

MENÚ



ENTRADAS STARTERS

BRUCHETTA 200 g \$210

Jitomate, albahaca, aceituna negra y queso de cabra.
Tomato, basil, blackolives and goat cheese.

**CAMARONES AL GUAJILLO /
SIZZLING SHRIMP** 160 g \$220

Sizzling shrimp with garlic, guajillo chile and grilled rustic bread.

**QUESO BRIE EN COSTRA DE
MACADAMIA / MACADAMIA NUT
ENCRUSTED BRIE** 150g \$240

**CHAMPIÑONES /
MUSHROOMS** 130 g \$190

Salteados con Vino Tinto y Chile Chipotle.
Sautéed mushrooms with red wine and chipotle chile

GUACAMOLE \$160

130 g Made fresh to order!

NEW
**QUESO FUNDIDO CON CHORIZO
/ MELTED CHEESE WITH
CHORIZO** \$180

ALITAS / WINGS \$180
Buffalo o BBQ

ENSALADAS SALADS



NEW
ENSALADA THAI / THAI STEAK \$220

SALAD BOWL 150 g (Proteína)
Arrachera, jicama, zanahoria, arroz y un aderezo Asiático picante.
Steak, carrots, jicama & mixed greens.

**ENSALADA GRIEGA /
GREEK SALAD** 150g \$180

Queso feta, aceituna negra, cebolla, jitomate y lechuga.
Feta cheese, black olive, onion, tomatoes lettuce & garbanzo beans

**ENSALADA AZTECA /
AZTEC CHICKEN SALAD** 150 g (Proteína) \$220

Pollo a la parrilla, lechuga, frijoles negros, queso panela jitomate, aguacate, y cebolla morada.

Grilled chicken, lettuce, black beans, panela cheese, tomato avocado & red onion.

THE BURRITO BOWL 150g \$260
Pollo o Res / Chicken or Steak

Un burrito sin la tortilla: jitomate, chile poblano, elote frijoles negros, aguacate, queso, lechuga, arroz, y tiras de tortilla frita.

A burrito with out the tortilla: lettuce, poblano, corn, rice and black beans.



SOPAS / SOUPS

SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP
A traditional mexican soup with \$150
avocado, cheese & tortilla strips 300 ml

**SOPA DE CREMA DE POBLANO / \$180
CREAM OF POBLANO SOUP**
130ml

CENA / DINER

PASTAS



NEW FETTUCGINI AL FRESCO \$220

200 g
Jitomate, queso mozzarella, arugula,
aceluna y albahacar.

With chery tomatoes, olives, mozzarella,
arugula & basll.

PASTA PRIMAVERA 200 g \$280

Capellini con camarones, verduras
frescas.

Capellini pasta with shrimp and fresh
veggies.

NEW PENNE AL PESTO \$240



200 g

CARNES MEATS



CARNE ASADA 400 g \$440

Servido con frijoles, salsa mexicana y
guacamole.

Served with beans, salsa mexicana &
guacamole.

MOLCAJETE 400 g \$450

Arrachera, queso panela, cebolla
cambray, salsa de la casa, servido con
guacamole y arroz.

Steak, panela cheese, onion, and our
fire roasted salsa served piping hot in a
stone bowl with a side of guacamole
and rice

COSTILLAS BBQ 400 g \$450
(RECETA DE LA CASA)

Cocinada al horno lentamente con
papas fritas, ensalada y pan de ajo.
Slow roasted with our spice rub and
BBQ sauce - served with salad, fries,
and garlic bread.

NEW FILETE MIGNON 400 g \$490

Servido con puré de papa y
vegetales a la parrilla.

Served with mashed potatoes and
grilled vegetables

MINI HAMBURGUESAS CON PAPAS / SLIDERS

WITH FRIES \$180

TWO BEEF SLIDERS WITH FRIES

MARISCOS SEAFOOD



CAMARONES COCO 220 g \$420

Servidos con salsa picante de mango, pure de
papa y vegetales al grill.

Served with a spicy mango sauce, mashed
potatoes, and grilled vegetables.

NEW CAMARONES PANKO 220 g \$290

Servidos con ensalada, arroz y una salsa de
wasabi.

Panko breaded shrimp served with salad,
rice and a wasabi sauce

**NEW PULPO ZARANDEADO / GRILLED
OCTOPUS** \$380

**PESCADO Y PAPAS /
FISH AND CHIPS** \$210

ESPECIALES DEL CHEF CHEF SPECIALS



It's Back!

POLLO AL LIMÓN 400 g \$320

Pechuga de pollo bañada con salsa de la
casa, servido con frijol negro y arroz.

Grilled chicken with manchego cheese and
a guajillo chile sauce, served with black
beans & rice.

CAMARONES OLA RICA 220 g \$420

A la parrilla en su cáscara con ajo confitado,
vegetales y pure de papa.

Grilled butterflied shrimp with roasted garlic
butter, mashed potatoes & vegetable

**NEW PLATO MEXICANO /
MEXICAN PLATE** 200 g \$380

150 g de Arrachera a la parrilla, 2

enchiladas de pollo, chile relleno
capeado, arroz, frijol, salsa Mexicana,
guacamole y cebollas asadas.

Carne asada, chicken enchiladas, chile
relleno, rice, beans, guacamole and
grilled onion

A LA LEÑA TO FIREWOOD



Filete de Pescado al Wasabi Wasabi Fish Filet 220 gr \$320

Cocinado a la leña con costra de wasabi servido con arroz y vegetales.
Catch of the day encrusted with wasabi-caper sauce, rice and grilled vegetables.

ENCHILADAS SUIZAS 150 gr (Proteina) \$220

Enchiladas de pollo en salsa verde con arroz y frijoles negros.
Chicken enchiladas with green sauce, rice, and black beans

MARGARITA PIZZETTE \$180

Queso, albahaca y jitomate.
Cheese, basil and tomato.

PIZZETTE DE CAMARON / SHRIMP PIZZETTE \$210

Camarones salteados, tocino y albahaca.
Sautéed shrimp, bacon and basil.

PIZZETTE MEXICANA / MEXICAN PIZZETTE \$210

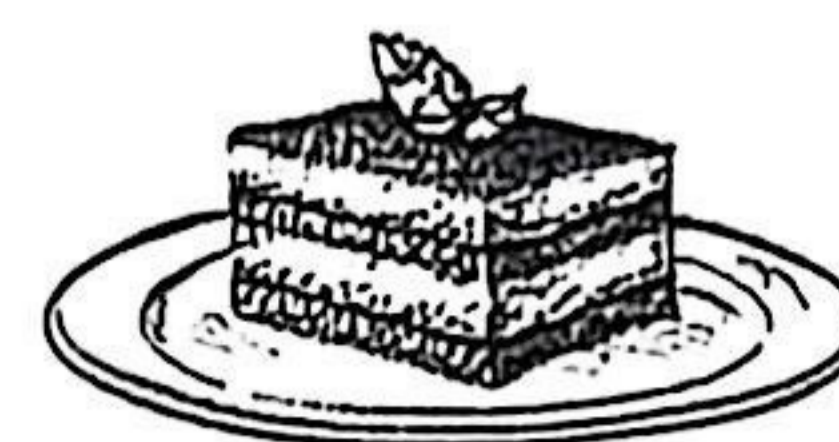
Chorizo de la casa, poblano, cilantro, frijoles negros y cebolla caramelizada.
House chorizo, roasted poblano, cilantro, black beans and caramelized onion

PIZZETTE DE QUESO BRIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA / BRIE & CARAMELIZED ONION PIZZETTE \$190

CHEESE PIZZA \$150

PEPERONI PIZZETTE \$190

POSTRES DESSERT All Made in House!



PASTEL DE CHOCOLATE Y CABERNET / MOLTEN CHOCOLATE CABERNET CAKE \$220

Con helado haagen dazs de vainilla.
With haagen dazs vanilla ice cream

MINI TRIO OF GOODNESS! \$160

Crème brûlée, tarta de chocolate, y helado de vainilla con plátano y salsa de caramelo al ron.
Crème brûlée, chocolate cup, & ice cream sundae with brûlée banana & caramel rum sauce.

CREME BRÛÉE DE VAINILLA VAINILLA CREME BRULÉE \$145

HELADO DE VAINILLA VAINILLA ICE CREAM SUNDAE \$165

Helado de vainilla con nuez pecanay salsa de chocolate.
Haagen dazs served with pecan nuts and chocolate sauce.

PUDIN DE PLATANO Y NUEZ PECANA BANANA PECAN BREAD PUDDING \$185

Con caramelo de ron, helado de vainilla y platano.
With caramel rum sauce, vanilla ice cream & banana brulee.

NICO'S FLAN DE COCO NICO'S COCONUT FLAN \$140

CAFÉ ESPECIAL SPECIALTY COFFEE

CARAJILLO DE MAZAPAN \$150

Espresso, mazapán & licor 43

CAFÉ MEXICANO \$150

Espresso, brandy, kahlua, tequila, & whipped cream.

CAFÉ ESPAÑOL \$115