



SHAREABLE / PARA COMPARTIR

Yellowtail TARTARE TARTARE de Jurel	Chopped Raw Yellowtail Tuna / Avocado / Ponzu / Siracha Mayo Jurel Crudo Picado / Aguacate / Ponzu / Siracha Mayo	\$279
Mediterranean MEZZE Plate Plato MEZZE Mediterráneo	Seared Halloumi Cheese / Dolmas / Hummus / Roasted Vegetables / Pita (V) Queso Halloumi Sellado / Dolmas / Hummus / Vegetales Rostizados / Pita	\$269
Italian MEATBALLS ALBONDIGAS Estilo-Italiano	Beef & Pork Meatballs / Tomato Sauce / Parmesan / Toasted Garlic Toast Albóndigas de Carne de Res y Puerco / Salsa Tomate / Queso Parmesano / Pan con Ajo	\$269
Garlic Sautéed MUSHROOMS CHAMPIÑONES al Ajo	Mushrooms / Chorizo / Garlic / Chili Pepper Flakes / Sherry Wine / House Bread Champiñones / Chorizo / Ajo / Chile Seco / Vino Generoso / Pan Casero	\$259
Roasted BRUSSEL SPROUTS COL DE BRUSELAS Rostizadas	Honey-Balsamic Agrodolce / House Mesquite Bacon / Pepitas (GF) Salsa Agridulce con Miel y Balsámico / Tocino Casero al Mesquite / Pepitas	\$259
ANTIPASTO Board Tabla de Antipasto	Imported Cured Meats & Cheeses / House Bread / Fruit / Nuts / Honey Crème Selección de Carnes Frías y Quesos / Pan Casero / Fruta Fresca / Nueces / Miel Cremosa	\$389
House Cut FRENCH FRIES PAPAS A LA FRANCESA	Paprika Seasoning / Parsley / Garlic-Paprika Aioli (V) (GF) Perejil / Aioli de Ajo-Paprika	\$179

SOUPS & SALADS / SOPA y ENSALADAS

TOMATO BISQUE Soup Sopa CREMA de TOMATE	Tomato Puree / Cream / Fresh Basil / Crème Fraiche / Goat Cheese Crostini (V) Puré de Tomate / Crema / Albahaca Fresca / Crème Fraiche / Crostini de Queso de Cabra	\$145 CUP / \$245 BOWL
CHOPPED Salad Ensalada MIXTA	Greens / Asparagus / Green Beans / Peas / Red Onion / Shaved Parm / Pistachio / Lemon Vinaigrette (V) (GF) Lechugas / Espárragos / Ejote / Chicharo / Cebolla Morada / Parmesano Rallado / Pistacho / Vinagreta de Limón	\$145 HALF / \$269 FULL
BURRATA Salad Ensalada BURRATA	Burrata Cheese / Caramelized Pear / Honey / Arugula / Balsamic Glaze / Walnut Crumble / Garlic Toast (V) Queso Burrata / Pera Caramelizada / Miel / Arugula / Glaseado Balsámico / Nueces / Pan con Ajo	\$299
Roasted Beet Salad Ensalada de Remolacha	Roasted Beet / Gorgonzola / Orange / Sprouts / Candied Nuts / Spinach + Mint / Balsamic Vin (GF) (V) Remolacha / Queso Gorgonzola / Naranja / Nueces / Brotes / Espinaca + Menta / Vin. de Balsámico	\$269

MAIN DISHES / PLATOS PRINCIPALES

Market FISH PESCA del Dia	Pan-Seared Fish / Market Vegetables / Green Onion / Roasted Potato / Sauce Vierge (GF) Pescado Sellado / Vegetales de Temporada / Cebolla Cambray / Papas Rostizadas / Salsa Vierge	\$489
SHRIMP + RISOTTO Camarones + Risotto	Herb Marinated Shrimp / Green Chile Risotto / Vegetables / Italian Salsa Verde (GF) Camarones marinados con hierbas / Risotto con Chile Verde / Vegetales / Salsa Verde Italiana	\$409
Spicy LAMB CHOPS CHULETAS de CORDERO	Spice-Crusted New Zealand Lamb Chops / Potato-Turnip Puree / Mint-Cilantro Sauce (GF) Chuletas de Nueva Zelanda con Costra de Especies / Pure de Papa y Nabo / Salsa Menta y Cilantro	\$859
Lemon-Leek CHICKEN POLLO al Limon-Poro	Sous Vide Chicken Breast / Rosemary Potato Gnocchi / Broccoli / Lemon-Leek Cream Sauce Pechuga De Pollo Sous Vide / Ñoquis De Patata Al Romero / Brócoli / Salsa Crema De Limón Y Poro	\$449
Three-Cheese RAVIOLI RAVIOLI de Tres-Quesos	Creamy Tomato-Vodka- Sauce / House-made Ravioli / Grana Padano (V) Salsa Cremosa de Tomato-Vodka / Pasta Hecha en Casa / Queso Grana Padano	\$389
KUROBUTA PORK CHOP CHOP DE CERDO KUROBUTA	9oz Bone-in Chop / Sweet Potato Puree / Apple-Radish-Arugula / Caribbean Mojo Sauce (GF) Chuleta con Hueso de 270gr / Puré de Camote / Rabano-Manzana-Arugula / Salsa Mojo Caribeña	\$685
CENTER-CUT RIBEYE RIBEYE CORTE CENTRAL	8oz USDA Choice / Mashed Potatoes / Market Vegetables / Cowboy Butter (GF) 240 gr USDA Choice / Pure de papas / Vegetales del dia / Mantequilla Vaquera	\$799

(V) VEGETARIAN (GF) GLUTEN FREE SELECTIONS

MICHELLE ROBLES OPERATIONS MANAGER

JULIANN & MARIO LOPEZ HOSTS/EXECUTIVE CHEF

ALEJANDRO (ALE) DIAZ SOUS CHEF

16% IVA TAX INCLUDED / 16% IVA INCLUIDO

CORKAGE \$399 MXN PER BOTTLE (MAXIMUM 2 BOTTLES, \$500 EACH ADDITIONAL BOTTLE) / DESCORCHE \$399 MXN POR BOTELLA (MAXIMO 2 BOTELLAS, \$500 CADA BOTELLA ADICIONAL)

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

R/O-FILTERED STILL WATER \$50 MXN PER 1L CARAFE, \$10 MXN PER GLASS / AGUA SIN GAS O/I-FILTRADA \$50 MXN POR BOTELLA 1L, \$10 MXN POR COPIA



WEEKLY SPECIALS

TUESDAY + WEDNESDAY

OUR FAMOUS
FISH & CHIPS
\$335

TEMPURA-BATTERED WHITE FISH / SEASONED FRIES
TARTAR SAUCE / MALT VINEGAR

PESCADO CAPEADO / PAPAS FRITAS / SALSA TÁRTARA / VINAGRE DE MALTA

THURSDAY – SATURDAY

BBQ-BACON
CHEESEBURGER
\$339

(COOKED MEDIUM OR TO YOUR LIKING / COCIDO MEDIO O A TU GUSTO)

ALL BEEF PATTY / BBQ SAUCE / CHEDDAR / HOUSE-MADE BACON
CRISPY FRIED ONION STRINGS / LETTUCE + TOMATO
COMES WITH FRIES OR SMALL SALAD

CARNE DE RES / SALSA BBQ / QUESO CHEDDAR / TOCINO HECHO EN CASA / CEBOLLA FRITA / L+T / PAPAS FRITAS O ENSALADA

ALSO AVAILABLE AS

TAMBIEN DISPONIBLE CON

IMPOSSIBLE BURGER

MADE WITH PLANT BASED PATTY

HECHO CON PATTY A BASE DE PLANTAS