFEE

Tequila, coffee liqueur, whipped cream and coffee

Postres

Pay de queso y fresas	\$175
Explosión de chocolate	\$190
Buñuelo mexicano	\$135
Panacota de coco y tuba	\$150
Buñuelo inflado de choconoztle	\$145

Dessert

<i>Cheese cake with strawberries</i>
<i>Chocolate explosion</i>
<i>Mexican buñuelo</i>
<i>Coconut and tuba panacota</i>
<i>Choconoztle blown buñuelo</i>