

## MENÚ COMIDA

### BOTANAS



<b>PESCADILLA</b>	<b>\$90</b>
Pescado al pastor, pico de piña, puré de aguacate, cilantro criollo.	
<b>TIRADITO DE ATÚN</b>	<b>\$159</b>
Láminas de atún (80gr), soya preparada, amaranto tostado, jengibre caramelizado, chips de ajo, serrano, cebolla cambray, brote de cilantro.	
<b>TUÉTANO A LA PARRILLA</b> <sup>2PZ</sup>	<b>\$299</b>
Reducción de jugo de carne, chimichurri de cilantro, arrachera a la parrilla (75gr), alioli de serrano.	
<b>GORDITAS DE RIB-EYE</b> <sup>3PZ</sup>	<b>\$139</b>
Gordita de chicharrón, Rib-Eye a la parrilla (75gr), crema, cebolla morada, salsa macha, brote de cilantro.	
<b>CASTACÁN</b>	<b>\$135</b>
Chicharrón de porkbelly (100gr), salsa de habanero rojo, cebolla encurtida, frijol refrito, brote de chícharo.	
<b>TIRADITO DE CECINA</b> <sup>120G</sup>	<b>\$200</b>
Cecina sellada a la parrilla (120gr), salsa negra, aguacate, cebolla cambray, rábano negro, nopal, cilantro criollo.	
<b>CEVICHE ESTILO ACAPULCO</b>	<b>\$180</b>
Pulpo, camarón cocido, camarón crudo y pescado marinados en salsa roja tipo coctel.	
<b>PAPAS PORK BELLY</b> <sup>300G</sup>	<b>\$225</b>
Papas gajo gratinadas con queso gouda, gravy de cola de res, pork belly, cebollín.	
<b>SOPE TRONADOR</b> <sup>120G</sup>	<b>\$128</b>
Cecina, chorizo, chicharrón delgado, frijol, pure de aguacate, nopal, cilantro criollo, cebolla cambray y queso panela.	
<b>VOLCANES DE NEW YORK</b> <sup>2PZ</sup>	<b>\$150</b>
New york (100gr), guacamole, queso gouda, cebolla encurtida, cilantro y salsa borracha.	

### SOPAS



<b>FIDEO SECO</b> <sup>120G</sup>	<b>\$85</b>
Morita, pasilla y chipotle, queso panela, puré de aguacate y puré de plátano.	
<b>SOPA AZTECA</b> <sup>120G</sup>	<b>\$95</b>
Caldo de jitomate, tortilla frita, crema, queso oaxaca, aguacate, chicharrón y chile pasilla.	

### ENSALADAS



<b>SELINNA</b> <sup>150G</sup>	<b>\$95</b>
Mezcla de lechugas, jitomate, cebolla morada, aguacate, mango, aceite de oliva y limón.	
<b>FRUTOS ROJOS</b> <sup>150G</sup>	<b>\$95</b>
Mezcla de lechugas, frutos rojos con cardamomo y reducción de vino tino	

### TOSTADAS



<b>ATÚN</b> <sup>80G</sup>	<b>\$89</b>
Marinado en una soya preparada, mayonesa chipotle, puré de aguacate, ajonjolí negro, poro frito.	
<b>PULPO</b> <sup>80G</sup>	<b>\$150</b>
Frito y espolvoreado con cajun, mayonesa cilantro, col morada, puré de aguacate, cilantro criollo.	
<b>MARLIN</b> <sup>80G</sup>	<b>\$95</b>
Marlin al chipotle, frijoles, aguacate y chile güero.	
<b>DIABLA</b> <sup>80G</sup>	<b>\$95</b>
Camarones a la diablo, mayonesa limón, aguacate a la parrilla, cebolla cambray, brote de cilantro.	

### TACOS



<b>DORADO CON AGUACHILE</b>	<b>\$105</b>
Taco de chicharrón prensado, camarón con aguachile verde o negro, pepino, cebolla morada.	
<b>BAJA NEGRO</b>	<b>\$110</b>
Tortilla negra, camarón jumbo rebozado, lechuga sangría, rábano negro, cherry negro, germen de cebolla, mayonesa de quaresmeño rojo tatemado, brote de col morada.	
<b>PULPO AL PASTOR</b>	<b>\$179</b>
Tortilla de harina, pulpo marinado (80gr), frijol refrito, col morada, puré de aguacate, cebolla encurtida.	
<b>COSTRA MARY TIERRA</b>	<b>\$150</b>
Tortilla de harina, arrachera (50gr) y camarón (50gr) salteados con pimienta y cebolla, envuelto en una costra de queso gouda, láminas de aguacate, frijol refrito, salsa X´nipec, cilantro criollo.	
<b>RIB-EYE</b>	<b>\$180</b>
Rib-Eye canadiense a la parrilla (150gr), cebolla caramelizada al mezcal, alioli de serrano, cilantro criollo.	
<b>CAMARÓN</b> <sup>150G</sup>	<b>\$159</b>
Camarón al chipotle (100gr), puré de aguacate, col morada, cebolla encurtida, limón eureka.	
<b>TACO DE BARBACOA</b>	<b>\$95</b>
Asado de tira braseado en cerveza oscura, aguacate, cilantro, limón a la parrilla, chile toreado y cebolla al mezcal.	

### FUERTES



<b>ATÚN</b> <sup>200G</sup>	<b>\$249</b>
Atún sellado, costra de ajonjolí y chipotle seco, salsa de piloncillo, espárragos, puré de camote y aguacate.	
<b>SALMÓN</b> <sup>200G</sup>	<b>\$259</b>
Salsa de frutos rojos, puré de kabocha y brotes de chícharo.	
<b>POLLO</b> <sup>250G</sup>	<b>\$239</b>
Pechuga al horno, crema de chile poblano y ensaladilla de elote.	
<b>RIB-EYE</b> <sup>150G</sup>	<b>\$239</b>
A la parrilla, aguachile de res, cherry, cebolla morada, tocino, aguacate, cilantro criollo.	
<b>SÁNDWICH DE CAMARONES</b>	<b>\$200</b>
Camarones salteados con pimienta y cebolla (100gr), queso gouda, tocino frito, mayonesa toreada, alioli de serrano, cebollín, chips de camote.	
<b>BURGITR</b>	<b>\$199</b>
Sirloin (150gr), queso cheddar, mermelada de tocino, sriracha coleslaw, pepinillos, papas gajo.	
<b>AGUACHILE VERDE</b>	<b>\$239</b>
Camarón (10pza), pepino, cebolla morada, cilantro, mango, chile serrano.	
<b>AGUACHILE NEGRO</b>	<b>\$239</b>
Camarón (10pza), pepino, cebolla morada, cilantro, aguacate, chile de árbol.	

### PARRILLA



Incluye 1 guarnición a elegir en la compra de un corte

<b>ARRACHERA</b> <sup>300G</sup>	<b>\$320</b>
<b>RIB EYE</b> <sup>300G</sup>	<b>\$365</b>
<b>PICAÑA ANGUS</b> <sup>300G</sup>	<b>\$395</b>
<b>NEW YORK</b> <sup>300G</sup>	<b>\$345</b>

### GUARNICIONES



<b>PURÉ DE PAPA CON GRAVY</b> <sup>150G</sup>	<b>\$60</b>
<b>PURÉ Y CHIPS DE CAMOTE</b> <sup>150G</sup>	<b>\$75</b>
<b>VEGETALES BABY</b> <sup>120G</sup>	<b>\$90</b>
<b>ELOTES BABY</b> <sup>3PZ</sup>	<b>\$65</b>

### PARRILLA DE MAR

Una salsa a elegir

<b>CAMARONES JUMBO</b> <sup>300G</sup>	<b>\$365</b>
<b>PULPO</b> <sup>180G</sup>	<b>\$365</b>

### SALSAS

-DIABLA                      -PIÑA HABANERO

SÍGUENOS EN  
REDES SOCIALES



\* Nuestros precios incluyen el 16% de IVA

\* Nuestros gramajes son en crudo y aproximados