



SHAREABLE / PARA COMPARTIR

YELLOWTAIL TIRADITO TIRADITO de Jurel	Raw Yellowtail / Aji Amarillo Puree / Cantaloupe / Cucumber / Green Apple / Cilantro (GF) Puré de Ají Amarillo / Chile Serrano / Melón / Pepino / Manzana Verde / Cilantro	\$289
Mediterranean MEZZE Plate Plato MEZZE Mediterráneo	Seared Halloumi Cheese / Dolmas / Hummus / Roasted Vegetables / Pita (V) Queso Halloumi Sellado / Dolmas / Hummus / Vegetales Rostizados / Pita	\$279
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

CHILLED GAZPACHO SOUP Sopa Fría GAZPACHO	Tomato / Cucumber / Bell Pepper / Red Onion / Bread / Sherry Vinegar (V) Tomate / Pepino / Pimiento Morrón / Cebolla Morada / Pan / Vinagre Jerez	\$145 CUP / \$245 BOWL
CHOPPED SALAD Ensalada MIXTA	Strawberry / Asparagus / Cucumber / Cherry Tomato / Corn / Shaved Gouda / Almond / Basil Vinaigrette (V) (GF) Lechuga / Fresa / Espárrago / Pepino / Tomate Cherry / Maíz / Queso Gouda Rallado / Almendras / Vinagreta de Albahaca	\$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 / Tomate Cherry / Arugula / Glaseado Balsámico / Pan con Ajo	\$299
SUMMER 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 Tomate-Vodka / Pasta Hecha en Casa / Queso Grana Padano	\$389
PORK Cotoletta alla Milanese Cotoletta de PUERCO Estilo Milanese	6oz Breaded Pork Cutlet / Green Salad with House-Made Caesar Dressing 180g Lomo de Puerco Empanizado con Ensalada César Aderezo Hecho en Casa	\$399
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 PATTYA BASE DE PLANTAS