



MENÚ ALMUERZO

LUNCH MENU

13:00 A 17:30 HRS

SAMOS

SABORES MÍOS

PARA EMPEZAR | APPETIZERS

Caldo de Hongos estilo “La Marquesa” | Epazote | Chile Guajillo | Cilantro | Queso Oaxaca | Maíz (230 ml) **\$290**
“La Marquesa” Style Wild Mushrooms Broth | Epazote | Guajillo Chili Pepper | Cilantro | Oaxaca Cheese | Corn



Tiradito de Sandía | Jícama | Aguacate | Rábano | Chile Serrano | Cilantro | Salsa de Tamarindo (220 gr) (Opción saludable) **\$310**
Watermelon “Tiradito” | Jícama | Avocado | Radish | Serrano Pepper | Cilantro | Tamarind Sauce (Healthy option)

Ensalada de Camote | Camote al Grill | Miel | Jocoque | Limón Amarillo | Pepita | Brotes de Apio | Arúgula | Kale Frito | Yogurt Griego | Polvo de Chiles (200 gr.) **\$310**
Sweet Potato Salad | Grilled Sweet Potato | Honey | Jocoque | Lemon | Pumpkin Seeds | Celery Sprouts | Arugula | Fried Kale | Greek Yogurt | Chili Powder



Tartar de Salmón | Salmón (80 gr.) | Aguacate | Chile Serrano | Pimientos | Pepino | Bulbo de Hinojo | Perejil | Cebolla Morada | Tlayudas De Maíz | Alcapparras Fritas (Opción Saludable) **\$390**
Salmon Tartar | Avocado | Serrano Pepper | Cucumber | Fennel | Parsley | Red Onion | Corn“Tlayudas” | Fried Capers (Healthy option)



Ceviche Amarillo | Camarón (80 gr.) | Chile Manzano | Camote | Jícama | Cebolla Morada | Maíz | Cilantro **\$420**
Aceite de Guajillo **\$420**
Yellow Ceviche | Shrimp | Manzano Chili Pepper | Sweet Potato | Jícama | Red Onion | Corn | Cilantro | “Guajillo”Chili Oil

Ceviche de Mariscos (80 gr.) | Pulpo | Camarón | Pescado Blanco | Escabeche de Aceitunas | Aguacate | Cilantro **\$420**
Seafood Ceviche | Octopus | Shrimp | White Fish | Olives
“Escabeche” | Avocado | Cilantro | Macha Chili Sauce

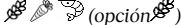


DEL MAÍZ | FROM THE CORN

Gorditas Gobernador (3 pz.) (90 gr.) | Masa de Maíz | Camarón | Queso | 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 pz) (90 gr.) | Masa de Maíz | Frijoles | Col Morada | Mousse de Aguacate | Cilantro **\$390**
Mushrooms “Gorditas” | Corn Dough | Beans | Red Cabbage | Avocado Mousse | Cilantro (opción)



TACOS TIME

Tacos de Res (120 gr) | Frijoles Refritos | Cebollas Cambray Asadas | Verdolagas | Aguacate **\$490**
Beef Tacos | Refried Beans | Roasted Cambray Onions | Purslane | Avocado



Tacos de Jaiba Suave (60 gr.) | Puré de Plátano Macho | Col Marinada en Sala Macha | Aguacate | Cilantro Criollo | Salsa Mayo Chipotle **\$570**
Soft Shell Crab Tacos | Plantain Purée | Marinated Cabbage in Macha Sauce | Avocado | Creole Cilantro | Chipotle – Mayo Dressing



Tacos de Cerdo al Pastor (60 gr) | Piña al Grill | Cebolla Cilantro **\$450**
Pork “Al Pastor” Tacos | Grilled Pineapple | Onion | Cilantro



Tacos de Tinga de Setas (120 gr) | Ensalada de Quelites | Frijoles | Mayonesa de Chipotle **\$410**
Mushroom “Tinga” Tacos | Quelites Salad | Beans | Chipotle – Mayo (opción)



PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

Nuestras proteínas están cocinadas en el horno de leña Jospser. The Jospser wood-fired oven is used to cook our proteins.

Coliflor Zarandeada Estilo Nayarit (300 gr.) | Lentejas a la Mexicana | Mole de Pipian Rojo | Salsa de Cilantro Especiada **\$410**
“Zarandeada” Nayarit Style Cauliflower | Mexican-Style Lentils | Red “Pipian” Mole | Spiced Cilantro Sauce (opción)



Pulpo Zarandeado (400 gr) Estilo Nayarit | Hojas del Huerto | Guacamole | Arroz con Plátano | Macha Verde con Elote | Tortillas **\$1100**
“Zarandeado” Nayarit Style Octopus | Farm Greens | Guacamole | Rice with Plantain | Green “Macha” Sauce with Corn Tortilla



Pesca a Elección * (190 gr.) | Puré de Camote | Cebollas Cambray Rostizadas | Tomate Deshidratado | Encurtido de Vegetales | Hojas del Huerto | Vinagreta de Mostaza Antigua | Salsa de Mantequilla **\$640**
Fish of your choice * | Sweet Potato Purée | Roasted Cambray Onions | Sundried Tomato | Vegetables Pickle | Farm Greens Old Mustard Vinaigrette | Butter Sauce



Pesca del día | Catch of the day **\$640**
Salmón Chileno | Chilean Salmon **\$670**



Pollo Orgánico (190 gr.) | Mole Negro | Ensalada de Legumbres | Tomate Deshidratado | Mix de Brotes **\$470**
Organic Chicken | Oaxacan “Black Mole” | Legumes Salad | Sundried Tomato | Mixed Sprouts



Filete New York Angus* (200 gr.) | Hongos Rostizados | Chayote | Tomate Deshidratado | Jugo de Hongos **\$970**
New York* Angus Steak | Roasted Mushrooms | Chayote Squash | Sundried Tomato | Mushroom Juice



Hamburguesa Vegetariana (120 gr.) | Carne de Soya | Lechuga | Jitomate | Cebolla Morada | Mousse de Aguacate | Brioche Hecho en Casa **\$490**
Vegetarian Burger | Soy Meat | Lettuce | Tomato | Red Onion Avocado Mousse | Home-Made Brioche Bun



Hamburguesa de Res Hecha en Casa (190 gr.) | Cebolla Caramelizada | Tocino | Queso | Mayonesa de Mostaza | Papas Fritas | Pan Brioche **\$550**
Homemade Beef Burger | Caramelized Onion | Bacon | Cheese | Mustard Mayonnaise | French Fries | Brioche Bun



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.

Carne / Beef | Gluten | Lácteo / Dairy | Mariscos / Seafood | Nueces / Nuts | Pescado / Fish | Pollo / Chicken | Puerco / Pork | Huevo / Egg | Vegano / Vegan | Soya / Soy | Vegetariano / Vegetarian | Semillas / Seeds Seeds | Alcohol / Alcohol

* 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 costumer 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.

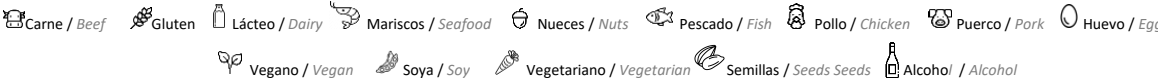


POSTRES | DESSERTS

The Ritz-Carlton Cake Naranja confitada Grand Marnier Helado de Café (190gr) <i>Perfecto para compartir</i>	\$330
The Ritz-Carlton Cake Confit Orange Grand Marnier Coffee Ice Cream 🍷🍇🥚🍷	
Royal Pavlova Crema Limón Amarillo Merengue Suizo Helado Vainilla (230gr) <i>Perfecta para compartir</i>	\$390
Royal Pavlova Lemon Cream Swiss meringue Vanilla Ice Cream 🍷🥚	
<i>Perfect to share</i>	
Pastel de Elote Nueces Caramelizada Helado de Mazapán Rompope (460gr) <i>Perfecto para compartir</i>	\$390
Corn Cake Caramelized Nuts Marzipan Ice Cream Rompope 🍷🍇🍷	
<i>Perfect to share</i>	
“Ate con queso” Mousse de Queso Manchego Ate de Membrillo Compota de Manzana (90 gr)	\$290
“Ate con Queso” Manchego Cheese Mousse Quince “Ate” Apple Compote 🍷🍇	
Nube de Tres Leches Bizcocho vainilla Azafrán Cajeta (160gr)	\$290
“Tres Leches” Cake Vanilla Cake Saffron “Cajeta” 🍷🍇🍷	
Crème Brûlée de Mamey Mamey Caramelo Teja de amaranto (210 gr)	\$290
Mammee Crème Brûlée Mamme Caramel Amaranth Tile 🍷	
Cobbler de Frutos Rojos Crumble de vainilla Compota Berries Helado de Albahaca (220 gr)	\$290
Berries Cobbler Vanilla Crumble Berries Compote Basil Ice Cream 🍇🍷🍷	
Panacotta de Coco y Guayaba Leche de Coco Gelée de Guayaba y Jamaica (160 gr)	\$220
Coconut and Guava Panacotta Coconut Milk Guava and Hibiscus Gelée (opción 🍷🍷)	
Helados y Sorbetes Artesanales (120 gr)	\$210
Artisanal Ice Creams and Sorbets 🍷 (opción 🍷🍷)	

BEBIDAS CALIENTES | HOT BEVERAGES

Café Americano (230 ml)	\$110
Capuccino (230 ml)	\$120
Café de Olla (230 ml)	\$120
Moka (230 ml)	\$120
Latte (230 ml)	\$120
Espresso (30 ml)	\$110
Espresso doble (60 ml)	\$120
<i>Double Espresso</i>	
Chocolate Caliente (230 ml)	\$115
<i>Hot Chocolate</i>	
Te Selección Mighty Leaf (230 ml)	\$120



*** 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 costumer 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.