



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 | \$399 |
| 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

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| BROCCOLI-PEA S O U P S O P A Brócoli y Chicharo | Broccoli & Pea Puree / Pine Nuts / Lemon / Minty Ricotta / Garlic Crostini (V) Puré de Brócoli y Chicharo / Piñones / Limón / Ricota con Menta / Pan Tostado con Ajo | \$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 / Pesto / Peach-Tomato Jam / Cherry Tomato / Arugula / Balsamic Glaze / Garlic Toast (V) Queso Burrata / Pesto / Mermelada de Durazno-Tomate / Tomato Cherry / Arugula / Glaseado Balsámico / Pan con Ajo | \$299 |
| SPRING BEET SALAD Ensalada de REMOLACHA | Red Beets / Feta / Orange / Grapefruit / Edamame / Avocado / Fresh Herbs / Honey Dijon Vinaigrette (GF) (V) Remolachas / Queso Feta / Naranja / Toronja / Frijol de Soya / Aguacate / Hierbas Frescas / Vin. de Miel y Mostaza | \$279 |

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 |
| GREEK-STYLE CHICKEN POLLO al Estilo Griego | Marinated Sous Vide Chicken Breast / Garbanzo-Date Greek Salad / Tzatziki Yogurt Sauce / Pita Pechuga De Pollo Sous Vide / Ensalada Griega De Garbanzos Y Dátiles / Salsa De Yogurt "Tzatziki" / Pita | \$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 |
| USDA PRIME RIBEYE RIBEYE PRIME USDA | 14 oz Cut / Mashed Potato / Market Vegetables / Cowboy Butter (GF) Corte de 400 gr / Pure de Papa / Vegetales del Dia / Mantequilla Vaquera | \$1099 |

(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 / BOTTLE (MAXIMUM 2 PER TABLE, \$700 EACH ADDITIONAL BOTTLE) / DESCORCHE \$399 MXN POR BOTELLA (MAXIMO 2 CADA MESA, \$700 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'S - SATURDAY'S

GORGONZOLA
CHEESEBURGER
\$349

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

WAGYU BEEF PATTY / GORGONZOLA / CARAMELIZED ONIONS / HOUSE-MADE BACON / L+T / WITH FRIES OR SMALL SALAD
CARNE DE RES / GORGONZOLA / TOCINO HECHO EN CASA / CEBOLLA CARAMELIZADA / L+T / PAPAS FRITAS O ENSALADA

ALSO AVAILABLE AS / TAMBIEN DISPONIBLE COMO

IMPOSSIBLE BURGER

MADE WITH PLANT BASED PATTY / HECHO CON PATTY A BASE DE PLANTAS