



SHAREABLE / PARA COMPARTIR

MXN

Mediterranean LAMB Meatballs Albóndigas de Cordero	Spiced Local Lamb / White Bean "Hummus" / Pomegranate Glaze / Pita Borrego Local con Especies / "Hummus de Alubias / Glaseado de Granada / Pita	\$259
Roasted Brussels Sprouts Col de Bruselas Rostizadas	House Mesquite Bacon / Roasted Walnuts / Maple-Balsamic Vinegar Glaze (GF) Tocino Casero/ Nueces Rostizados / Glaseado de Maple & Vinagre Balsamico	\$209
Garlic Sautéed Mushrooms Champiñones al Ajo	Mushrooms / Chorizo / Garlic / Chili Pepper Flakes / Sherry Wine / House Bread Champiñones / Chorizo / Ajo / Chile Seco / Jerez / Baguette de la Casa	\$199
Salumi & Cheese Board Tabla de Salumi y Queso	Selection of Cured Meats & Cheeses / House Bread / Fruit / Nuts / Honey Crème Selección de Quesos y Carnes Frías / Pan Casero / Fruta Fresca / Nueces / Miel Cremosa	\$309
House Cut French Fries Papas a la Francesa	Paprika Seasoning / Parsley / Garlic-Paprika Aioli (GF) Perejil / Aioli de Ajo-Paprika	\$145

SALADS / ENSALADAS

Seasonal Chopped Salad Ensalada Mixta de Temporada	Greens / Grilled Pear / Pecans / Raisins / Feta / House-made Italian Vinaigrette (GF) Lechugas / Peras Rostizadas / Pecanas / Uva Pasas / Queso Feta / Vinagreta Italiana Hecha en Casa	\$215
Roasted Red Pepper Soup Sopa de Pimiento Rojo	Puree of Fire Roasted Red Pepper / Cumin / Smoked Paprika / Cilantro Crema Pure de Pimiento Rostizado / Comino / Paprika Ahumada / Crema de Cilantro	\$105 / \$189

"MINI" MAIN SPECIALS / "MINI" PLATOS FUERTES

<i>Our Famous</i>	FISH & CHIPS (TUE & WED ONLY) (SOLO MAR y MIER)	Tempura-Battered White Fish / Fries / Tartar Sauce / Malt Vinegar Pescado Capeado / Papas Fritas / Salsa Tártara / Vinagre de Malta	\$299
	Mushroom-Swiss BURGER (FRI & SAT ONLY) BURGER Champiñones-Queso Swiss (SOLO VIER y SAB)	Beef Patty / Mushrooms / Swiss Cheese / Caramelized Onion / Fries or Side Salad Carne de Res / Champiñones / Queso Swiss / Cebolla Caramelizada / Papas Fritas o Ensalada	\$269

MAIN DISHES / PLATOS PRINCIPALES

Market FISH Pesca del Dia	Pan-seared Fish / Potato Gnocchi / Asparagus / Sun dried Tomato / Fish Velouté Pescado al Sartén / Gnocchi de Papa / Esparrago / Tomate deshidratado / Salsa de Pescado	\$439
Lemon CHICKEN POLLO con Limón	Zucchini "Noodles" / Spinach / Cherry Tomato / Lemon-Parsley Sauce (GF) "Fideos" de Calabaza / Espinaca / Tomates Cherry / Salsa de Limón Amarillo y Perejil	\$389
Shrimp Scampi Risotto Risotto con Camarón	Chili-Garlic-White Wine Sautéed Shrimp / Arborio Rice / Cherry Tomatoes / Basil Oil (GF) Camarón Salteado con Vino Blanco, Chile y Ajo / Arroz Arborio / Tomates Cherry / Aceite de Albahaca	\$449
USDA Choice Rib Eye Rib Eye a la Parrilla	Grilled 14 oz Hand-Cut Steak / Mashed Potato / Roasted Veg / Porcini-Port Butter (GF) 390 gr Choice USDA / Pure de Papa / Vegetales Rostizados / Mantequilla de Porcini-Porto	\$899

- ✓ BREADS, PASTAS, SAUCES, PRESERVES & PICKLES, SALAD DRESSINGS, DESSERTS & ICE CREAMS ALWAYS MADE FRESH, IN-HOUSE
 - ✓ WE PROUDLY FEATURE FRESH, LOCAL PRODUCE THROUGH OUR PARTICIPATION IN THE COMMUNITY SUPPORTED AGRICULTURE PROGRAM
- (GF) GLUTEN FREE SELECTIONS

IVA INCLUDED / IVA INCLUIDO

CORKAGE \$295 MXN PER BOTTLE / DESCORCHE \$295 MXN POR BOTELLA

SPLIT PLATE CHARGE OF \$40 MXN PER REQUEST / PLATILLO DIVIDIDO A UN COSTO ADICIONAL DE \$40 MXN

SERVICE CHARGE OF 20% ADDED TO PARTIES OF 10 OR MORE / UN CARGO POR SERVICIO DE 20% SERÁ AGREGADO A GRUPOS DE 10 O MÁS PERSONA