

MENÚ ALMUERZO Y CENA

LUNCH AND DINNER MENU



SAMOS

SABORES MÍOS

PARA EMPEZAR | APPETIZERS

Sopa de Milpa (230 ml) | Epazote | Flor de Calabaza | Sofrito de Chile Poblano | Calabazas Criollas | Habas | Chilacayote Tierno (Opción saludable) 🌱 🥕 **\$330**
"Milpa" Soup | Epazote Herb | Squash Blossom | Poblano Chili Sofrito | Squash | Fava Beans | Tender Chilacayote (Healthy Option) 🌱 🥕

Tiradito de Sandía (220 g) | Jícama | Aguacate | Rábano | Chile Serrano | Cilantro | Salsa de Tamarindo (Opción saludable) 🌱 🥕 **\$350**
Watermelon "Tiradito" | Jicama | Avocado | Radish | Serrano Pepper | Cilantro | Tamarind Sauce (Healthy Option)

Crema de Elote (230 ml) | Elotes Baby Rostizados | Camarón (40 g) | Infladita de Maíz | Aguacate | Crema de Elotes Tiernos **\$330**
Corn Cream | Roasted Baby Corn | Shrimp | Corn "Infladita" | Avocado | Tender Corn Cream 🌱 🥕 🌿

Ensalada de Camote (200 g) | Camote al Grill | Miel | Jocoque | Limón Amarillo | Pepitas | Brotes de Apio | Arúgula | Kale Frito | Yogurt Griego | Polvo de Chiles **\$350**
Sweet Potato Salad | Grilled Sweet Potato | Honey | Jocoque | Lemon | Pumpkin Seeds | Celery Sprouts | Arugula | Fried Kale | Greek Yogurt | Chili Powder 🌱 🥕 🌿

Burrata de Guanajuato (90 g) | Puré de Betabel Rostizado | Betabeles Criollos al Grill | Vinagreta de Balsámico | Mix de Mizuna y Berros | Polvos de Chiles Secos | Ralladura de Limón Amarillo **\$460**
Burrata from Guanajuato | Roasted Beet Purée | Grilled "Criollo" Beets | Balsamic Vinaigrette | Mizuna and Watercress Mix | Dried Chili Powder | Yellow Lemon Zest 🌱 🥕

DEL MAR | FROM THE SEA

Kampachi Curado en Carbón Activado (140 g) | Mousse de Aguacate | Cilantro Criollo | Agua de Chiltepín | Tostada Raspada | Nieve de Mango **\$310**
Kampachi Cured in Activated Charcoal | Avocado Mousse | "Criollo" Cilantro | Chiltepin Water | Shaved Tostada | Mango Sorbet 🌱 🥕 🌿

Aguachile Negro del Pacífico (120 g) | Camarón | Cebolla Morada | Pepino | Chile Chiltepín | Aguacate | Tostada de Maíz Quebrado **\$480**
Pacific Black "Aguachile" | Shrimp | Red Onion | Cucumber | Chiltepin Chili | Avocado | Cracked Corn Tostada 🌱 🥕 🌿

Ceviche Amarillo de Pescado (80 g) | Chile Manzano | Camote | Jícama | Cebolla Morada | Maíz | Cilantro | Aceite de Guajillo **\$480**
Yellow Ceviche | Fish | Manzano Chili Pepper | Sweet Potato | Jicama | Red Onion | Corn | Cilantro | "Guajillo" Chili Oil 🌱 🥕 🌿

Coctel de Mariscos (180 g) | Pulpo | Camarón | Pescado | Ostión | Salsa Coctelera | Aguacate | Cilantro | Chile Serrano | Salsa Bruja | Aceituna Verde | Tostadas Raspadas **\$430**
Seafood Cocktail | Octopus | Shrimp | Fish | Oyster | Cocktail Sauce | Avocado | Cilantro | Serrano Chili | Bruja Sauce | Green Olives | Shaved Tostadas 🌱 🥕 🌿

DEL MAÍZ | FROM THE CORN

Sopes de Pulpo al Ajillo (3 Piezas, 90 g) de Maíz Nixtamalizado | Papas | Frijoles Refritos | Pétalos de Cebolla Cambray | Cilantro Criollo **\$450**
Garlic Octopus Sopes with Nixtamalized Corn Chips | Potatoes | Refried Beans | Cambray Onion Petals | Cilantro Criollo 🌱 🥕

Tlayuda de Portobello Rostizado (200 g) | Frijoles Refritos | Portobello al Grill | Rábano Sandía | Tofu Marinado | Aguacate | Tomate Heirloom | Cilantro | Salsa Roja Martajada **\$420**
Roasted Portobello "Tlayuda" | Refried Beans | Grilled Portobello | Watermelon Radish | Marinated Tofu | Avocado | Heirloom Tomato | Cilantro | Crushed Red Pepper Sauce 🌱 🥕

Gorditas Gobernador (3 piezas, 90 g) | Masa de Maíz | Camarón | Queso Monterrey | Salsa Mexicana | Cilantro | Limón | Salsa de Chile Morita | Ensalada de Nopal **\$440**
"Gorditas Gobernador" | Corn Dough | Shrimp | Cheese | Mexican Salsa | Cilantro | Lime | Morita Chili Sauce | Cactus Salad 🌱 🥕 🌿

Gorditas de Hongos (3 piezas, 90 g) | Masa de Maíz | Frijoles | Col Morada | Mousse de Aguacate | Cilantro **\$420**
Mushrooms "Gorditas" | Corn Dough | Beans | Red Cabbage | Avocado Mousse | Cilantro 🌱 🥕 🌿

TACOS TIME | TACOS TIME

Camarón tempura (3 piezas, 180 g) | Relish de Piña Asada | Cebolla Cambray | Chile Jalapeño | Costra de Queso | Mayo Chipotle **\$450**
Tempura Shrimp Taco | Grilled Pineapple Relish | Cambray Onion | Jalapeño Chili | Cheese Crust | Chipotle Mayo 🌱 🥕 🌿

🥩 Carne / Beef 🌱 Gluten Lácteo / Dairy 🐠 Mariscos / Seafood 🥜 Nueces / Nuts 🐟 Pescado / Fish 🐔 Pollo / Chicken 🐷 Puerco / Pork 🥚 Huevo / Egg

🌱 Vegano / Vegan 🥕 Soya / Soy 🍴 Platicos Insignia del Restaurante / Signature Dishes 🌱 Vegetariano / Vegetarian 🌱 Semillas / Seeds Seeds 🍷 Alcohol / Alcohol

🌱 Chile / Spicy

Peso promedio antes de cocción* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.

Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.

Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.

***Rare or undercooked products are consumed under customer responsibility.**

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate.

Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.



Rib Eye Encostrado (6 piezas, 300 g) | **Ensalada de Verdolagas | Chile Güero | Ligerito de Aguacate**
\$920

Crusted Rib Eye | Purslane Salad | Guero Chile | Avocado Garnish 🍴 🌿

Tacos de Tinga de Setas (3 piezas, 120 g) | **Ensalada de Quelites | Frijoles | Mayonesa de Chipotle** **\$410**

Mushroom "Tinga Tacos" | Quelites Salad | Beans | Chipotle Mayo 🍴 (Option 🌿)

Cerdo al Pastor (3 piezas, 120 g) | **Piña al Grill | Cebolla | Cilantro** **\$450**

Pork "Al Pastor" | Grilled Pineapple | Onion | Cilantro 🍴 🌿

El gramaje indicado en platillos informa la porción en crudo de proteína (si aplica) y/o el peso total del plato en crudo.

The portion in grams informs the weight of the raw protein (if applies) and/or the total weight of the raw dish.

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

Nuestras proteínas están cocinadas en el horno de leña Josper.

The Josper wood-fired oven is used to cook our proteins.

Coliflor Zarandeada Estilo Nayarit (300 g) | **Lentejas a la Mexicana | Mole de Pipián Rojo | Salsa de Cilantro Especiada** **\$450**

"Zarandeada" Nayarit Style Cauliflower | Mexican-Style Lentils | Red "Pipian" Mole | Spiced Cilantro Sauce (Option 🌿) 🍴 🌿 🌿 🌿

Pulpo Zarandeado Estilo Nayarit (400 g) | **Hojas del Huerto | Guacamole | Arroz con Plátano | Macha Verde con Elote | Tortillas** **\$1,100**

"Zarandeado" Octopus Nayarit Style | Farm Greens | Guacamole | Rice with Plantain | Green "Macha" Sauce with Corn Tortilla 🍴 🌿

Berenjena Enamorada (190 g) | **Tiras de Berenjena al Josper | Salsa Tatemada de Jitomate | Arroz Blanco | Elote Baby al Grill | Papas Confitadas** **\$520**

"Enamorada" Eggplant | Josper-Grilled Eggplant Strips | Charred Tomato Sauce | White Rice | Grilled Baby Corn | Confit Potatoes (Option 🌿)

Pesca del Día en Costra de Migas de Pan Artesanal (200 g) | **Parmesano | Perejil | Limón Amarillo | Mantequilla | Nabo | Zanahorias | Salsa de Chile Ajo**

Catch of the Day in Homemade Breadcrumb Crust | Parmesan | Parsley | Yellow Lemon | Butter | Turnip | Carrots | Chili-Garlic Sauce 🍴 🌿 🌿

Pesca del día | Catch of the day 🐟 **\$660**

Salmón Chileno | Chilean Salmon 🐟 **\$710**

Pollo Orgánico Macerado (190 g) | **Pastel de Polenta con Habas y Epazote | Salsa de Ciruela y Pimienta Negra | Cebolla Cambray | Elote Baby | Chilacayote** **\$520**

Marinated Organic Chicken | Polenta Cake with Fava Beans and Epazote | Plum and Black Pepper Sauce | Cambray Onion | Baby Corn | Chilacayote 🍴 🌿 🌿

Panceta de Cerdo de Hidalgo (200 g) | **Puré de Calabaza | Mantequilla | Salsa de Mango Ataulfo y Habanero | Berenjena Baby | Poros Rostizados | Semillas de Mostaza Encurtidas** **\$470**

Hidalgo Pork Belly | Butternut Squash Purée | Butter | Ataulfo Mango and Habanero Sauce | Baby Eggplant | Roasted Leeks | Pickled Mustard Seeds 🍴 🌿

Short Rib Braseado en Cerveza Artesanal (250 g) | **Puré de Plátano Macho | Queso Oaxaca Ahumado | Ejotes al Grill | Jugo de Carne** **\$750**

Beer-Braised Short Rib | Plantain Purée | Smoked Oaxaca Cheese | Grilled Green Beans | Meat Jus 🍴 🌿 🌿

Hamburguesa de Res Hecha en Casa (190 g) | **Cebolla Caramelizada | Tocino | Queso Monterrey | Mayonesa de Mostaza | Papas Fritas | Pan Brioche** **\$580**

Homemade Beef Burger | Caramelized Onion | Bacon | Monterrey Cheese | Mayo Mustard | French Fries | Brioche Bread 🍴 🌿 🌿 🌿 🌿

Hamburguesa Vegetariana (190 g) | **Carne de Soya | Lechuga | Jitomate | Cebolla Morada | Mousse de Aguacate | Brioche Hecho en Casa** **\$480**

Vegetarian Burger | Soy Meat | Lettuce | Tomato | Red Onion | Avocado Mousse | Homemade Brioche Bun 🍴 🌿 🌿

Arrachera (300g) | **Puré de Papa | Chiles Treados | Queso Asado | Cebolla Asada | Nopales al Grill | Ensalada de Quelites | Cilantro | Limón | Tortillas de Harina** **\$1100**

Flank Steak | Mashed Potatoes | Charred Chilies | Grilled Cheese | Grilled Onion | Grilled Nopales | Quelites Salad | Cilantro | Lemon | Flour tortillas 🍴 🌿 🌿 🌿

New York Angus (300 g) | **Mil Hojas de Chayote | Tomate Deshidratado | Brócoli al Grill con Aceite de Limón y Trufa | Salsa de Huitlacoche** **\$970**

New York Angus | Mille-Feuilles of Chayote | Sun-Dried Tomato | Grilled Broccoli With Lemon and Truffle Oil | Huitlacoche Sauce 🍴 🌿 🌿

🍴 Carne / Beef 🌿 Gluten Lácteo / Dairy 🐟 Mariscos / Seafood 🌿 Nueces / Nuts 🐟 Pescado / Fish 🌿 Pollo / Chicken 🍴 Puerco / Pork 🥚 Huevo / Egg

🌿 Vegano / Vegan 🌿 Soya / Soy 🍴 Platos Insignia del Restaurante / Signature Dishes 🌿 Vegetariano / Vegetarian 🌿 Semillas / Seeds 🍴 Alcohol / Alcohol

🌿 Chile / Spicy

Peso promedio antes de cocción* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.

Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.

Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.

***Rare or undercooked products are consumed under customer responsibility.**

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate.

Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.



Pasta con Salsa Tatemada (160 g) | Chipirón | Calabaza | Camarón | Callo de Hacha \$680
Pasta a su Elección (80 g) Penne | Fusilli | Spaghetti | Fettuccini

Pasta in Tatemada Sauce | Seafood | Baby Squid | Cabbage | Shrimp | Scallops, Pasta of Your Choice (80g) Penne | Fusilli | Spaghetti | Fettuccine 🌿🍷🍴

Tetela de Flor de Calabaza (200 g) | Masa de Maíz | Puré de Frijol | Ensalada de Nopales | Mole Poblano | Polvo de Hoja Santa \$450

Squash Blossom "Tetela" | Corn Dough | Bean Purée | Cactus Salad | Poblano Mole | Hoja Santa Powder 🍷 (Option 🍷)

POSTRES | *DESSERTS*

The Ritz-Carlton Cake (190 g) | Pastel de Chocolate | Naranja Confitada | Grand Marnier | Helado de Café \$360

The Ritz-Carlton Cake | Chocolate Cake | Confit

Orange | Grand Marnier | Coffee Ice Cream 🍷 🍷

Perfecto para compartir | Perfect to share

Royal Pavlova (230 g) | Crema Limón Amarillo | Merengue Suizo | Helado Vainilla \$420

Royal Pavlova | Lemon Cream | Swiss Meringue |

Vanilla Ice Cream 🍷 🍷

Perfecta para compartir | Perfect to share

Pastel de Elote | Nueces Caramelizadas | Helado de Mazapán | Rompope (460 g) \$420

Corn Cake | Caramelized Nuts | Marzipan Ice Cream |

Rompope 🍷 🍷

Perfecto para compartir | Perfect to share

Ate con Queso | Mousse de Queso Manchego | Ate de Membrillo | Compota de Manzana (90 g) \$320

"Ate con Queso" | Manchego Cheese Mousse | Quince

"Ate" | Apple Compote 🍷 🍷

Nube de Tres Leches (160 g) | Bizcocho Vainilla | Azafrán | Cajeta \$340

"Tres Leches" Cake | Vanilla Cake | Saffron | "Cajeta" 🌿

🍷 🍷 🍷

Crème Brûlée de Mamey (210 g) | Caramelo | Teja de Amaranto \$320

Mamey Crème Brûlée | Caramel | Amaranth Tile 🍷 🍷 🍷

Cobbler de Frutos Rojos (220 g) | Crumble de Vainilla | Compota Berries | Helado de Albahaca \$320

Berries Cobbler | Vanilla Crumble | Berries Compote |

Basil Ice Cream 🍷🌿🍷 🍷

Panacotta de Coco y Guayaba (160 g) | Leche de Coco | Gelée de Guayaba y Jamaica \$240

Coconut and Guava Panacotta | Coconut Milk | Guava and Hibiscus Gelée 🍷 (Option 🍷)

Helados: Fresa, Vainilla, Chocolate, Café (3 piezas) y Sorbetes: Mango, Frutos Rojos, Limón, Coco \$230

Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Coffee and Sorbets: Mango, Red Fruits, Lemon, Coconut 🍷 (Option 🍷)

ACOMPAÑAMIENTOS | *SIDES*

Aguacate (1 pz) | Avocado 🍷 \$95

Arroz (60 g) | Rice \$80

Chiles Treadados (70 g) | Charred Chilies 🍷 \$60

Espárragos (80 g) | Asparagus 🍷

\$160 Hojas del Huerto (40 g) | Farm Greens 🍷

\$160

Papas fritas (150 g) | Fries \$250

Pollo (120g) | Chicken 🍷 \$95

Tortillas de harina (5 piezas) | Flour Tortillas 🌿 \$60

Tortillas de maíz (5 pizzas) | Corn Tortillas \$60

Vegetales (120 g) | Vegetables 🍷 \$95

BEBIDAS CALIENTES | *HOT BEVERAGES*

Café Americano (230 ml) \$100

Capuccino (230 ml) 🍷 \$110

Café de Olla (230 ml) \$110

Moka (230 ml) 🍷 \$110

Latte (230 ml) 🍷 \$110

Espresso (30 ml) \$110

Espresso doble (60 ml) \$120

Double Espresso

Chocolate Caliente (230 ml) 🍷 \$100

Hot Chocolate

Te Selección Mighty Leaf (230 ml) \$110

Mighty Leaf Tea Selection

SELECCIÓN SALUDABLE | *WELLNESS SELECTION*

\$120

Matcha Latte Leche de Coco / Coconut Milk 230 ml 🍷

Golden Milk Latte | Leche de preferencia | Cúrcuma | Jengibre | Canela | Pimienta Negra | Jarabe de Agave y Vainilla (Por pedido)

Milk of Choice | Turmeric | Ginger | Cinnamon | Black Pepper | Agave Syrup and Vanilla (by request)

LECHES | *MILKS*

Entera | Whole 🍷

Deslactosada | Lactose Free Milk 🍷

Light | Skimmed Milk 🍷

Avena | Oatmeal 🍷

Coco | Coconut 🍷

Almendra | Almond 🍷

Soya | Soy 🍷

Carne / Beef Gluten Lácteo / Dairy Mariscos / Seafood Nueces / Nuts Pescado / Fish Pollo / Chicken Puerco / Pork Huevo / Egg

Vegano / Vegan Soya / Soy Platillos Insignia del Restaurante / Signature Dishes Vegetariano / Vegetarian Semillas / Seeds Seeds Alcohol / Alcohol

Chile / Spicy

Peso promedio antes de cocción* Productos crudos o poco cocidos son consumidos bajo responsabilidad del cliente.

Por favor notifique sus requerimientos dietéticos específicos a fin de brindarle la información exacta respecto a los ingredientes y alérgenos de nuestros platos. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas VISA, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta no genera comisión Todos los precios incluyen IVA – Porcentaje del 16%.

Contacto de las autoridades para comentarios acerca del servicio: *0311 o 55 5658 1111.

***Rare or undercooked products are consumed under customer responsibility.**

Please notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes. All prices are in Mexican pesos. The gratuity is not mandatory. We accept the following payment methods: cash, VISA, MasterCard and American Express. The payment with credit cards does not generate commission. All prices are inclusive of VAT – 16% rate.

Authorities Contact Number for comments about the service: *0311 or 55 5658 1111.