

MENÚ COMIDA

BOTANAS



PESCADILLA \$90
Pescado al pastor, pico de piña, puré de aguacate, cilantro criollo.

TIRADITO DE ATÚN \$159
Láminas de atún (80gr), soya preparada, amaranto tostado, jengibre caramelizado, chips de ajo, serrano, cebolla cambray, brote de cilantro.

TUÉTANO A LA PARRILLA 2^{PCS} \$299
Reducción de jugo de carne, chimichurri de cilantro, arrachera a la parrilla (75gr), alioli de serrano.

GORDITAS DE RIB-EYE 3^{PCS} \$139
Gordita de chicharrón, Rib-Eye a la parrilla (75gr), crema, cebolla morada, salsa macha, brote de cilantro.

TIRADITO DE CECINA 120G \$200
Cecina sellada a la parrilla (120gr), salsa negra, aguacate, cebolla cambray, rábano negro, nopal, cilantro criollo.

CEVICHE ESTILO ACAPULCO \$180
Pulpo, camarón cocido, camarón crudo y pescado marinados en salsa roja tipo coctel.

PAPAS PORK BELLY 300G \$225
Papas gajo gratinadas con queso gouda, gravy de cola de res, pork belly, cebollín.

SOPE TRONADOR 120G \$128
Cecina, chorizo, chicharrón delgado, frijol, pure de aguacate, nopal, cilantro criollo, cebolla cambray y queso panela.

VOLCANES DE NEW YORK 2^{PCS} \$150
New york (100gr), guacamole, queso gouda, cebolla encurtida, cilantro y salsa borracha.

CAMARONES SWEET CHILLI 12^{PCS} \$185
Panko, salsa agri dulce, alioli de serrano, cebollín ajonjolí negro

SOPAS



FIDEO SECO 120G \$85
Morita, pasilla y chipotle, queso panela, puré de aguacate y puré de plátano.

SOPA AZTECA 12^{PCS} \$95
Caldo de jitomate, tortilla frita, crema, queso oaxaca, aguacate, chicharrón y chile pasilla.

ENSALADAS



SELINNA 150G \$95
Mezcla de lechugas, jitomate, cebolla morada, aguacate, mango, aceite de oliva y limón.

FRUTOS ROJOS 150G \$95
Mezcla de lechugas, frutos rojos con cardamomo y reducción de vino tino

TOSTADAS



ATÚN 80G \$89
Marinado en una soya preparada, mayonesa chipotle, puré de aguacate, ajonjolí negro, poro frito.

PULPO 80G \$150
Frito y espolvoreado con cajun, mayonesa cilantro, col morada, puré de aguacate, cilantro criollo.

MARLIN 80G \$95
Marlin al chipotle, frijoles, aguacate y chile güero.

DIABLA 80G \$95
Camarones a la diablo, mayonesa limón, aguacate a la parrilla, cebolla cambray, brote de cilantro.

TACOS



DORADO CON AGUACHILE \$105
Taco de chicharrón prensado, camarón con aguachile verde o negro, pepino, cebolla morada.

BAJA NEGRO \$110
Tortilla negra, camarón jumbo rebozado, lechuga sangría, rábano negro, cherry negro, germen de cebolla, mayonesa de quaresmeño rojo tatemado, brote de col morada.

PULPO AL PASTOR \$179
Tortilla de harina, pulpo marinado (80gr), frijol refrito, col morada, puré de aguacate, cebolla encurtida.

COSTRA MARY TIERRA \$150
Tortilla de harina, arrachera (50gr) y camarón (50gr) salteados con pimiento y cebolla, envuelto en una costra de queso gouda, láminas de aguacate, frijol refrito, salsa X´nipec, cilantro criollo.

RIB-EYE 3^{PCS} \$180
Rib-Eye canadiense a la parrilla (150gr), cebolla caramelizada al mezcal, alioli de serrano, cilantro criollo.

CAMARÓN 3^{PCS} \$159
Camarón al chipotle (150gr), puré de aguacate, col morada, cebolla encurtida, limón eureka.

TACO DE BARBACOA \$95
Asado de tira braseado en cerveza oscura, aguacate, cilantro, limón a la parrilla, chile toreado y cebolla al mezcal.

BURRITOS DE PICAÑA 150G \$150
Picaña (100gr), crema de poblano, costra de queso gouda, salsa arriera, cebolla y cilantro.

FUERTES



ATÚN 200G \$249
Atún sellado, costra de ajonjolí y chipotle seco, salsa de piloncillo, espárragos, puré de camote y aguacate.

SALMÓN 200G \$259
Salsa de frutos rojos, puré de kabocha y brotes de chícharo.

POLLO 250G \$239
Pechuga al horno, crema de chile poblano y ensaladilla de elote.

RIB-EYE 150G \$239
A la parrilla, aguachile de res, cherry, cebolla morada, tocino, aguacate, cilantro criollo.

SÁNDWICH DE CAMARONES \$200
Camarones salteados con pimiento y cebolla (100gr), queso gouda, tocino frito, mayonesa toreada, alioli de serrano, cebollín, chips de camote.

BURGIR \$199
Sirloin (150gr), queso cheddar, mermelada de tocino, sriracha coleslaw, pepinillos, papas gajo.

AGUACHILE VERDE \$239
Camarón (10pza), pepino, cebolla morada, cilantro, mango, chile serrano.

AGUACHILE NEGRO \$239
Camarón (10pza), pepino, cebolla morada, cilantro, aguacate, chile de árbol.

PULPO A LAS BRASAS 180G \$365
Pulpo con salsa diablo, papas cajún y cilantro.

PARRILLA



Incluye 1 guarnición a elegir en la compra de un corte

ARRACHERA 300G \$320

RIB EYE 300G \$365

PICAÑA ANGUS 300G \$395

NEW YORK 300G \$345

GUARNICIONES



PURÉ DE PAPA CON GRAVY 150G \$60

PURÉ Y CHIPS DE CAMOTE 150G \$75

ENSALADA MIXTA 80G \$65

**SÍGUENOS EN
REDES SOCIALES**

