

ENTRANTES Y ENSALADAS STARTERS & SALADS



OCTOPUS A LA BRAVA - PULPO A LA BRAVA

Octopus sautéed in olive oil, potatoes, paprika, lemon, chilli flakes

Pulpo salteado en aceite de olivo, papas, paprika, limón y chile quebrado



ROMAN-STYLE CALAMARI - CALAMARES A LA ROMANA



Crispy tender calamari, cilantro, tartare dressing and real lemon

Calamares tiernos crujientes, cilantro, aderezo de tartare y limón real



SHRIMP WITH COCONUT - CAMARONES AL COCO

Fried with coconut crust and sweet&sour tamarind sauce

Fritos con costra de coco y salsa de tamarindo agri dulce



CAESAR SALAD - ENSALADA CESAR



With chicken or shrimp, croutons and parmesan cheese

Con pollo o camarón, crotones y queso parmesano



WEDGES SALAD

Iceberg lettuce, blue cheese dressing, bacon and green apple, cherry tomato

Lechuga romana, aderezo blue cheese, tocino, manzana verde y tomate cherry

RAW BAR TOSTADAS



SPICY TUNA WITH SHRIRASHA MAYO

ATUN PICANTE CON SHRIRASHA MAYO



SHRIMP CEVICHE

CEVICHE DE CAMARÓN



SEA SCALLOPS AGUACHILE

AGUACHILE DE CALLO DE HACHA



SMOKED MARLIN WITH CHEESE

MARLIN AHUMADO GOBERNADOR



TAMARIND SALMON

SALMÓN AL TAMARINDO



SHRIMP IN CHIPOTLE SAUCE

CAMARONES AL CHIPOTLE



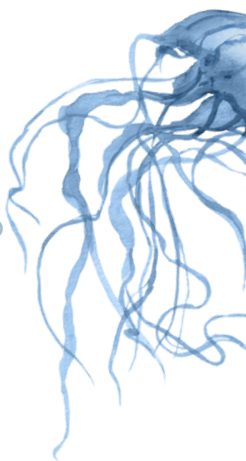
CRAB SALAD

ENSALADA DE CANGREJO



VEGAN JICAMA CEVICHE AND ROASTED AVOCADO

CEVICHE VEGANO DE JICAMA Y AGUACATE ASADO





SOUPS SOPAS



MARIS BROTH - CALDO MARIS

Seafood, vegetables, lemon tea, red curry and tomato broth
Mariscos, vegetales, te limón, curry rojo y caldillo de jitomate



CREMA DE POBLANO

Poblano pepper, cream, corn and onion
Chile poblano, crema, elote y cebolla

MAIN DISHES PLATOS PRINCIPALES



SHRIMP AND CHEESE BURRITO - BURRITO DE CAMARÓN CON QUESO

Melted cheese, shrimp, bell peppers, chipotle mayo and beans
Queso fundido, camarones, pimientos, mayonesa de chipotle y frijoles



MAHI-MAHI SKEWER - BROCHETA DE MAHI

Adobo marinated, and accompanied with rice
De Mahi mahi, preparada a la talla y acompañada con arroz



SEAFOOD FETUCCINI - FETTUCCINE MARINARA

Tomate sauce with seafood
Salsa pomodoro con mariscos



TACOS BAJA

Battered fish, cabbage salad, tamarind sauce with chipotle mayonnaise
Pescado capeado, ensalada de col y salsa de tamarindo y mayonesa chipotle



SEARED SHRIMP - CAMARÓN SELLADOS

Caper butter, croutons, lime
Mantequilla de alcaparras, crotones, limón



BAKED LEMON PEPPER SALMON - SALMÓN AL LIMON

Baked lemon butter salmón with french beans
Horneado en mantequilla de limón servido con ejotes salteados



CREAMY TEQUILA SHRIMP - CAMARONES CREMOSOS AL TEQUILA

Creamy tequila and chipotle sauce
Salsa cremosa de tequila y chipotle

NOT SEAFOOD?... NO MARISCOS?...



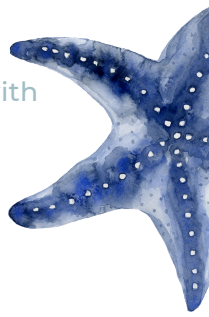
HAMBURGER - HAMBURGUESA

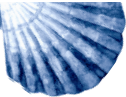
Grilled Beef, Cheddar Cheese, Bacon, Guacamole, and Grilled Onion
Carne de res a la parrilla, queso cheddar, tocino, guacamole y cebolla asada



FLANK STEAK SANDWICH - SANDWICH DE ARRACHERA

Flank steak, creamy avocado, mozzarella, mushrooms and peppers
Arrachera, cremoso de aguacate, mozzarella, Champiñones y pimientos





CHICKEN PARMESAN - POLLO PARMESANA

Served with penne with creamy pesto
Acompañado con penne con pesto cremoso

RIB EYE



Cooked in herb butter, served with rosemary potato and asparagus

Cocinado en mantequilla de hierbas, acompañado de papa al romero y espárrago

VEGETARIAN/VEGAN/GLUTEN-FREE MENU MENÚ VEGETARIANO/ VEGANO/ LIBRE DE GLUTEN



MUSHROOM BURRITO - BURRITO DE HONGOS



Flour tortilla, Sautéed Mushrooms, Beans, Rice, Aioli, Pickled Onion and Serrano Dressing

Tortilla de harina, Hongos salteados, frijoles, arroz, aioli, cebolla curtida y aderezo de serrano



VEGGIE BURGER

Mushroom and chickpea pattie, lettuce, avocado and tomato, GF bread Pattie de hongos y garbanzo lechuga, aguacate y jitomate, pan



VEGETABLE SKEWER - BROCHETA DE VEGETALES

Skewer vegetables and rice
Brocheta vegetales a la talla y arroz

CHEF'S RECOMMENDATION RECOMENDACIÓN DEL CHEF



THAI WOK

Vegetables, tofu, tamarind hot and sour sauce
Vegetales, tofu, salsa agri picante de tamarindo



DYNAMITE CAULIFLOWER - COLIFLOR DINAMITA

Crispy cauliflower popcorn topped with bbq shirasha, yuzu and romaine lettuce

Palomitas crujientes de coliflor bañadas con shirasha bbq, yuzu y lechuga romana



PASTA PRIMAVERA

Pasta with vegetables and olive oil
Pasta con vegetales y aceite de oliva

DESERTS POSTRES



CHOCOLATE CAKE - PASTEL DE CHOCOLATE



PEANUT CAKE - PASTEL DE CACAHUATE



LEMON MOUSE - MOUSE DE LIMON

MAY CONTAIN DAIRY PRODUCTS-
PUEDE CONTENER LÁCTEOS



CONTAINS SEEDS-CONTIENE SEMILLAS



CONTAINS PEANUTS-CONTIENE CACAHUATE



CONTAINS EGG-CONTIENE HUEVO



CONTAINS NUTS-CONTIENE FRUTOS SECOS



CONTAINS GLUTEN-CONTIENE GLUTEN



VEGAN OPTION-OPCIÓN VEGANA



GLUTEN-FREE-LIBRE DE GLUTEN



SPICY-PICANTE



RAW PROTEIN-PROTEÍNA CRUDA



CONTAINS SEAFOOD-CONTIENE MARISCOS



CONTAINS FISH-CONTIENE PESCADO



CONTAINS PORK-CONTIENE CERDO

Ask your waiter for more vegetarian and gluten free options

Pregunte a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten-free

Some of our dishes contain raw fish; please consider the risk involved.**

Algunos de nuestros platillos contienen pescado crudo. Considere el riesgo que esto implica.**

