



## PARA COMPARTIR

<b>PLATO DE QUESOS DE LA REGIÓN Y CARNES FRÍAS</b> 	\$345
<i>Embutidos, quesos maduros y frescos (cabra y vaca), acompañantes</i>	
<b>BETABEL, ZANAHORIAS Y JOCOQUE</b> 	\$265
<i>Betabel y zanahorias asadas, jocoque de jamaica, puré de toronja, pistaches, vinagreta cítrica</i>	
<b>CAMARONES ROCA</b>	\$295
<i>Mayonesa spicy, limón encurtido, salsa ajillo</i>	
<b>TACOS OLVIDADOS (5)</b>	\$295
<i>Tacos dorados de barbacoa de borrego, salsa cremosa de jalapeño, cebolla fresca, cilantro</i>	
<b>CROQUETITAS DE SALMÓN (6)</b>	\$245
<i>Rellenas de salmón, pimientos, cebolla morada, queso blando de oveja, agri dulce de xoconostle, mayonesa de habanero</i>	
<b>CAMARONES ZARANDEADOS</b>	\$485
<i>500gr, a las brasas, mayonesa de ceniza de aguacate y chile manzano</i>	
<b>CARNE FRITA</b>	\$345
<i>250gr de carne deshebrada, puré de berenjena tatemada, jalapeño frito, salsa verde cruda</i>	

## SOPA / PASTA / ARROZ

<b>SOPA TARASCA</b>	\$215
<i>Crema de frijol, cecina, chile pasilla, queso fresco, crema, tortilla frita</i>	
<b>CREMA DE ZANAHORIA Y CURRY</b> 	\$215
<i>Zanahoria dulce, guajillo, semillas, leche de coco.</i>	
<b>BIRRIAMEN</b>	\$355
<i>Birria de chambarete, noodles, queso oaxaca, cebolla y cilantro</i>	
<b>FIDEO SECO EN 3 CHILES</b>	\$175
<i>Queso ranchero, crema, aguacate, chicharrón y cebolla</i>	
<b>PASTA ARRACHERA &amp; HONGOS</b> 	\$355
<i>Fusilli, arrachera 100gr, salsa cremosa, hongos, perejil, aceite de trufa</i>	
<b>LENTEJAS DE MARTHA</b>	\$265
<i>Gnocchis de plátano macho, longaniza, crema, queso parmesano</i>	
<b>MELOSO DE RABO</b>	\$355
<i>Arroz a las brasas, 150gr rabo de toro, espárragos, queso ahumado, alioli de ajo</i>	

## PRINCIPALES

<b>POLLITO ASADO CON PAPAS</b>	\$365
<i>Pierna y muslo, puré de papa, coles de bruselas, jus de pollo</i>	
<b>PECHUGA ASADA</b>	\$365
<i>A las brasas, chile mulato relleno de queso fresco, bañado en salsa de tomatillo, puré de ayocotes</i>	
<b>SALMÓN EN MOLE ROSA</b>	\$365
<i>220gr a las brasas, mole apiñonado rosa, quelites salteados, arroz jazmín</i>	
<b>SALMÓN EN CEDRO</b>	\$365
<i>220gr a las brasas con una tablita de cedro, verduras asadas</i>	
<b>CHAMORRO AL PIBIL</b>	\$380
<i>En mixiote cocido al vapor, cebolla encurtida, salsa de habanero</i>	
<b>HAMBURGUESA MARAVILLAS</b>	\$295
<i>Bollo casero, molida de la casa (200 gr), queso americano, lechuga, jitomate, pepinillo casero, papas a la francesa</i>	
<b>HAMBURGUESA QUESO Y VINO</b>	\$315
<i>Bollo casero, molida de la casa (200gr), cebolla caramelizada en vino tinto, queso provoleta ahumado, pepinillo casero, papas a la francesa</i>	
<b>ARRACHERA A LAS BRASAS</b>	\$365
<i>220gr. papas a la francesa, ensalada con vinagreta de balsámico</i>	
<b>MILANESA DE FILETE DE RES</b>	\$395
<i>225gr. Puré de plátano macho ahumado, manchamanteles</i>	
<b>PICANHA</b>	\$2 por gr
<i>Calidad CHOICE, cocción de 18 horas, pimientos asados y queso feta</i>	
<b>NEW YORK</b>	\$2 por gr
<i>Calidad PRIME, puré de camote, espárragos</i>	

## PARA LOS PEQUEÑOS

<b>SALMÓN Y ENSALADITA DE PEPINO</b>	\$325
<i>220gr a las brasas con pepino picado</i>	
<b>TACOS DE ARRACHERA (2)</b>	\$275
<i>Acompañados de papas a la francesa y ensaladita</i>	
<b>FILETITOS DE PESCADO</b>	\$235
<i>Pescado capeado, papas fritas, ensaladita de jitomates</i>	
<b>FIDEO SECO</b>	\$145
<i>Crema y queso fresco</i>	

# el maravillas

## PARA COMENZAR

<b>GUACAMOLE Y CHAPULINES</b>	\$199
<b>PAPAS MARAVILLOSAS</b> <i>Papas a la francesa, polvo de chiles, catsup de curry, mayonesa verde</i>	\$199
<b>CAESAR MARAVILLOSA</b> <i>Lechuga romana, migas de masa madre con ajo, almendras, tomate, cebolla, queso maduro</i>	\$185
<b>CARPACCIO DE RES RAW</b> <i>Filete de res, chimichurri de tomates deshidratados, piñones, queso maduro, alioli de hoja de aguacate</i>	\$285
<b>TOSTADITAS CARIBEÑAS RAW</b> <i>Atún, pepino, mango**, cremoso de aguacate</i>	\$229
<b>AGUACHILE TATEMADO RAW</b> <i>Camarón, pepino, cebolla morada, salsa verde tatemada, cremoso de aguacate</i>	\$285
<b>CEVICHE CARIBEÑO RAW</b> <i>Camarón, piña, cilantro, coco (agua, fresco y tostado)</i>	\$285
<b>TACO DE CAMARÓN</b> <i>Camarón en costra de chicharrón, pico de gallo, queso ranchero, cremoso de aguacate</i>	\$90
<b>TACO TIBURÓN</b> <i>Chile güero, marlín ahumado con alcaparras, queso fresco, cremoso de aguacate</i>	\$90
<b>TOSTADA TATEMADA RAW</b> <i>Atún fresco, pepino, cremoso de aguacate, mayonesa spicy, salsa, tatemada, cebolla morada</i>	\$145

Cónectate al WiFi



Platillo Vegano

**RAW** Proteína con baja cocción



Incluye una hogacita.  
Hogacita extra \$30