

ALETA

DESAYUNO 7 AM - 11 AM

FAVORITOS DE ALETA

PAN DEL DÍA Pan dulce hecho en casa	30 ⁰⁰
CANASTO DE PAN DULCE Seis piezas de pan dulce hecho en casa	150 ⁰⁰
HUEVOS AL GUSTO Tres piezas de huevo, papa rústica, frijoles refritos, selección de: tocino, chorizo, jamón o salchicha	190 ⁰⁰
OMELET AL GUSTO Tres piezas de huevo, papa rústica, frijoles refritos, queso monterrey jack, selección de: tocino, chorizo, jamón o salchicha	195 ⁰⁰
GRAND SLAM Dos huevos al gusto, salchicha, tocino, papa rústica, hot cake (una pieza), fruta mixta	280 ⁰⁰
HUEVOS BENEDICTINOS Huevos pochados, selección de lomo canadiense o salmón ahumado, muffin tostado inglés, salsa holandesa, ensalada mixta, papa rústica con cebolla, ajo, hierbas finas, pimientos	318 ⁰⁰
QUESADILLA TEXANA Huevos revueltos, tortilla de harina, queso monterrey jack, salchicha, tocino, salsa mexicana, guacamole, crema, salsa roja tatemada	299 ⁰⁰
BURRITO SUNRISE Machaca, huevos, frijoles, queso monterrey, guacamole, salsa mexicana, salsa tatemada	294 ⁰⁰
QUESABIRRIA Tortilla de maíz, carne de res adobada con chile guajillo, queso monterrey, consomé de res servido con cilantro, cebolla y limón	310 ⁰⁰
PLATO DE FRUTA Frutas de temporada, yogurt griego de frutos rojos, granola	170 ⁰⁰

BREAKFAST 7 AM - 11 AM

ALETA FAVORITES

BREAKFAST BREADS Fresh home-made sweet bread	30 ⁰⁰
SWEET BREAD BASKET Six pieces of home-made sweet bread	150 ⁰⁰
EGGS ANY STYLE Three pieces of egg, rustic potato, refried beans, selection of bacon, chorizo, ham or sausage	190 ⁰⁰
OMELET Three pieces of egg, rustic potato, refried beans, monterrey jack cheese, selection of bacon or chorizo, ham or sausage	195 ⁰⁰
GRAND SLAM Two eggs, sausage, bacon, rustic potato, hot cake (one piece), mixed fruit	280 ⁰⁰
BENEDICT EGGS Poached eggs, selection of canadian loin or smoked salmon, english toasted muffin, hollandaise sauce, mixed salad, rustic potato with onion, garlic, fine herbs, peppers	318 ⁰⁰
TEXAN QUESADILLA Scrambled eggs, flour tortilla, monterrey jack cheese, sausage, bacon, mexican sauce, guacamole, cream, red tatemada sauce	299 ⁰⁰
BURRITO SUNRISE Machaca, eggs, beans, monterrey cheese, guacamole, mexican sauce, tatemada sauce	294 ⁰⁰
QUESABIRRIA Corn tortilla, mexican beef chili guajillo stew, monterrey cheese, beef consommé with cilantro, onion, and lemon	310 ⁰⁰
FRUIT PLATE Seasonal fruits, greek berries yogurt, granola	170 ⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

DESAYUNO 7 AM - 11 AM

FAVORITOS DE ALETA

HUEVOS RANCHEROS 198⁰⁰

Tostada de maíz hecha en casa, frijoles negros, huevos estrellados, salsa verde o roja, queso cotija, aguacate, cilantro

AVOCADO TOAST 230⁰⁰

Pan sourdough, requesón, aguacate, espárragos verdes, tomate orgánico, pepino, espinaca baby, cilantro, verdolagas, salsa macha

HOT CAKES MANTEQUILLA 260⁰⁰

Mantequilla, frutos rojos, miel de agave, crema batida de caramelo y canela

HOT CAKE TACOS 330⁰⁰

Hot cake, huevos revueltos, tocino, salchichas, queso cotija, papas rústicas, salsa temetada, miel maple

LOS CHILAQUILES 198⁰⁰

Salsa verde o roja, salsa de frijoles negros refritos, aguacate, crema, queso cotija, cebolla morada, cilantro
Añade: huevo 229⁰⁰ / pollo 269⁰⁰ / arrachera 330⁰⁰

HUEVOS Y ARRACHERA 368⁰⁰

Arrachera, dos huevos al gusto, papa rústica, chilaquiles rojos o verdes, frijoles

BAGEL DE SALMÓN 370⁰⁰

Bagel de queso parmesano y semillas de alcaraveas, salmón ahumado, queso crema, jitomate cherry, cebolla morada, aguacate, alcaparras, verdolaga, limón, espárragos verdes, arúgula, pepino, espinaca baby

BAGEL CLÁSICO 160⁰⁰

Bagel, queso crema, jitomate cherry orgánico, aguacate, espárragos verdes, arúgula, espinaca baby, pepino

BAGEL AMERICANO DE HUEVO 245⁰⁰

Bagel, queso crema, aguacate, huevos revueltos, tocino, jitomate orgánico, espárragos verdes, arúgula, espinaca baby, pepino, papas rústicas

AVENA 192⁰⁰

Avena rústica, frutos rojos, leche o agua, granola, miel de agave, panqué de plátano hecho en casa

BREAKFAST 7 AM - 11 AM

ALETA FAVORITES

HUEVOS RANCHEROS 198⁰⁰

Homemade corn tostada, black beans, sunny side eggs, green or red sauce, cotija cheese, avocado, cilantro

AVOCADO TOAST 230⁰⁰

Sourdough bread, cottage cheese, avocado, green asparagus, organic tomato, cucumber, baby spinach, cilantro, purslane, spicy salsa macha

BUTTER HOT CAKES 260⁰⁰

Butter, berries, agave honey, caramel- cinnamon whipped cream

HOT CAKE TACOS 330⁰⁰

Hot cake, scrambled eggs, bacon, sausages, cotija cheese, rustic potato, tatemada salsa, maple honey

LOS CHILAQUILES 198⁰⁰

Green or red sauce, refried black bean sauce, avocado, sour cream, cotija cheese, red onion, cilantro
Add: egg 229⁰⁰ / chicken 269⁰⁰ / arrachera 330⁰⁰

EGGS WITH FLANK STEAK 368⁰⁰

Arrachera, two eggs any style, rustic potato, red or green chilaquiles, fried beans

SALMON BAGEL 370⁰⁰

Parmesan cheese and caraway seeds bagel, smoked salmon, cream cheese, organic cherry tomato, red onion, avocado, purslane, capers, lemon, green asparagus, arugula, cucumber, baby spinach

CLASSIC BAGEL 160⁰⁰

Bagel, cream cheese, organic cherry tomato, avocado, green asparagus, arugula, baby spinach, cucumber

AMERICAN EGGS BAGEL 245⁰⁰

Bagel, cream cheese, avocado, scrambled eggs, bacon, organic tomato, green asparagus, arugula, baby spinach, cucumber, rustic potatoes

OAT 192⁰⁰

Rustic oatmeal, berries, milk or water, granola, agave honey, home-made banana bread

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

DESAYUNO 7 AM - 11 AM

WAFLES CLÁSICOS 280⁰⁰

Mantequilla, frutos rojos, miel de agave, crema batida de caramelo y canela

WAFLES ALETA 320⁰⁰

Helado de miel maple, crema batida de caramelo y canela, fruta rojos, plátano, crumbel de café

PAN FRANCÉS CLÁSICO 280⁰⁰

Pan francés de vainilla en costra de azúcar y canela, frutos rojos, plátano, crema batida, miel maple

PAN FRANCÉS ALETA 320⁰⁰

Pan brioche de vainilla fresca en costra de cereales relleno de queso crema, frutos rojos, plátano tempura, crema batida de dulce de leche, crumbel de Ferrero Rocher

MENÚ DE NIÑOS

CORAZÓN KIDS 285⁰⁰

Jugo, choco milk o malteada de vainilla, fresa, o chocolate
Plato de fruta con waffles
Burrito de huevo con queso y jamón, papas rústicas

ALETA KIDS 285⁰⁰

Jugo, choco milk o malteada de vainilla, fresa, o chocolate
Hot cake con crema batida y miel maple
Dos huevos al gusto con salchicha de res y papas rústicas

SMOOTHIES

WILD BERRY 113⁰⁰

Jugo de naranja, mix de moras, yogurt, azúcar morena

DETOX 100⁰⁰

Jugo de naranja, manzana verde, espinaca, apio

SUN LOVER 100⁰⁰

Jugo de naranja, zanahoria, jengibre

GREEN MONSTER 100⁰⁰

Coco, espinaca, piña, pepino, kiwi

BREAKFAST 7 AM - 11 AM

CLASSIC WAFFLES 280⁰⁰

Butter, berries, agave honey, caramel-cinnamon whipped cream

ALETA WAFFLES 320⁰⁰

Honey maple ice-cream, berries, banana, cinnamon caramel whipped cream, coffee crumbel

CLASSIC FRENCH TOAST 280⁰⁰

French vanilla bread in sugar and cinnamon crust, berries, banana, whipped cream, maple honey

FRENCH TOAST ALETA 320⁰⁰

Fresh vanilla brioche bread in cereal crust stuffed with cream cheese, berries, banana tempura, dulce de leche whipped cream, Ferrero Rocher crumbel

KIDS MENU

CORAZÓN KIDS 285⁰⁰

Fresh juice or choco-milk or milkshake vanilla, strawberry, or chocolate
Fruit plate with waffles
Egg burrito with cheese and ham, rustic potatoes

ALETA KIDS 285⁰⁰

Fresh juice or choco-milk or milkshake vanilla, strawberry, or chocolate
Hot cake with whipped cream and maple honey
Two eggs any style with beef sausage and rustic potatoes

SMOOTHIES

WILD BERRY 113⁰⁰

Orange juice, mix of berries, yogurt, brown sugar

DETOX 100⁰⁰

Orange juice, green apple, spinach, celery

SUN LOVER 100⁰⁰

Orange juice, carrot, ginger

GREEN MONSTER 100⁰⁰

Coconut, spinach, pineapple, cucumber, kiwi

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

COMIDA 11 AM – 6 PM

ENTRADAS

PAPAS TRUFA 195⁰⁰

Papas fritas, aceite de trufa, perejil, queso parmesano reggiano

CHIPS Y GUACAMOLE 220⁰⁰

Guacamole, salsa mexicana, totopos de maíz, salsa roja, queso cotija

SOPAS

SOPA DE MARISCOS 338⁰⁰

Caldillo de camarón, camarón, pesca del día, callo, mejillón, pulpo, cebolla, ajo, zanahoria, crotones de mantequilla, limón, cilantro

SOPA DE TORTILLA CLÁSICA 210⁰⁰

Tortillas fritas, aguacate, queso panela, epazote, chile guajillo, crema agria, tomate cherry

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR 180⁰⁰

Lechuga romana, queso parmesano, aderezo César casero, crotones

Añade: pollo 240⁰⁰ / camarón 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰

ENSALADA COBB DE QUESO DE CABRA Y JAMÓN SERRANO 390⁰⁰

Lechuga iceberg, aderezo de miel al balsámico y frutos rojos, tomate cherry, pepino, espárragos, nueces caramelizadas, crotones de focaccia, melón

ENSALADA VERDE 180⁰⁰

Mezclun, pepino, aguacate, manzana verde, vinagreta de cítricos

LUNCH 11 AM – 6 PM

APPETIZERS

TRUFFLE FRIES 195⁰⁰

French fries, truffle oil, parsley, parmesan reggiano cheese

CHIPS AND GUACAMOLE 220⁰⁰

Guacamole, mexican sauce, corn chips, red sauce, cotija cheese

SOUPS

SEAFOOD SOUP 338⁰⁰

Shrimp broth, shrimp, catch of the day, scallops, mussel, octopus, onion, garlic, carrot, butter croutons, lemon, cilantro

CLASSIC TORTILLA SOUP 210⁰⁰

Fried tortilla strips, avocado, panela cheese, epazote, guajillo chili, sour cream, cherry tomato

SALADS

CAESAR SALAD 180⁰⁰

Romaine lettuce, parmesan cheese, home-made caesar dressing, croutons

Add: chicken 240⁰⁰ / shrimp 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰

GOAT CHEESE AND SERRANO HAM COBB SALAD 390⁰⁰

Iceberg lettuce, honey balsamic dressing and red berries, cherry tomato, cucumber, asparagus, caramelized walnuts, focaccia croutons, melon

GREEN SALAD 180⁰⁰

Mesclun, cucumber, avocado, green apple, citrus vinaigrette

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

COMIDA 11 AM – 6 PM

BARRA CALIENTE

HAMBURGUESA OLD-FASHIONED	335 ⁰⁰
Carne de res prime, queso provolone, cebolla asada, chile poblano, lechuga, tomate, papas fritas	
HAMBURGUESA CLÁSICA	345 ⁰⁰
Carne de res prime, queso cheddar, cebolla, tomate, lechugas, tocino, papas fritas	
HAMBURGUESA TEXANA	355 ⁰⁰
Brisquet premium ahumado de res, salsa bbq, aros de cebolla, tocino, queso monterrey jack, pepinillos caseros, papas fritas	
HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE	240 ⁰⁰
Pan brioche, pollo crujiente, salsa bbq o búfalo, ensalada mixta, guacamole, queso provolone, papas fritas	
CLUB SÁNDWICH	275 ⁰⁰
Pechuga de pollo a la parrilla, jamón de pavo, pan multigrano, queso provolone, huevo, aguacate, tocino, lechuga, tomate, mayonesa tapenade, papas fritas	
PEPITO DE ARRACHERA	320 ⁰⁰
Pan ciabatta, arrachera, guacamole, queso monterrey jack, frijoles negros, salsa mexicana, papas fritas	
SÁNDWICH DE PESCADO	290 ⁰⁰
Filete de pesca del día, pan ciabatta, alcaparras fritas, cebolla frita, jitomate, pepino, aguacate, espinaca baby, ensalada de col, germen de alfalfa, aderezo de curry	
BLT DE POLLO GRILL	240 ⁰⁰
Pechuga de pollo a la parrilla, tocino, aderezo de chipotle, tomate, lechuga orgánica	
HOT DOG ALETA	195 ⁰⁰
Pan de hot dog jumbo, salchicha de res jumbo, tocino, cebolla, tomate, mayonesa, papas fritas	
CHILI DOG	210 ⁰⁰
Pan de hot dog jumbo, salchicha de res jumbo, tocino, frijoles chili, queso cheddar, cebolla, jalapeño, papas gajo	

LUNCH 11 AM – 6 PM

HOT BAR

OLD-FASHIONED BURGER	335 ⁰⁰
Prime beef, provolone cheese, roasted onion, poblano chili, lettuce, tomato, french fries	
CLASSIC BURGER	345 ⁰⁰
Prime beef, cheddar cheese, onion, tomato, lettuce, bacon, french fries	
TEXAS BURGER	355 ⁰⁰
Premium smoked beef brisquet, bbq sauce, onion rings, bacon, monterey jack cheese, homemade pickles, french fries	
CRISPY CHICKEN BURGER	240 ⁰⁰
Brioche bread, crispy chicken, bbq or buffalo sauce, mixed salad, guacamole, provolone cheese, french fries	
CLUB SANDWICH	275 ⁰⁰
Grilled chicken breast, turkey ham, multigrain bread, provolone cheese, egg, avocado, bacon, lettuce, tomato, tapenade mayonnaise, french fries	
FLANK STEAK PEPITO	320 ⁰⁰
Ciabatta bread, flank steak, guacamole, monterey jack cheese, black beans, french fries, mexican salsa	
FISH SANDWICH	290 ⁰⁰
Catch of the day filet, ciabatta bread, fried capers, fried onion, tomato, cucumber, avocado, baby spinach, coleslaw, alfalfa sprouts, curry dressing	
BLT GRILLED CHICKEN	240 ⁰⁰
Grilled chicken breast, bacon, chipotle dressing, tomato, organic lettuce	
HOT DOG ALETA	195 ⁰⁰
Jumbo brioche bun, all beef sausage, bacon, onion, tomato, mayonnaise, french fries	
CHILI DOG	210 ⁰⁰
Jumbo brioche bun, all beef sausage, bacon, chili beans, cheddar cheese, onion, jalapeño pepper, potato wedges	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

COMIDA 11 AM – 6 PM

NACHO PLAYERO 230⁰⁰

Totopos de maíz, frijoles chili, crema agria, salsa mexicana, guacamole, jalapeños, queso monterrey jack

Añade: pollo 299⁰⁰ / camarón 320⁰⁰ / arrachera 340⁰⁰

DEDOS DE POLLO 185⁰⁰

Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas

BONELESS DE POLLO 225⁰⁰

Pechuga de pollo frita con nuestra mezcla de harina y especias, salsa bbq o búfalo, papas fritas

ALITAS DE POLLO 285⁰⁰

Al ajo y queso parmesano, bbq o búfalo, aderezo ranch, papas a la francesa

LA QUECA 193⁰⁰

Tortilla de harina burrera, queso monterrey jack, guacamole, salsa mexicana, crema agria, salsa roja tatemada

Añade: pollo 270⁰⁰ / camarón 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰

CEVICHE

CEVICHE MIXTO 360⁰⁰

Camarón, pulpo, pesca del día, callo, pepino, cilantro, cebolla morada, chile serrano, jugo de limón

AGUACHILE VERDE 298⁰⁰

Camarón, pepino, cilantro, chile serrano, ajo, limón, aguacate, aceite de oliva

COCTEL ACAPULQUEÑO 380⁰⁰

Camarón, pulpo, pesca del día, callo, pepino, cilantro, cebolla morada, chile serrano, orégano, ajo, jugo de naranja, jugo de limón, salsa coctelera, aguacate, pepino, totopos

LUNCH 11 AM – 6 PM

BEACH NACHO 230⁰⁰

Corn chips, chili beans, sour cream, mexican sauce, guacamole, jalapeños, monterrey jack cheese

Add: chicken 299⁰⁰ / shrimp 320⁰⁰ / arrachera 340⁰⁰

CHICKEN FINGERS 185⁰⁰

Breaded chicken strips, ranch dressing, french fries

CHICKEN BONELESS 225⁰⁰

Fried chicken breast coated in our mixture of flour and spices, bbq or buffalo sauce, french fries

CHICKEN WINGS 285⁰⁰

Garlic-parmesan cheese, bbq or buffalo, ranch dressing, french fries

THE CHEESE QUESADILLA 193⁰⁰

Oversized flour tortilla, monterrey jack cheese, guacamole, mexican salsa, sour cream, red tatemada salsa

Add: chicken 270⁰⁰ / shrimp 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰

CEVICHE

MIX CEVICHE 360⁰⁰

Shrimp, octopus, catch of the day, scallop, cucumber, cilantro, red onion, serrano chili, lemon juice

GREEN AGUACHILE 298⁰⁰

Shrimp, cucumber, cilantro, serrano chili, garlic, lemon, avocado, olive oil

ACAPULCO COCKTAIL 380⁰⁰

Shrimp, octopus, catch of the day, scallop, cucumber, cilantro, red onion, serrano chili, oregano, garlic, orange juice, lemon juice, cocktail sauce, avocado, cucumber, tortilla chips

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

COMIDA 11 AM – 6 PM

TACO STOP

PESCADO BAJA 265⁰⁰

Tortillas de harina, frijol negro, pesca del día tempura o a la parrilla, ensalada de col, aguacate, aderezo de chipotle, salsa verde tatemada

CAMARÓN BAJA 270⁰⁰

Tortillas de harina, frijol negro, camarón tempura o a la parrilla, ensalada de col, aguacate, aderezo de chipotle, salsa verde tatemada

ASADA 278⁰⁰

Tortillas de maíz, arrachera, ensalada de nopales, queso fresco, salsa roja tatemada, guacamole

PULPO CRUJIENTE 290⁰⁰

Pulpo del pacífico, chicharrón en adobo de cerveza oscura, tempura de chiles negros, ensalada de col, cebolla curtida, puré de zanahoria-habanero, mousse de aguacate

PASTA

POMODORO 190⁰⁰

Salsa pomodoro, fettuccini, queso parmesano, albahaca
Añade: pollo 260⁰⁰ / camarón 290⁰⁰

ALFREDO 195⁰⁰

Salsa de queso, fettuccini, queso parmesano
Añade: pollo 265⁰⁰ / camarón 295⁰⁰

LUNCH 11 AM – 6 PM

TACO STOP

BAJA FISH 265⁰⁰

Flour tortillas, tempura or grilled catch of the day, coleslaw, avocado, chipotle dressing, green tatemada salsa

BAJA SHRIMP 270⁰⁰

Flour tortillas, tempura or grilled shrimps, coleslaw, avocado, chipotle dressing, green tatemada salsa

GRILLED BEEF 278⁰⁰

Corn tortillas, flank steak, citrus nopal salad, fresh cheese, red tatemada salsa, guacamole

CRISPY OCTOPUS 290⁰⁰

Pacific octopus, chicharron in dark beer marinade, black pepper tempura, coleslaw pickled onion, habanero carrot puree, avocado mousse

PASTA

POMODORO 190⁰⁰

Pomodoro sauce, fettuccine, parmesan cheese, basil
Add: chicken 260⁰⁰ / shrimp 290⁰⁰

ALFREDO 195⁰⁰

Cheese sauce, fettuccini, parmesan cheese
Add: chicken 265⁰⁰ / shrimp 295⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

COMIDA 11 AM – 6 PM

MENÚ NIÑOS

HAMBURGUESA 210⁰⁰

De res o de pollo empanizado o pescado empanizado, queso, jitomate, lechuga, papas a la francesa

BONELESS DE POLLO 225⁰⁰

Pechuga de pollo frita, salsa bbq o búfalo, papas fritas

DEDOS DE POLLO 185⁰⁰

Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas

PASTA ALFREDO 195⁰⁰

Salsa de queso, fettuccini, queso parmesano

Añade: pollo 265⁰⁰ / camarón 295⁰⁰

HELADO 150⁰⁰

Sabor vainilla, fresa o chocolate

CHURROS 180⁰⁰

Con helado al gusto y salsa de chocolate

SELECCIÓN DE POSTRES

TRES LECHES 225⁰⁰

Espanja de maíz y coco tres leches, queso cotija de vainilla en salsa de tuna roja

CHURRO TWIST 190⁰⁰

Con helado de leche quemada, salsa de chocolate y chile guajillo

BANANA FOSTER* 190⁰⁰

Pan francés de especias, plátanos empapados en ron, helado de vainilla, crema de queso mascarpone e hinojo

FLAN DE QUESO CREMA DE PIÑA 190⁰⁰

Crumbel de jengibre, salsa de cereza y agave

* Preparado en la mesa

LUNCH 11 AM – 6 PM

KIDS MENU

BURGER 210⁰⁰

Beef or krispy chicken or krispy fish, cheese, tomato, lettuce, french fries

CHICKEN BONELESS 225⁰⁰

Fried chicken breast, bbq or buffalo sauce, french fries

CHICKEN FINGERS 185⁰⁰

Breaded chicken strips, ranch dressing, french fries

ALFREDO PASTA 195⁰⁰

Cheese sauce, fettuccini, parmesan cheese

Add: chicken 265⁰⁰ / shrimp 295⁰⁰

ICE-CREAM 150⁰⁰

Vanilla, strawberry or chocolate

CHURROS 180⁰⁰

With ice-cream and chocolate sauce

DESSERT SELECTION

TRES LECHES 225⁰⁰

Three milks, corn & coconut sponge cake, vanilla cotija cheese whipped cream, red prickly pear sauce

CINNAMON CHURROS 190⁰⁰

Caramel ice-cream, guajillo hot chocolate dipping sauce

BANANA FOSTER* 190⁰⁰

French spiced bread, rum-soaked bananas, vanilla ice-cream, mascarpone cream cheese and fennel

PINEAPPLE CREAM CHEESE FLAN 190⁰⁰

Ginger graham crusted, sour cherry agave sauce

* Prepared table side

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

CENA 6 PM - 11 PM

ENTRADAS

TOSTADAS DE AGUACHILE 420⁰⁰

Callos de hacha, camarones al pastor, mousse de aguacate, mayonesa de cilantro, rábanos sandía, cilantro criollo, cebolla xni-pec, compota de mango y piña

CARPACCIO DE PULPO 380⁰⁰

Pulpo al alioli de aguacate, servido sobre tapioca crujiente, sorbete de tomate albahaca y cilantro, aceite de olivo, lima confitada y aceite de curry amarillo

TOSTADA DE CHICHARRÓN DE ATÚN 490⁰⁰

Aguacate, cebolla morada, cilantro, ajonjolí de wasabi, ajonjolí de soya, jitomate, menta, aceite de olivo, germinados de alfalfa, aderezo, salsa de ostión

ALMEJAS ENSENADA 520⁰⁰

Almejas chocolatas gratinadas al carbón, con salsa mexicana, mantequilla de ajo, queso oaxaca, camarones a la cremosa de chile chipotle, arroz poblano, cebolla xni-pec

CEVICHE AMARILLO 320⁰⁰

Pork belly, pulpo del pacífico, callo, camarón, pesca del día, cebolla morada, chile serrano, pepino, limón, aceite de ajonjolí, chicharrón de arroz, tomate cherry, salsa de soya, aji amarillo, papel de arroz

BARRA DE MARISCOS

(PRECIO POR GRAMAJE)

Langosta caribeña
Almejas chocolatas
Camarones jumbo
Atún fresco
Mejillones
Pulpo
Pesca del día
Ostiones del Pacífico (kumamoto o giga)

PREGUNTE POR LA TEMPORADA

DINNER 6 PM - 11 PM

APPETIZERS

AGUACHILE TOSTADA 420⁰⁰

Scallop, al pastor shrimp, avocado mousse, cilantro mayo, rainbow radish, cilantro, xni-pec onion, mango and pineapple compote

OCTOPUS CARPACCIO 380⁰⁰

Octopus with avocado aioli, served on crispy tapioca, tomato basil and cilantro sorbet, olive oil, confit lime and yellow curry oil

TUNA CRACKLING TOSTADA 490⁰⁰

Avocado, red onion, cilantro, wasabi sesame, soy sesame, tomato, mint, olive oil, alfalfa sprouts, dressing, oyster sauce

ENSENADA CLAMS 520⁰⁰

Charcoal gratin local clams, with mexican sauce, garlic butter, oaxaca cheese, creamy chipotle shrimp, poblano rice, xni-pec onion

CEVICHE AMARILLO 320⁰⁰

Pork belly, octopus, scallop, shrimp, catch of the day, red onion, serrano pepper, cucumber, lime, sesame oil, crispy rice, cherry tomatoes, soja sauce, yellow aji, rice paper

SEAFOOD BAR

(PRICE PER GRAM)

Caribbean lobster
Local clams
Jumbo shrimp
Fresh tuna
Mussels
Octopus
Whole fish catch of the day
Pacific oysters (kumamoto or giga)

ASK FOR THE SEASONAL

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

CENA 6 PM – 11 PM

PARA COMPARTIR

PAPAS TRUFA 195⁰⁰

Papas fritas, aceite de trufa, perejil, queso parmesano reggiano

CHICHARRÓN DE QUESO 450⁰⁰

Acompañado de guacamole, queso panela asado, queso cotija, salsa de molcajete de chapulines, cacahuates y pulque

DIP DE SALMÓN FRESCO 450⁰⁰

Aceite de trufa, cilantro, queso cotija, servido con crujiente de tapioca a la tinta de calamar

MOLCAJETE DE MARISCOS 800⁰⁰

En salsa de 4 chiles a la cerveza oscura, camarones, langosta, pulpo, callos de almeja, aguacate, cilantro, crema, cebolla cambray, nopales, tortilla de maíz y de harina

TLAYUDA DE CARPACCIO DE RES 460⁰⁰

Requesón, alioli de queso parmesano, alcapparras fritas, jitomate confitadas, mousse de aguacate y epazote frito

EMPANADAS YUCATECAS 220⁰⁰

Cochinita pibil en salsa de xni-pec confitada, guacamolada, plátano frito, mayonesa de axiote

DINNER 6 PM – 11 PM

TO SHARE

TRUFFLE FRIES 195⁰⁰

French fries, truffle oil, parsley, parmesan reggiano cheese

CHEESE CRACKLING 450⁰⁰

Guacamole, grilled panela cheese, cotija cheese, grasshopper molcajete sauce, peanut, pulque

FRESH SALMON PATE' 450⁰⁰

Truffle oil, cilantro, crumbled cotija cheese, tapioca crackling blacked with squid ink

SEAFOOD MOLCAJETE 800⁰⁰

In four chili sauce with dark beer, shrimp, lobster, octopus, clam, avocado, cilantro, cream, cambray onion, nopales, corn and flour tortilla

TLAYUDA BEEF CARPACCIO 460⁰⁰

Cottage cheese, parmesan cheese aioli, fried capers, confit tomato, avocado mousse and fried epazote

YUCATAN PORK EMPANADAS 220⁰⁰

Pork pibil style in candied xni-pec sauce, guacamolada, fried plantain, axiote mayonnaise

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

CENA 6 PM – 11 PM

SOPAS

MEXICAN GRAN CHOWDER 390⁰⁰

Bisque de elote, langosta, salmón, callo, camarón, vegetales, cilantro, queso panela

SOPA AZTECA DE CAMARONES 360⁰⁰

Cangrejo de caparazón blando y camarones, mezcál, cilantro, alioli de aguacate

SOPA DE TORTILLA CLÁSICA 220⁰⁰

Tortillas fritas, aguacate, queso panela, epazote, tomate cherry, chile guajillo, crema agría

ENSALADAS

BURRATA CAPRESSE 360⁰⁰

Tomate heirloom, aguacate tatemado, arúgula, verdolaga, queso burrata, setas confitadas, pesto de cilantro y pepitas verdes tostadas, croton focaccia de ratatouille

ENSALADA CÉSAR 180⁰⁰

Preparada en la mesa, lechuga romana, queso parmesano, aderezo César casero, crotones, huevos de codorniz, jitomate cherry, albahaca, polvo de aceitunas negras

Añade: pollo 240⁰⁰ / camarón 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰

DINNER 6 PM – 11 PM

SOUPS

MEXICAN SEAFOOD CHOWDER 390⁰⁰

Corn bisque, lobster, salmon, scallops, shrimp, vegetables, cilantro, panela cheese

SHRIMP & CRAB SOUP 360⁰⁰

Soft shell crab soup & shrimp, mezcál, cilantro, avocado aioli

CLASSIC TORTILLA SOUP 220⁰⁰

Crispy tortilla strips, avocado, panela cheese, cherry tomato, epazote, guajillo chili, sour cream

SALADS

BURRATA CAPRESSE 360⁰⁰

Heirloom tomato, roasted avocado, arugula, purslane, burrata cheese, confit mushrooms, cilantro and toasted green seeds pesto, ratatouille focaccia crouton

CAESAR SALAD 180⁰⁰

Prepared at the table, romaine lettuce, parmesan cheese, home-made caesar dressing, croutons, quail eggs, cherry tomato, basil, black olive powder

Add: chicken 240⁰⁰ / shrimp 300⁰⁰ / arrachera 320⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

CENA 6 PM - 11 PM

PLATOS FUERTES DE MARISCOS

PULPO A LAS BRASAS 440⁰⁰

Pulpo del pacífico, mezcla de chiles regionales, papas katakuriko, alioli negro, vegetales orgánicos

ENCHILADAS DE LANGOSTA 780⁰⁰

Risotto de flor de calabaza, salsa cremosa de chile pasilla y queso cotija, tortilla de harina, cebolla morada xni-pec, cilantro, crema de flor de calabaza

PASTA PAPPARDELLE 420⁰⁰

Espárrago, camarón, elotes, corazón de alcachofa, zanahoria baby, puré de habanero curado, salsa blanca de quesos, cecina de jamón serrano, cebolla, ajo, mantequilla

FILETE DE PESCADO ZARANDEADO 490⁰⁰

Filete de jurel al adobo de piña y chile sobre cuscús frutal al comino y encurtido xni-pec

PESCADO A LA TALLA 996⁰⁰

Pescado fresco entero del día talla a la mayonesa de chile guajillo y chile habanero, arroz poblano, pepino, ensalada de lechuga, aceite de limón, tomate, aguacate, dip de talla, acompañado de tortillas de ajo

FILETE DE CABRILLA 490⁰⁰

Costra de pesto de jalapeño y pepitas, risotto de azafrán a la mantequilla de limón amarillo

STEAK DE ATÚN SELLADO 550⁰⁰

Atún sellado en costra de polvo de ajonjolí y chile quebrado, compota de cebolla piña y comino, puré de chícharo y miso, jitomate cherry, ensalada de arúgula, edamame, dip de ostión, arancini relleno de queso, hierbas finas y jengibre curtido

LANGOSTA ALETA 1,400⁰⁰

Langosta a la parrilla, bearnesa de cilantro, berros y chipotle, bok choy, higos, papa al gratín y camote al queso de cabra

GAMBAS GRATINADAS 999⁰⁰

Mantequilla de ajo y chile guajillo, queso parmesano, crumbel de huitlacoche y pork belly, pasta pappardelle al jamón y chile serrano

DINNER 6 PM - 11 PM

SEAFOOD MAIN DISHES

GRILLED OCTOPUS 440⁰⁰

Pacific octopus, regional chili mix, katakuriko potatoes, black alioli, organic vegetables

LOBSTER ENCHILADA 780⁰⁰

Pumpkin flower risotto, creamy pasilla chili sauce and cotija cheese, flour tortilla, red onion xni-pec, cilantro, pumpkin flower cream

PAPPARDELLE PASTA 420⁰⁰

Asparagus, shrimp, corn, artichoke heart, baby carrot, cured habanero purée, white cheese sauce, serrano ham jerky, onion, garlic, butter

ZARANDEADO YELLOWTAIL SNAPPER 490⁰⁰

Pan roasted split yellowtail snapper, chili spiced pineapple couscous, xni-pec onion pickles

TALLA STYLE CATCH OF THE DAY 996⁰⁰

Char-grilled whole catch of the day, carved with guajillo chili and habanero chili mayonnaise, poblano rice, lettuce salad, lemon oil, tomato, cucumber, avocado, talla dip, accompanied by garlic tortillas

CRUSTED SEA BASS 490⁰⁰

Jalapeño and pepita pesto crust, saffron risotto with lemon butter

SEARED SESAME TUNA STEAK 550⁰⁰

Tuna sealed in sesame powder crust and chili flakes, onion pineapple and cumin compote, pea and miso purée, cherry tomato, arugula salad, edamame, oyster dip, arancini stuffed with fine herb cheese and pickled ginger

LOBSTER ALETA 1,400⁰⁰

Grilled lobster, coriander, bok choy, figs, watercress and chipotle bearnaise, potato-sweet potato gratin and goat cheese

GRATIN PRAWNS 999⁰⁰

Garlic and guajillo chili butter, parmesan cheese, huitlacoche crumble and pork belly, pappardelle pasta with ham and serrano pepper

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

CENA 6 PM – 11 PM

PLATOS FUERTES DE CARNE

FILETE DE RES AL MEZCAL 990⁰⁰

Marinado al mezcal en salsa de pimienta roja de pirul, gratín de papa-camote y queso de cabra, espárragos y jitomates orgánicos asados al orégano, ensalada de nopal

CHAMORRO DE TERNERA BRASEADO 450⁰⁰

Braseado al achiote y hoja de aguacate, arroz rojo, salsa chile mole, cilantro criollo, nopal asado, cebolla cambray

PORK BELLY PIBIL 425⁰⁰

Salsa de chile mole a la hoja santa, salteada de col blanca al cilantro, tostón de plátanos fritos, guacamolada, ensalada de verdolaga

MEDIO POLLO ROSTIZADO 425⁰⁰

Al mojo de naranja agria, gratín de camote y chayote

BRISQUET BRASEADO 490⁰⁰

Pecho de res prime ahumado, cebolla curtida, puré de zanahoria y habanero ahumado, vegetales a la parrilla, demi glace de betabel

FILETE DE RES ANGUS 250 GR 1,090⁰⁰

ARRACHERA 300 GR 690⁰⁰

RIB EYE PRIME 350 GR 1,399⁰⁰

NEW YORK PRIME 350 GR 1,299⁰⁰

Todos nuestros cortes están acompañados de: vegetales salteados con ajo, puré de papa trufada, o papas a la francesa, demi glace, chimichurri de jitomate deshidratado

DINNER 6 PM – 11 PM

MEAT MAIN DISHES

MEZCAL GRILLED BEEF FILET 990⁰⁰

Mezcal marinated in red pepper sauce from pirul, potato-sweet potato gratin and goat cheese, nopal salad, asparagus and organic tomatoes roasted with oregano

BRAISED VEAL SHANK 450⁰⁰

Braised with achiote and avocado leaf, rice, chili mole sauce, cilantro, roasted nopal, cambray onion

PORK BELLY IN CHILI MOLE 425⁰⁰

Mole chili sauce with piper sanctum leaf, sautéed white cabbage with cilantro, fried plantains, guacamolada, purslane salad

ROASTED HALF CHICKEN 425⁰⁰

with sour orange, sweet potato gratin and chayote

BRAISED BRISKET 490⁰⁰

Smoked prime beef brisket, pickled onion, carrot-smoked habanero purée, grilled vegetables, beet demi glace

BEEF FILLET ANGUS 8 OZ 1,090⁰⁰

FLANK STEAK 10 OZ 690⁰⁰

RIB EYE PRIME 12 OZ 1,399⁰⁰

NEW YORK PRIME 12 OZ 1,299⁰⁰

All our steaks are accompanied by: sautéed vegetables with garlic, truffled mashed potatoes, or french fries, demi glace, dehydrated tomato chimichurri

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

MENÚ NIÑOS

HAMBURGUESA	210 ⁰⁰
De res o de pollo empanizado o pescado empanizado, queso, jitomate, lechuga, papas a la francesa	
BONELESS DE POLLO	225 ⁰⁰
Pechuga de pollo frita, salsa bbq o búfalo, papas fritas	
DEDOS DE POLLO	185 ⁰⁰
Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas	
PASTA ALFREDO	195 ⁰⁰
Salsa de queso, fettuccini, queso parmesano Añade: pollo 265 ⁰⁰ / camarón 295 ⁰⁰	

SELECCIÓN DE POSTRES

TRES LECHEs	225 ⁰⁰
Esponja de maíz tres leches de maíz y coco, queso cotija de vainilla en salsa de tuna roja	
CHURRO TWIST	190 ⁰⁰
Con helado de leche quemada, salsa de chocolate y chile guajillo	
BANANA FOSTER*	190 ⁰⁰
Pan francés de especias, plátanos empapados en ron, helado de vainilla, crema de queso mascarpone e hinojo	
BAKED ALASKA MEXICANO*	220 ⁰⁰
Biscocho de frutos rojos de miraflores, helado de aguacate, merengue italiano de flor de jamaica flameado al licor de damiana	
PASTEL DE TRUFA DE CHOCOLATE	245 ⁰⁰
Sin harina, salsa inglesa de cacao y expreso, crema batida de vainilla	
FLAN DE QUESO CREMA DE PIÑA	190 ⁰⁰
Crumbel de jengibre, salsa de cereza y agave	

* Preparado en la mesa

KIDS MENU

BURGER	210 ⁰⁰
Beef or krispy chicken or krispy fish, cheese, tomato, lettuce, french fries	
CHICKEN BONELESS	225 ⁰⁰
Fried chicken breast, bbq or buffalo sauce, french fries	
CHICKEN FINGERS	185 ⁰⁰
Breaded chicken strips, ranch dressing, french fries	
ALFREDO PASTA	195 ⁰⁰
Cheese sauce, fettuccini, parmesan cheese Add: chicken 265 ⁰⁰ / shrimp 295 ⁰⁰	

DESSERT SELECTION

TRES LECHEs	225 ⁰⁰
Three milks, corn & coconut sponge cake, vanilla cotija cheese whipped cream, red prickly pear sauce	
CINNAMON CHURROS	190 ⁰⁰
Caramel ice-cream, guajillo hot chocolate dipping sauce	
BANANA FOSTER*	190 ⁰⁰
French spiced bread, rum-soaked bananas, vanilla ice-cream, mascarpone cream cheese and fennel	
MEXICAN BAKED ALASKA*	220 ⁰⁰
Miraflores berries biscuit, avocado ice-cream, italian meringue of hibiscus flower flamed with damiana liqueur	
FLOURLESS CHOCOLATE TRUFFLE CAKE	245 ⁰⁰
Cocoa and espresso english sauce, whipped vanilla cream	
PINEAPPLE CREAM CHEESE FLAN	190 ⁰⁰
Ginger graham crusted, sour cherry agave sauce	

* Prepared table side

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ENTRADAS

CRISPY EDAMAMES Jalapeño tempura, limón real, togarachi, ponzu	130 ⁰⁰
CURRICÁN Atún, kanikama picante, aguacate, salsa serranito, aderezo de yuzu, aderezo de cilantro	350 ⁰⁰
CRISPY RICE Atún, mousse de aguacate, mayonesa picante, arroz	189 ⁰⁰
SASHIMI SERRANITO DE ATÚN Atún fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate	290 ⁰⁰
SASHIMI SERRANITO DE SALMÓN Salmón fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate	290 ⁰⁰

NIGIRIS

Todos nuestros nigiris tienen un ligero toque de wasabi, acompañados con la salsa de su preferencia, pregunte a su mesero por las variedades del día
Dos piezas por orden

Atún 120⁰⁰ / Camarón 120⁰⁰ / Salmón 120⁰⁰
Pesca del día 105⁰⁰ / Anguila 144⁰⁰

NIGIRI SAMPLER (5 PIEZAS) Atún, camarón, anguila, salmón y pesca del día	350 ⁰⁰
--	-------------------

APPETIZERS

CRISPY EDAMAMES Jalapeño tempura, yellow lime, togarachi, ponzu	130 ⁰⁰
CURRICAN Fresh tuna, spicy kanikama, avocado, serranito pepper sauce, yuzu alioli, cilantro dressing	350 ⁰⁰
CRISPY RICE Fresh tuna, avocado mousse, spicy alioli, rice	189 ⁰⁰
TUNA SASHIMI SERRANITO Fresh tuna, sesame, serranito pepper sauce, avocado	290 ⁰⁰
SALMON SASHIMI SERRANITO Fresh salmon, sesame, serranito pepper sauce, avocado	290 ⁰⁰

NIGIRIS

All our nigiris have a light touch of wasabi, accompanied with the sauce of your choice, ask your waiter for the varieties of the day
Two pieces

Tuna 120⁰⁰ / Shrimp 120⁰⁰ / Salmon 120⁰⁰
Catch of the day 105⁰⁰ / Eel 144⁰⁰

SAMPLER NIGIRI (5 PIECES) Tuna, shrimp, eel, salmon & catch of the day	350 ⁰⁰
--	-------------------

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ARROZ

YAKIMESHI VEGETARIANO 130⁰⁰

Arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya

YAKIMESHI DE POLLO 175⁰⁰

Pollo, arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya

YAKIMESHI MIXTO 310⁰⁰

Pollo, res, camarón, arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya

PARA COMPARTIR

BARCO DE SUSHI CORAZÓN 2,750⁰⁰

Sashimi de atún, sashimi de salmón, ceviche del rey, ceviche rústico, aguachile, nigiri de atún, nigiri de camarón, nigiri de pesca del día, nigiri de anguila, nigiri de salmón, kanikama y 4 rollos a elegir

RICE

VEGGIE YAKIMESHI 130⁰⁰

Fried rice, mixed vegetables, sesame oil, egg, asian spices, garlic, onion, soy sauce

CHICKEN YAKIMESHI 175⁰⁰

Chicken, fried rice, mixed vegetables, sesame oil, egg, asian spices, garlic, onion, soy sauce

MIXED YAKIMESHI 310⁰⁰

Chicken, beef, shrimp, fried rice, mixed vegetables, sesame oil, egg, asian spices, garlic, onion, soy sauce

TO SHARE

SUSHI CORAZÓN BOAT 2,750⁰⁰

Tuna and salmon sashimi, aguachile, rustic ceviche and king's ceviche, nigiris: tuna, shrimp, catch of the day, eel, salmon, and kanikama, your choice of four sushi rolls from the menu

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ROLLOS

SPICY TUNA Kanikama, aguacate, espárrago, masago, togarashi, mayonesa picante	210 ⁰⁰
BRUCE LEE Papel de soya, kanikama spicy, camarón tempura, aguacate, pepino, mango, jurel	250 ⁰⁰
CRUNCHY COSMOS Empanizado, camarón, salsa de anguila, aguacate, pepino, kanikama, mayonesa picante	285 ⁰⁰
RAINBOW Atún, salmón, kanikama, camarón, masago, aguacate, pepino, ajonjolí	230 ⁰⁰
BAJA CALIFORNIA Tampico picante, pepino, aguacate, polvo de algas, queso crema	175 ⁰⁰
EBI CALIFORNIA Empanizado, camarón, aguacate, queso crema, pepino	170 ⁰⁰
OSHI Camarón tempura, kanikama, pepino, aguacate, atún, ajo, limón, ajonjolí	290 ⁰⁰
SALMON ROLL Alga nori, aguacate, pepino, queso crema, cebollín, salmón ahumado, ajonjolí, salsa de anguila	190 ⁰⁰
CURRY ROLL Papel de soya, chile jalapeño tempura, pepino, aguacate, kanikama spicy, atún fresco, salmón fresco, cebollín, aceite de curry, salsa de chile serrano	260 ⁰⁰
THAI Papel de arroz, lechuga romana baby, mango, camarón tempura, kanikama picante, pepino, aguacate, espárragos, pesca del día, mango, atún, salsa serranito	285 ⁰⁰
HIROSHIMA Jurel, kanikama spicy, aguacate, topping camarón tempura, mango	340 ⁰⁰

ROLLS

SPICY TUNA Kanikama, avocado, asparagus, masago, togarashi, spicy mayonnaise	210 ⁰⁰
BRUCE LEE Soy paper, kanikama spicy, tempura shrimp, avocado, cucumber, mango, sea bass	250 ⁰⁰
CRUNCHY COSMOS Breaded, shrimp, eel sauce, avocado, cucumber, spicy mayonnaise	285 ⁰⁰
RAINBOW Tuna, salmon, kanikama, shrimp, masago, avocado, cucumber, sesame	230 ⁰⁰
BAJA CALIFORNIA Tampico spicy, cucumber, avocado, seaweed powder, cream cheese	175 ⁰⁰
EBI CALIFORNIA Breaded, shrimp, avocado, cream cheese, cucumber	170 ⁰⁰
OSHI Tempura shrimp, kanikama, cucumber, avocado, tuna, garlic, lemon, sesame	290 ⁰⁰
SALMON ROLL Nori seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, chives, smoked salmon, sesame, eel sauce	190 ⁰⁰
CURRY ROLL Soy paper, tempura jalapeño pepper, cucumber, avocado, kanikama spicy, fresh tuna, fresh salmon, chives, curry oil, serrano pepper sauce	260 ⁰⁰
THAI Rice paper, baby romaine lettuce, mango, tempura shrimp, spicy kanikama, cucumber, avocado, asparagus, catch of the day, mango, serranito sauce	285 ⁰⁰
HIROSHIMA Sea bass, kanikama spicy, avocado, tempura shrimp topping, mango	340 ⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

A selection of our dishes are gluten free, vegetarian, vegan or light fair food. Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

BEBIDAS INSIGNIA

RITUAL 75 Gin Beefeater, vino espumoso con frutos rojos y limón	290 ⁰⁰
EL PEPINO Don Julio blanco, cointreau, pepino, serrano y limón	290 ⁰⁰
NOBLE SUNSET Absolut Citron, aperol, toronja y jugo de limón con vino espumoso	290 ⁰⁰
AGAVE MARGARITA Tequila Maestro Dobel blanco, limón fresco y agave	290 ⁰⁰
EL BURRO Maker's Mark, jarabe casero de canela y jengibre, jugo de manzana, limón y agua mineral	290 ⁰⁰
HAND SHAKEN FRESH PINEAPPLE DAIQUIRI Havana Club 3-años, piña, jengibre, canela y limón	290 ⁰⁰
CLOVER CLUB Gin Tanqueray, frutos rojos, limón y claras de huevo	290 ⁰⁰
MOSCOW MULE IN MÉXICO Stoli Vodka, jarabe casero de canela y jengibre, limón y agua mineral	290 ⁰⁰
RUM RUNNERS OLD FASHIONED Havana club 7 años, ancho reyes, jarabe casero de canela y jengibre, amargo de angostura	290 ⁰⁰
HEART ROSÉ Beefeater Pink, fresa, limón amarillo y agua mineral	290 ⁰⁰
CARAJILLO KISS Tequila, expresso, chocolate, Licor 43 y un toque de chile	335 ⁰⁰

SIGNATURE DRINKS

RITUAL 75 Beefeater Gin, sparkling wine with fresh berries and lime	290 ⁰⁰
EL PEPINO Don Julio blanco, cointreau, cucumber, serrano and lime	290 ⁰⁰
NOBLE SUNSET Absolut citron, aperol, grapefruit & lime juice with sparkling wine	290 ⁰⁰
AGAVE MARGARITA Maestro Dobel blanco tequila, fresh lime and agave	290 ⁰⁰
EL BURRO Maker's Mark, house made cinnamon ginger syrup, apple juice, lime and sparkling water	290 ⁰⁰
HAND SHAKEN FRESH PINEAPPLE DAIQUIRI Havana Club 3-year, fresh pineapple, ginger, cinnamon and Lime	290 ⁰⁰
CLOVER CLUB Tanqueray Gin, fresh berries, lime and egg whites	290 ⁰⁰
MOSCOW MULE IN MÉXICO Stoli Vodka, house made cinnamon ginger syrup, lime and Topo Chico	290 ⁰⁰
RUM RUNNERS OLD FASHIONED Havana club 7 años, ancho reyes, house made cinnamon ginger syrup, Amargo de angostura	290 ⁰⁰
HEART ROSÉ Beefeater Pink, strawberry, yellow lemon and mineral water	290 ⁰⁰
CARAJILLO KISS Tequila, expresso, chocolate, Licor 43 and a touch of chili	335 ⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

Please let us know if you have any dietary restrictions. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.

ALETA

CERVEZA 355 ML

Pacifico clara	100 ⁰⁰
Corona extra / light	100 ⁰⁰
Indio	100 ⁰⁰
XX Lager	100 ⁰⁰
Heineken	100 ⁰⁰
Tecate Light	100 ⁰⁰
Michelob Ultra	100 ⁰⁰
Bud Light	110 ⁰⁰
Bohemia clara / oscura	110 ⁰⁰
Negra Modelo	100 ⁰⁰
Clamato	85 ⁰⁰
Vaso para Michelada	25 ⁰⁰

Cubeta Pacifico con 6	500 ⁰⁰
<i>Pacifico, Corona, Indio, XX Lager, Heineken, Tecate Light</i>	

Cubeta Bohemia con 6	550 ⁰⁰
<i>Michelob ultra, Bohemia clara, Bohemia oscura, Negra modelo</i>	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Red bull (regular, sugar free & tropical)	130 ⁰⁰
Coca cola, diet coke, fresca, sprite	75 ⁰⁰
Jugo de naranja	85 ⁰⁰
Agua Evian	100 ⁰⁰
Agua Mineral	70 ⁰⁰
Limonada	85 ⁰⁰
Café	70 ⁰⁰

BEBIDAS CON CAFÉ

Carajillo	290 ⁰⁰
Café Mexicano	190 ⁰⁰
Café Español	190 ⁰⁰
Café Irlandés	190 ⁰⁰

BEER 355 ML

Pacifico clara	100 ⁰⁰
Corona extra / light	100 ⁰⁰
Indio	100 ⁰⁰
XX Lager	100 ⁰⁰
Heineken	100 ⁰⁰
Tecate Light	100 ⁰⁰
Michelob Ultra	100 ⁰⁰
Bud Light	110 ⁰⁰
Bohemia clara / oscura	110 ⁰⁰
Negra Modelo	100 ⁰⁰
Clamato	85 ⁰⁰
Michelada glass	25 ⁰⁰

Pacifico bucket with 6	500 ⁰⁰
<i>Pacifico, Corona, Indio, XX Lager, Heineken, Tecate Light</i>	

Bohemia bucket with 6	550 ⁰⁰
<i>Michelob ultra, Bohemia clara, Bohemia oscura, Negra modelo</i>	

SOFT DRINKS

Red bull (regular, sugar free & tropical)	130 ⁰⁰
Coca cola, diet coke, fresca, sprite	75 ⁰⁰
Orange juice	85 ⁰⁰
Evian water	100 ⁰⁰
Mineral water	70 ⁰⁰
Limonada	85 ⁰⁰
Coffee	70 ⁰⁰

COFFEE DRINKS

Carajillo	290 ⁰⁰
Mexican	190 ⁰⁰
Spanish	190 ⁰⁰
Irish	190 ⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

Please let us know if you have any dietary restrictions. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.



LICORES | LIQUORS SHOT

TEQUILAS

BLANCO

Don Julio	285.00
Volcán de mi tierra	420.00
Herradura	240.00
Maestro	240.00
Patrón Silver	350.00
Código	310.00
Reserva de la Familia Platino	385.00
Clase Azul Plata	690.00
Casa Amigos	285.00

REPOSADO

Don Julio	285.00
Don Julio R. Cristalino	285.00
Corralejo	215.00
Hornitos	205.00
1800	255.00
Cazadores	225.00
Maestro Reposado	265.00
Herradura	320.00
Código	480.00
Clase Azul	780.00

AÑEJO & ULTRA AÑEJO

Don Julio 70	420.00
Don Julio Añejo	350.00
Don Julio 1942	860.00
1800 Añejo	295.00
1800 Cristalino	295.00
3 Generaciones Añejo	285.00
Maestro Añejo	305.00
Herradura Añejo	330.00
CódigoAñejo	660.00

VODKA

Absolut Azul	215.00
Kettle One	240.00
Stolichnaya	215.00
Tito's Gluten Free	285.00
Grey Goose	305.00
Smirnoff Tamarindo	210.00
Smirnoff 21	205.00

WHISKY/BOURBON

Jim Beam	215.00
Jameson	240.00
Crown Royal	245.00
J. Walker Red Label	230.00
Fireball Cinnamon	235.00
Jack Daniel's	233.00
Chivas Regal 12 years	295.00
Buchanan's 12 years	350.00
Buchanan's Master	430.00
Buchanan's 18	535.00
Buchanan's Two Soul	330.00
J. Walker Black Label	360.00
J. Walker Gold	405.00
J. Walker Green	390.00
J. Walker 18 years	650.00
J. Walker Blue Label	1,350.00

GINEBRA / GIN

Tanqueray	230.00
Bombay Sapphire	230.00
Beefeater	230.00
Hendrick's	350.00
Tanqueray Ten	275.00
The Botanist	395.00

RON / RUM

Captain Morgan Spiced	215.00
Malibu Coco	210.00
Bacardi Blanco	215.00
Bacardi Añejo	220.00
Captain Morgan Blanco	205.00
Appleton Especial	195.00
Ron Zacapa Ambar 12 Years	240.00
Zacapa 23	360.00

COGNAC & BRANDY

Martell V.S.O.P	340.00
Remy Martin V.S.O.P	450.00
Hennessy V.S.O.P	530.00
Remy Martin X.O	935.00
Torres 10	215.00

MEZCAL

Unión Espadín	255.00
Unión Tobala	380.00

AFTER- DINNER DRINK

Bailey's	240.00
Amaretto	250.00
Kahlúa	210.00
Sambuca Vacari	205.00
Frangelico	250.00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

Please let us know if you have any dietary restrictions. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.



CARTA DE VINOS | WINE LIST

Variedad De Uva, Productor, Terroir (Región) | Grape Varieties, Producer, Terroir (Region)

NUESTRA SELECCIÓN POR COPA | OUR SELECTION BY THE GLASS

RIFF PINOT GRIGIO 2017 Veneto, Italia	305 ⁰⁰
CARMEN SAUVIGNON BLANC 2018 Valle Central, Chile	280 ⁰⁰
TERRANOBLE CHARDONNAY 2016 Valle Central, Chile	225 ⁰⁰
BOGLE CHARDONNAY 2017 California, USA	390 ⁰⁰
LA CHETTO BLANC DE ZINFANDEL Valle de Guadalupe, México	205 ⁰⁰
IL FRESCO BRUT ROSATO D.O.C. Treviso, Italia	275 ⁰⁰
TERRANOBLE MERLOT 2017 Valle Central, Chile	225 ⁰⁰
INDIGO PINOT NOIR 2017 California, USA	280 ⁰⁰
TERRANOBLE CABERNET SAUVIGNON 2018 Valle Central, Chile	225 ⁰⁰

CHAMPAGNE Y VINO ESPUMOSO | CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

POR BOTELLA | BY BOTTLE

VEUVE CLICQUOT BRUT Reims Champagne, Francia	4,290 ⁰⁰
ADAMI PROSSECO Treviso Veneto, Italia	1,833 ⁰⁰
MOËT ET CHANDON IMPERIAL Epernay Champagne, Francia	4,180 ⁰⁰
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL Epernay Champagne, Francia	4,950 ⁰⁰
MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL ROSÉ Epernay Champagne, Francia	4,950 ⁰⁰
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL Epernay Champagne, Francia	4,840 ⁰⁰
MOËT & CHANDON ICE ROSÉ Epernay Champagne, Francia	7,920 ⁰⁰
DOM PÉRIGNON Epernay Champagne, Francia	13,750 ⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

Please let us know if you have any dietary restrictions. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.



CARTA DE VINOS | WINE LIST

Variedad De Uva, Productor, Terroir (Región) | Grape Varieties, Producer, Terroir (Region)

VINOS BLANCOS POR BOTELLA | WHITE WINES BY BOTTLE

MEZZA CORONA PINOT GRIGIO 2017 Trentino DOC, Italia	1,435 ⁰⁰
CORRALILLO SAUVIGNON BLANC 2018 Casablanca, Chile	1,435 ⁰⁰
ROGANTO SAUVIGNON BLANC 2018 Valle de Guadalupe, México	1,490 ⁰⁰
FRICO BIANCO BY SCARPETTA 2018 (Friuliano, Chardonnay) Friuli, Italia	1,435 ⁰⁰
SANTA CRISTINA BIANCO BY ANTINORI 2017 Umbria, Italia	1,490 ⁰⁰
MONT REDON BLANC 2017 Cote du Rhone, Francia	1,770 ⁰⁰
FINCA FLICHMAN CHARDONNAY 2018 Mendoza, Argentina	1,100 ⁰⁰
CASA MADERO CHARDONNAY 2018 Valle de Parras, México	1,435 ⁰⁰
R COLLECTION BY RAYMOND CHARDONNAY California, USA	1,770 ⁰⁰
KUL CHARDONNAY 2015 Valle de San Vicente, México	2,050 ⁰⁰

VINOS TINTOS POR BOTELLA | RED WINES BY BOTTLE

SEAGLASS PINOT NOIR 2017 Santa Barbara, EUA	1,760 ⁰⁰
SANTA CRISTINA ROSSO 2016 BY ANTINORI (Sangiovese) Umbria, Italia	1,635 ⁰⁰
CHIANTI SUPERIORE SANTA CRISTINA 2017 (Sangiovese) Toscana, Italia	1,980 ⁰⁰
GRACE MERLOT 2016 California, USA	1,490 ⁰⁰
PASCUA MERLOT 2014 Puglia, Italia	1,155 ⁰⁰
ALTAVISTA MALBEC 2018 Mendoza, Argentina	1,320 ⁰⁰
DUQUESA SELECCIÓN DE TINTOS 2016 ASSAMBLAGE (Tempranillo, Malbec, Pinot Noir) Valle de San Vicente, México	1,210 ⁰⁰

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA / ALL PRICES INCLUDE 16% TAX

Si tiene alguna restricción dietética, por favor háganoslo saber. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

Please let us know if you have any dietary restrictions. Prices are in Mexican Pesos. Gratuity not included.



CARTA DE VINOS | WINE LIST

Variedad De Uva, Productor, Terroir (Región) | Grape Varieties, Producer, Terroir (Region)

VINOS TINTOS POR BOTELLA | RED WINES BY BOTTLE

CASA MADERO SHIRAZ 2016 Valle de Parras, México	1,645 ⁰⁰
CARDON CASTA DE VINOS 2016 (Shiraz, Cabernet Sauvignon, Mouvedre) Valle de Guadalupe, México	2,190 ⁰⁰
ECLIPSE EL CIELO 2017 ASSAMBLAGE (Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo) Valle de Guadalupe, México	1,855 ⁰⁰
NORTON CABERNET SAUVIGNON 2018 Mendoza, Argentina	1,155 ⁰⁰
JOSH CABERNET SAUVIGNON 2016 California, USA	1,770 ⁰⁰
CABAN CABERNET SAUVIGNON 2013 Valle de San Vicente, México	2,190 ⁰⁰
ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC Provincia de Mendoza, Argentina	1,635 ⁰⁰
NORTON COLECCION MALBEC Provincia de Mendoza, Argentina	1,155 ⁰⁰
FALIE A DEUX MERLOT California, USA	1,900 ⁰⁰
TINTA DE LA BAJA ROGANTO Valle de San Vicente, México	3,290 ⁰⁰
CASA MADERO 3V Parras de la Fuente, México	1,900 ⁰⁰

VINOS ROSADOS POR BOTELLA | ROSÉ BY BOTTLE

CASA MADERO V ROSÉ 2018 Valle de Parras, México	1,365 ⁰⁰
---	---------------------