



## SHAREABLE / PARA COMPARTIR

<b>COZZE AL POMODORO</b> MEJILLONES con Tomate	<b>Mussels / Crushed Tomato / Garlic / White Wine / Chile Flake / Garlic Toast Points</b> Mejillones / Tomate Triturado / Ajo / Vino Blanco / Chile Peperoncino / Pan Tostado con Ajo	\$379
<b>FRITO MISTO</b> FRITO MIXTA	<b>Tempura-Battered Calamari-Shrimp-Baby Vegetable / Calabrian Chile Aioli</b> Calamares, Camarones y Verduras Baby Capeadas en Tempura / Aioli de Chile de Calabrese	\$299
<b>GARLIC SAUTÉED MUSHROOMS</b> CHAMPIÑONES al Ajo	<b>Mushrooms / Chorizo / Garlic / Chili Pepper Flakes / Sherry Wine / House Bread</b> Champiñones / Chorizo / Ajo / Chile Seco / Vino Generoso / Pan Casero	\$279
<b>ITALIAN MEATBALLS</b> ALBONDIGAS ESTILO-ITALIANO	<b>Beef &amp; Pork Meatballs / Tomato Sauce / Parmesan / Toasted Garlic Bread</b> Albóndigas de Carne de Res y Puerco / Salsa Tomate / Queso Parmesano / Pan con Ajo	\$279
<b>HOUSE-CUT FRENCH FRIES</b> PAPAS A LA FRANCESA	<b>Paprika Seasoning / Parsley / Garlic-Paprika Aioli (V)(GF)</b> Perejil / Aioli de Ajo-Paprika	\$189
<b>MEDITERRANEAN MEZZE PLATE</b> PLATO MEZZE MEDITERRÁNEO	<b>Hummus / Baba Ghanoush / Dolmas / Tabbouleh Salad / Spiced Olives / House Pita (V)</b> Hummus / Baba Ghanoush / Dolmas / Ensalada Tabbouleh / Aceitunas Especiadas / Pan Pita Casero	\$299
<b>ANTIPASTO BOARD</b> TABLA DE ANTIPASTO	<b>Imported Cured Meats &amp; Cheeses / House Bread / Fruit / Nuts / Honey Crème</b> Selección de Carnes Frías y Quesos / Pan Casero / Fruta Fresca / Nueces / Miel Cremosa <b>CHOOSE SIZE / ELIGE EL TAMAÑO:</b> <b>\$289 SMALL</b> - SELECTION OF 2 MEATS & 2 CHEESES (2 CARNES Y 2 QUESOS) <b>\$449 LARGE</b> - SELECTION OF 3 MEATS & 3 CHEESES (3 CARNES Y 3 QUESOS)	

## SOUP & SALADS / SOPA y ENSALADAS

<b>CREAMY SPINACH-LEEK SOUP</b> SOPA CREMOSA DE ESPINACA Y PUERRO	<b>Puree of Spinach &amp; Leek / Chicken Stock / Cream / Herbed Croutons</b> Puré de Espinacas y Puerro / Caldo de Pollo / Crema / Crutones con Hierbas <b>CHOOSE SIZE / ELIGE EL TAMAÑO:</b> <b>\$135 6oz CUP / \$225 10oz BOWL</b>	
<b>CHOPPED SALAD</b> ENSALADA MIXTA	<b>Lettuces / Zucchini / Red Onion / Cherry Tomato / Kalamata Olives / Pepperoncini / Feta / Lemon-Dill Vinaigrette (V)(GF)</b> Lechugas / Calabaza / Cebolla Morada / Tomato Cherry / Aceitunas Kalamata / Pepperoncini / Queso Feta / Vinagreta de Limón y Eneldo <b>CHOOSE SIZE / ELIGE EL TAMAÑO:</b> <b>\$155 4oz HALF / \$279 8oz FULL</b>	
<b>WINTER BURRATA SALAD</b> ENSALADA BURRATA	<b>Greens / Fresh Burrata Cheese / Roasted Root Vegetables / Candied Pecan / Sherry Vinaigrette (V)(GF)</b> Lechugas / Queso Burrata / Verduras de Raíz Asadas / Pecanas caramelizadas / Vinagreta de Jerez	\$339

## MAIN DISHES / PLATOS PRINCIPALES

<b>MARKET FISH</b> P E S C A del Dia	<b>6.5 oz Pan-Seared Filet / Potato Gnocchi / Green Beans / Bacon / Almonds / Lemon Herb Sauce</b> 180g Pescado Sellado / Ñoquis de Papa y Hierbas / Ejotes / Tocino / Almendras / Salsa de Limón y Hierbas	\$525
<b>MEDITERRANEAN CHICKEN</b> POLLO ESTILO ITALIANO	<b>7 oz Marinated Sous Vide Chicken / Tomato-based Vegetable Stew with Potato &amp; Olives (GF)</b> 200g Pollo Sous Vide / Guiso de Tomate y Vegetales con Papas y Aceitunas	\$479
<b>TRUFFLE MUSHROOM PASTA</b> P A S T A DE HONGOS TRUFADOS	<b>4 oz Mafaldine Pasta / Cremini + Portobella Mushroom / Truffle Oil / Sage / Goat Cheese (V)</b> 120g Pasta Mafaldine / Pasta Hecha en Casa / Hongos Cremini y Portobella / Queso de Cabra y Grana Padano	\$460
<b>PORK COTOLETTA ALLA MILANESE</b> Cotoletta de PUERCO Estilo Milanese	<b>6 oz Breaded Cutlet / Mashed Potato / Caesar Salad with Housemade Dressing</b> 180g Lomo Empanizado / Pure de Papa / Ensalada Cesar con Aderezo Hecho en Casa	\$469
<b>Spicy LAMB CHOPS</b> CHULETAS de CORDERO	<b>Spice-Crusted New Zealand Lamb Chops / Potato-Turnip Puree / Mint-Cilantro Sauce (GF)</b> Chuletas de Nueva Zelanda con Costra de Especies / Pure de Papa y Nabo / Salsa Menta y Cilantro	\$879
<b>USDA PRIME RIBEYE</b> R I B E Y E PRIME USDA	<b>14 oz Cut / Mashed Potato / Market Vegetables / Cowboy Butter (GF)</b> Corte de 400 gr / Pure de Papa / Vegetales del Dia / Mantequilla Vaquera	\$1329

(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/JI-FILTRADA \$50 MXN POR BOTELLA 1L, \$10 MXN POR COPIA



## WEEKLY SPECIALS

### *TUESDAY + WEDNESDAY*

OUR FAMOUS  
FISH & CHIPS  
\$355

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

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

### *THURSDAY'S - SATURDAY'S*

"CITY SLICKER"  
CHEESEBURGER  
\$375

*(COOKED MEDIUM OR TO YOUR LIKING / COCCION MEDIO O AL GUSTO)*

100% BEEF PATTY / CHEDDAR CHEESE / BOURBON CARAMELIZED ONION / BACON / BURGER SAUCE/ L+T / WITH FRIES OR SMALL SALAD

100 % CARNE DE RES / QUESO CHEDDAR / CEBOLLA CARAMELIZADA BOURBON / TOCINO / SALSA BURGER

**ALSO AVAILABLE AS / TAMBIEN DISPONIBLE COMO**

***IMPOSSIBLE BURGER***

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