



ENTRADAS FRÍAS

A TOSTADA DE JAIBA (75gr) 87 Mayo habanero, cebolla morada, zanahoria frita y aguacate.
A WON TON DE SALMÓN (70gr) 85 Tostada oriental, nuez de la india, cebollín, algas, mayo spicy, miel de soya y aguacate.
A TOSTADA SPICY DE ATÚN (80gr) 85 Con pepino, aguacate, chile serrano, apio, cebolla morada, miel de soya, poro frito y cilantro.
A ENSALADA DE ESPINACA, ALCACHOFA & PERA 135 Con vinagreta de ajonjolí, cebolla morada, parmesano y poro frito.
A HUMMUS, KALE FRITA, BROCOLI 135 Servido con pan pita.
A BETABEL, QUESO DE CABRA Y PISTACHE 150
ENSALADA WEDGE 140 Lechuga romana con aderezo de queso azul, tocino, arándano deshidratado y nuez caramelizada.
CARPACCIO DE RES (150 gr) 230 Con parmesano, alcaparras fritas, arúgula y limón.
AGUACHILE (150gr) 165 Tradicional de camarón.
CAMARONES HABANERO (200gr) 195 Crudos y cocidos, con aguacate, pepino, cebolla morada en salsa de habanero negro y limón.
TIRADITO DE HAMACHI (150gr) 335 Crispy onions, miso, salsa de serrano y jengibre.

ENTRADAS CALIENTES

CLAM CHOWDER 95 Crema de almeja estilo nueva Inglaterra. En hogaza de pan +20
A COLIFLOR ZARANDEADA 95 Con aderezo tradicional asada a la parrilla.
“CRABCAKES” (150gr) 130 Croquetas de jaiba con mayonesa habanero y ensalada verde.
PULPO AL AJILLO (150gr) 210 Con papas cambray salteadas con pimentón.
A ALMEJAS CON TRIPA DE LECHE 185 Asadas al grill con poblano y cilantro.
TACOS GOBERNADOR (4 piezas) 185 A la parrilla con queso, camarón y morrón.
A TACOS DE CARNITAS DE PATO (150gr) 175 Guisado con salsa de tomate y frijoles.
RIB EYE PARA TAQUEAR (500gr) 595 Con quesadillas, chiles toreados y guacamole.
A OSTIONES ASADOS EN TUÉTANO 135 3 ostiones, aderezo de ajo, perejil y habanero.
A “TOAST” DE ESCARGOTS Y OSTIONES 185 En mantequilla de ajo, perejil y matcha.
MEJILLONES AL VINO BLANCO (250gr) 185 Con setas y champiñones.
BROCHETAS DE “PORK BELLY” ROSTIZADA (250gr) 178 Con salsa de ajonjolí.

PLEASE ENJOY THE SHOW!

#EstaVidaMeEncanta

PLATOS FUERTES

A POLLITO DE LECHE AL HORNO	260
Ensalada de arugula y polenta cremosa con parmesano y salsa trufada.	
A RAMEN EN CONSOME	195
De pesca del día, pasta japonesa con verduras orientales.	
A CHAMORRO DE CERDO (700 gr)	275
Guisado con cerveza a baja temperatura, acompañado de papas cambray chimichurri	
COSTILLAS DE CERDO (450 gr)	265
Con salsa BBQ de Jack Daniels y miel, con aros de cebolla y elote al grill.	
"SHORT RIB" (450 gr)	395
Costilla de res braseada al vino tinto con puré cremoso de papa y espinacas con tocino.	
LENGUA DE RES	260
A la parrilla, guacamole con chapulines y salsa verde.	
A SUADERO AL LIMÓN (250 gr)	240
Berenjenas fritas, salsa de limón y tomatitos en vinagreta.	
RACK DE CORDERO (250 gr aprox.)	590
De Nueva Zelanda con salsa de menta, verduras al grill y puré cremoso de papa.	
A ATÚN SELLADO (250gr)	235
Glaseado con jengibre, servido con ensalada de arúgula, verdolagas y frutos secos.	
A PESCA DEL DÍA TATEMADA (220gr)	230
En hoja de vástago, con puré de plátano macho y verduras de temporada tostadas.	
PARGO* (45 min aprox.)	45 cada 100 gr
Zarandeado o a la sal.	
*precio según su peso	

DE LA PARRILLA

Nuestros platillos a la parrilla vienen acompañados de una guarnición a su elección.

- DEL PACÍFICO -

- CORTES -



SALMÓN (250 gr) Canadiense	320	FILETE (250 gr) A la pimienta verde	350
PULPO (250 gr) Zarandeado	330	RIB-EYE (450 gr)	520
PESCA DEL DÍA (220 gr) Cilantro y chiltépín	230	NUEVA YORK (400 gr)	415
CAMARONES ZARANDEADOS (275 gr)	270	VACÍO (300 gr) Con chimichurri	320
Asados con cáscara en piedra de sal		PICAHÑA (500 gr) Ahumada	460
LANGOSTA Asada en su caparazón o Rockefeller	95 c/ 100 gr		

GUARNICIONES

PAPAS Y CAMOTE A LA FRANCESA	50	50	VERDURAS AL GRILL
PURÉ DE PAPA	50	45	ENSALADA VERDE
PAPA AL HORNO	45	150	ESPARRAGOS (150 gr)
PAPAS CAMBRAY A LA DIABLA	45	70	GUACAMOLE
COLES DE BRUSELAS FRITAS	80	45	FRIJOLES PUERCOS
PAPAS PARME TRUFADAS	95	65	ESPINACAS A LA CREMA