

CENA / DINNER


SERVED DAILY 7:00 PM TO 10:30 PM

VILLA
PESCADORES

AHAU COLLECTION

 Vegan  VG Vegetarian  Certified GF Gluten-Free  L Local

ENTRADAS / STARTERS

TARTAR DE SALMÓN  \$320

Salmón, cilantro, cebolla morada, salsa ponzu, aguacate, semillas y caviar.
Salmon, coriander, red onion, ponzu sauce, avocado, seeds and caviar.

CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO  \$250

Filete de res con vinagreta de alcaparras, rábano, arugula, aceite de olivo, queso parmesano y alcaparras.
Beef steak with capers vinaigrette, radish, arugula, olive oil, parmesan cheese and capers.

CARPACCIO DE ATÚN / TUNA CARPACCIO  \$385

Vinagreta de alcaparras y cítricos, alioli, pepino, chile serrano, rabano y aguacate.
Capers and citrus vinaigrette, aioli, cucumber, serrano chili, radish and avocado.

GUACAMOLE CON PICO DE GALLO   \$195

Extra chapulines \$30 Extra queso asado \$30.
Extra grasshoppers \$30 Extra grilled cheese \$30.

TUÉTANOS AL GRILL / GRILLED BONE MARROW \$340

Tuétanos al grill con tabule de pepino, cebolla y chile serrano.
Grilled marrow with tabule of cucumber, onion and serrano pepper.

CARPACCIO DE CALABAZAS / PUMPKIN CARPACCIO \$220

Calabazas grilleadas, aceite de trufa, queso parmesano, espárragos, semillas tostadas, salsa de quesos y perejil.
Grilled squash, truffle oil, parmesan cheese, asparagus, toasted seeds, cheese sauce and parsley.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE ESPINACAS / SPINACH SALAD  **VG** \$195
Pepino, brotes, lechugas finas, calabaza, aguacate, pepita de calabaza, queso azul, aderezo de miel, mostaza y dijon.
Cucumber, sprouts, thin lettuce, pumpkin, avocado, pumpkin seed, blue cheese, honey, mustard and dijon dressing.

ENSALADA DE LENTEJAS / LENTIL SALAD  **VG** \$195
Lentejas, vinagreta de chile pasilla, cebolla morada, jitomate, cilantro, pepita de calabaza, ajonjolí mixto y aguacate.
Lentils, pasilla chili vinaigrette, red onion, tomato, coriander, pumpkin seed, mixed sesame and avocado.

SOPAS O CREMAS / SOUPS OR CREAMS

CHILPACHOLE \$220
Sopa de jaiba, camarones, tomate, chiles secos, crema, masa y epazote.
Crab soup, shrimp, tomato, dried chilies, cream, masa and epazote.

CREMA DE BRÓCOLI / BROCCOLI CREAM **VG** \$185
Broccoli al grill, pan con ajo, crema, brotes y chips de ajo.
Grilled broccoli, garlic bread, cream, garlic sprouts and chips.

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

PARRILLADA DE VEGETALES / GRILLED VEGETABLES  **VG** \$205
Selección de vegetales de temporada grilleados, montados sobre una cama de puré de papa, brotes y vegetales frescos.
Selection of grilled seasonal vegetables, mounted on a bed of mashed potatoes, sprouts and fresh vegetables.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO / FISH FILLET OF YOUR CHOICE \$350
(Empapelado / Mojo de ajo / Pesto Mexicano / Al Ajillo) Tres guarniciones a elegir: Ensalada mixta, puré de camote, papas fritas, puré de papas, vegetales grilleados, ensalada de arroz
(Wrapped / Garlic mojo / Mexican pesto / Garlic Fish) Choice of three side dishes: Mixed Salad, Mashed Sweet Potato, French Fries, Mashed Potatoes, Grilled Vegetables, Rice Salad

POLLO CON MOLE / CHICKEN WITH MOLE \$340
Pechuga de pollo rellena de vegetales y chaya, sobre una cama de arroz blanco, espejo de mole y molote de plátano relleno de queso Chiapas.
Chicken breast stuffed with vegetables and chaya, on a bed of white rice, mole mirror and banana molote stuffed with Chiapas cheese.

ARRACHERA / FLANK STEAK

\$390

Arrachera premium con puré de espinacas y hoja santa, vegetales al grill y hojas verdes.
Premium flank steak with spinach and holy leaf puree, grilled vegetables and green leaves.

TERES MAJOR

\$490

Filete de res premium acompañado de puré de espinacas y hoja santa, vegetales grilleados y pure de cebolla tatemado.
Premium beef steak accompanied by spinach and holy leaf puree, grilled vegetables and roasted onion puree.

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY L

\$1 x Gr.

Tres guarniciones a elegir: Ensalada mixta, puré de camote, papas fritas, puré de papas, vegetales grilleados, ensalada de arroz.
Three side dishes to choose from: Mixed Salad, Mashed Sweet Potato, French Fries, Mashed Potatoes, Grilled Vegetables, Rice Salad.

LANGOSTA (EN TEMPORADA) / LOBSTER (SEASONAL) L

\$2 x Gr.

Tres guarniciones a elegir: Ensalada mixta, puré de camote, papas fritas, puré de papas, vegetales grilleados, ensalada de arroz.
Three side dishes to choose from: Mixed salad, Mashed sweet potato, French fries, Mashed potatoes, Grilled vegetables, Rice salad.

PULPO AL GRILL / GRILLED OCTOPUS

\$390

Pulpo marinado con paprika, ajo y chiles, con papas a las brasas y alioli.
Octopus marinated with paprika, garlic and chili peppers, with baked potatoes and aioli.

SALMÓN A LAS BRASAS / GRILLED SALMON

\$410

Salmón montado en arroz cremoso de betabel, con espárragos, bañado en mantequilla de cacahuate.
Salmon mounted on creamy beet rice, with asparagus, bathed in peanut butter.

ATÚN CON COSTRA DE AMARANTO / AMARANTH CRUSTED TUNA

\$410

Con ajonjolí, reducción de jamaica, quínoa y vegetales grilleados.
With sesame, hibiscus reduction, quinoa and grilled vegetables.

CAMARONES PESCADORES / PESCADORES SHRIMP

\$450

Camarones a la parrilla con puré de cebolla tatemada, puré de papas, mantequilla de salvia, ajo y chipotle, con ensalada mixta.
Grilled shrimp with roasted onion puree, mashed potatoes, sage butter, garlic and chipotle, with mixed salad.

POSTRES / DESSERT

PUDÍN VEGANO / VEGAN PUDDING

\$220

Pudín de chia, leche de coco, chocolate, cacao y plátano.
Chia pudding, coconut milk, chocolate, cocoa and banana.

PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE

\$210

Cacao, chocolate, canela, ganache de chile y helado.
Cocoa, chocolate, cinnamon, chile ganache and ice cream.

PAY DE PLATANO / BANANA PIE

\$190

Galleta, nuez, cajeta envinada, plátano, azúcar mascabado y queso crema.
Biscuit, walnut, wrapped cajeta, banana, muscovado sugar and cream cheese.

OREO CHEESECAKE

\$190

Pay de quesos al horno, chocolate, frutos rojos y galletas oreo.
Baked cheese pie, chocolate, red berries and oreo cookies.

LOS TRES POSTRES / THE THREE DESSERTS

\$450

Prueba los tres postres.
Sample our three desserts.

HELADOS DE LA CASA / HOUSE ICE CREAM

\$145