



# DESAYUNOS BREAKFAST

ABIERTO DE / OPEN FROM:  
7 - 11:45 AM

## CLÁSICOS / CLASSICS

### LOS HUEVOS DE MAMÁ / MAMMA'S EGGS (V) (D) \$185.00MXN

Dos piezas de huevo orgánico a tu estilo acompañado de papas cambray y frijoles de la olla. Incluye 2 extras: Chorizo, tocino, jamón, queso, aguacate y verduras.

*2 organic eggs any style served with beans and potatoes. Add two extras: Spicy sausage, bacon, ham, cheese, avocado, vegetables.*

### BURRITO CALIFORNIA / CALI BURRITO (VB) (D) \$205.00MXN

Huevos orgánicos revueltos con cebolla caramelizada, queso manchego, frijoles, aguacate y lechuga. Servido en tortilla de harina y acompañado de papa rústica.

*Scramble organic eggs with caramelized onions, manchego cheese, beans, avocado and lettuce. Served with flour tortilla and rustic potatoes.*

### COISSANT DE TOCINO CON HUEVO / BACON & EGG CROISSANT \$205.00MXN

Dos huevos orgánicos fritos, tocino, lechuga, tomate, cebolla, frijoles refritos, queso manchego y aguacate.

*Two fried organic eggs, bacon, lettuce, tomato, onion, refried beans, manchego cheese and avocado.*

### HUEVOS AHAU / AHAU EGGS (V) (D) \$205.00MXN

Dos huevos orgánicos pochados, montados sobre pasta hojaldré acompañados de chaya con crema y cebolla caramelizada, bañados con salsa ranchera y queso parmesano.

*Two poached organic eggs over puff pastry accompanied with chaya, cream and caramelized onion, dipped in ranchera sauce and parmesan cheese.*

### TOSTADA DE AGUACATE / AVOCADO TOAST (VB) \$190.00MXN

Pan artesanal tostado con guacamole, chile quebrado, dos huevos pochados. Acompañado con papa rústica.

*Artisanal bread toasted with guacamole, red pepper flakes, two poached eggs. Accompanied with rustic potatoes.*

### BRIOCHE 3 LECHE / THREE MILK Brioche \$170.00MXN

Pan brioche artesanal con tres leches, crema batida de limón, menta y fresas frescas.

*Artisanal brioche bread with three milks, lemon whipped cream and fresh strawberries.*

### HOT CAKES ORGÁNICOS / ORGANIC PANCAKES (VB) (D) \$170.00MXN

Servidos con miel maya, fruta, mantequilla de nuez y salsa de chocolate.

*Served with mayan honey, fruit, nut butter and chocolate sauce.*

## SALUDABLES / THE HEALTHY SIDE

### FRUTAS DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT (VB) (V) (D) (R) \$190.00MXN

Acompañado de yogurt y granola.

*Accompanied with yogurt and granola.*

### AVENA RUSTICA / RUSTIC OATMEAL (VB) (D) \$150.00MXN

Hecha con leche de tu elección (soya, almendra o entera). Acompañado con plátano caramelizado.

*With your choice of milk (soy, almond or whole). Accompanied with caramelized banana.*

### PUDÍN DE CHÍA MAYA / MAYAN CHIA PUDDING (VB) (D) \$185.00MXN

Leche de almendras con trozos de cacao, plátano, fresa, miel maya y almendras fileteadas.

*Almond milk with cacao bites, banana, strawberries, mayan honey and sliced almonds.*

### OMELETTE DE CLARAS / WHITES OMELETTE (VB) (D) \$210.00MXN

Relleno de kale y mix de champiñones, queso panela asado, espárragos blanqueados, tomate cherry y aceite de cilantro.

*Filled with kale, mix of mushrooms, roasted fresh cheese, blanched asparagus, cherry tomatoes and coriander oil.*

### QUÍNOA CON HUEVO Pochado / QUINOA WITH POACHED EGG (VB) \$250.00MXN

Mix de quinoa con brote de girasol, pepino, tomate cherry, champiñones frescos, scharlot, semilla de girasol tostada y aceite de albahaca.

*Quinoa mix with sunflower sprouts, cucumber, cherry tomato, fresh mushrooms, toasted sunflower seeds and basil oil.*

### BOWL DE YOGURT ORGÁNICO / ORGANIC YOGURT BOWL (D) \$175.00MXN

Acompañado de miel maya.

*Accompanied with mayan honey.*

### EXTRAS

POLLO / CHICKEN.....	\$80	HUEVO / EGG .....	\$45
ARRACHERA / FLANK STEAK.....	\$90	AGUACATE / AVOCADO .....	\$50
CAMARÓN / SHRIMP .....	\$95	ESPÁRRAGO / ASPARAGUS .....	\$85
CHORIZO / SPICY SAUSAGE .....	\$65	VERDURAS / VEGETABLES .....	\$40
TOCINO / BACON .....	\$50	YOGURT .....	\$35
JAMÓN / HAM .....	\$45	GRANOLA .....	\$35
QUESO / CHEESE .....	\$45	CACAO Y FRUTOS SECOS /	
		COCOA AND NUTS .....	\$45

## LO MEXICANO / THE MEXICAN

### HUEVOS RANCHEROS / RANCHERO EGGS (V) (D) \$170.00MXN

Dos huevos orgánicos fritos tiernos montados en tortillas de maíz, frijoles refritos y queso Oaxaca. Bañados en salsa ranchera, servidos con queso cotija, crema ácida, cebolla morada y cilantro.

*Two fried organic eggs over corn tortillas, refried beans and Oaxaca cheese. Dipped on ranchera sauce, served with cotija cheese, sour cream, red onion and cilantro.*

### HUARACHE (R) (D) \$200.00MXN

Servido con cama de frijoles, pollo, queso fresco, lechuga, cebolla caramelizada, cilantro, crema ácida, aguacate y dos huevos fritos sobre masa de maíz al comal.

*Grilled chicken and two fried eggs served on a bed of refried beans, fresh cheese, lettuce, avocado, caramelized onion, cilantro & sour cream in a corn masa shell.*

### ENCHILADAS DE POLLO / CHICKEN ENCHILADA \$205.00MXN

Pídelas con la salsa de tu elección (verdes / ranchera / divorciadas). Servidas con queso cotija, crema ácida, cilantro y cebolla morada.

*With your choice of salsa (green / ranchera / divorced) Served with cotija cheese, sour cream, coriander and red onion.*

### HUEVOS DIVORCIADOS / DIVORCED EGGS (VB) \$210.00MXN

Dos huevos pochados, montados sobre una tortilla de papa, con cama de frijoles refritos, salsa verde y salsa roja, cebolla cambray, crujiente de poro y tomate cherry.

*Two poached eggs on a homemade potatoe tortilla with refried beans, green and red sauce garnished with spring onion, crunch pore and cherry tomatoes.*

### CHILAQUILES (VB) \$160.00MXN

Pídelos con la salsa de tu elección (verde / ranchera / divorciados).

Servidos con queso cotija, crema ácida, cilantro y cebolla morada. Extra opcional: Pollo orgánico / Huevo orgánico / Arrachera

*With your choice of salsa (green / ranchera / divorced) Served with Cotija cheese, sour cream, cilantro and red onion Optional Extra: Organic Chicken / Organic Egg / Flank steak*

### QUESADILLAS (VB) \$190.00MXN

3 piezas de tortilla de maíz hecha a mano rellena de queso Oaxaca y hojas de epazote. Acompañada de salsa mexicana y guacamole.

*3 homemade corn tortillas filled with Oaxaca cheese and epazote. Accompanied with mexica sauce and guacamole.*



# ALL DAY MENU

ABIERTO DE / OPEN FROM:  
12:30 - 9:45 PM

## PARA EMPEZAR / APPETIZERS

### GUACAMOLE TRADICIONAL / TRADITIONAL GUACAMOLE (R) \$175.00 MXN

Aguacate fresco con limón, salsa mexicana, aceite de oliva, sal de mar y pimienta.

Extra: Chicharrón / Chapulines / Queso panela / Tocino..... \$65  
Fresh avocado with lemon, mexican sauce, olive oil, sea salt and pepper.  
Extra: Pork rind / Grasshoppers / Panela cheese / Bacon..... \$65

### PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES \$125.00 MXN

Papa rústica frita con ali oli casero.  
Rustic potatoes with homemade ali oli.

### DIPS PARA COMPARTIR / DIPS TO SHARE (VB) (V) \$200.00 MXN

Trio de dips: berenjena y calabaza rostizada, hummus de Irad y si-kil-pak maya (untable de semilla de calabaza y tomate). Servido con ajos rostizados, pan pita y crudités (pepino, zanahoria y jícama).  
Trio of dips: grilled eggplant and zucchini, hummus and si-kil-pak (sunflower seeds and tomatoes). Served with roasted garlic, pita bread and crudites (cucumber, carrot and jicama).

### MEJILLONES YUCATAN / YUCATAN MUSSELS (R) \$235.00 MXN

Con salsa de tomate, vino blanco, tomate cherry y epazote.  
With tomato sauce, white wine, cherry tomato and epazote.

### EMPANADAS DE MARLIN AHUMADO (3 PZ) / SMOKED MARLIN EMPANADAS (3 PIECES) (R) \$210.00 MXN

Empanadas de maíz rellenas de marlin ahumado, servidas con lechuga, guacamole, crema ácida y cebolla curtida.  
Corn empanadas filled with smoked marlin. Served with lettuce, guacamole, sour cream and pickled onion.

### CEVICHE MEXICANO / MEXICAN CEVICHE (R)

Ceviche tradicional marinado al momento con limón recién exprimido, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, leche de tigre y aceite de cilantro.

Camarón ..... \$380  
Pescado fresco ..... \$300  
Pulpo ..... \$375  
Mixto ..... \$370

Traditional ceviche marinated at the moment with freshly squeezed lime, cherry tomato, red onion, avocado, tiger milk and coriander oil.

Shrimp ..... \$380  
Fresh fish ..... \$300  
Octopus ..... \$375  
Mixed ..... \$370

### CEVICHE BLANCO ESTILO PERUANO / PERUVIAN STYLE WHITE CEVICHE \$350.00 MXN

Escalopos de abadejo, marinados en jugo de limón y leche de tigre, cebolla morada, pimienta rosa, chile serrano, camote, elote asado, cilantro.  
Abadejo scallops marinated in lime juice and tiger milk, red onion, pink pepper, serrano pepper, sweet potatoe, roasted corn and cilantro.

### COCTEL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL (R) \$390.00 MXN

250 gr de Camarón de Campeche con salsa coctelera estilo Yucatán, aguacate, cilantro, cebolla morada y aceite de oliva virgen.  
250 gr of Campeche's Shrimp with cocktail sauce Yucatecan style, avocado, coriander, red onion and extra virgin olive oil.

### AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN / SHRIMP GREEN AGUACHILE (R) \$380.00 MXN

Camarón marinado al momento, cebolla morada, laminas de pepino, cilantro y chile serrano.  
Shrimp marinated at the moment, red onion, cucumber slices, coriander and serrano pepper.

### CEVICHE CARIBEÑO / CARIBBEAN CEVICHE (R) \$360.00 MXN

Pescado y Camarón, mango, hojas de arúgula, cebolla morada, cilantro, tomate, chile jalapeño y un toque de tequila.  
Fish and shrimp, mango, arugula leaves, red onion, coriander, tomato, jalapeño pepper and a touch of tequila.

### TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOSTADAS (R) \$310.00 MXN

Atún en cubos, tomate, cebolla, cilantro, salsa chirimiko, con base de guacamole y aceite de oliva.  
Tuna cubes, tomato, onion, coriander, chirimiko sauce, with guacamole base and olive oil.

### TIRADITO DE MAR (R) \$320.00 MXN

Finas láminas de atún, con supremas de cítricos, chile serrano, brotes de cilantro y vinagreta de limón con miel maya.  
Fine slices of tuna, with citrus supreme, serrano pepper, coriander sprouts and lime & mayan honey vinaigrette.

## ENSALADAS / SALADS

### ESPINACA / SPINACH (VB) \$195.00 MXN

Con arándanos deshidratados, manzana, nuez, queso Chiapas, cebolla morada y vinagreta de balsámico y miel.

With dried cranberries, apple, nuts, Chiapas cheese, red onion and honey & balsamic vinaigrette.

### QUÍNOA Y COCO / QUINOA & COCONUT (VB) (V) \$220.00 MXN

Quínoa orgánica, pimientos, brotes de girasol, tomate cherry, trozos de coco fresco, hojas de menta, ajonjolí negro, y vinagreta de lima local.

Organic quinoa, peppers, sunflower sprouts, cherry tomatoes, fresh coconut chunks, mint leaves, black sesame and local lime vinaigrette.

### TOMATE Y AGUACATE / TOMATO & AVOCADO (VB) (V) \$185.00 MXN

Mix de verdes con pepino, cebolla morada, tomate verde criollo, aguacate, tomate cherry, aceite de oliva y vinagre de jerez.

Mix of greens with cucumber, red onion, green tomato, avocado, cherry tomato, olive oil and Sherry vinegar.

### ENSALADA TROPICAL / TROPICAL SALAD (VB) (V) \$185.00 MXN

Mix de lechugas orgánicas con palmitos, aguacate, supremas de cítricos, cebolla morada, almendras tostadas y vinagreta de guayaba.

Mix of organic lettuce with palm hearts, avocado, citrus supremes, red onion, toasted almonds and guava vinaigrette.

## PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

### CAZUELA DE MARISCOS GRATINADA / SEAFOOD CASSEROLE AU GRATIN \$420.00MXN

Pulpo y Camarón marinados con chimichurri de cilantro, salsa pomodoro, vino blanco y queso parmesano gratinado. Acompañado con tortillas hechas a mano.

*Octopus and shrimp marinated in coriander chimichurri, pomodoro sauce, White wine and melted parmesan cheese. Accompanied by homemade tortillas.*

### SOPA PESCADORES / PESCADORES SOUP \$490.00MXN

Tradicional sopa con mezcla de mariscos, con base de salsa de chiles secos y jitomate, perfumada con epazote. Servida con cilantro, cebolla en cuadros y arroz poblano.

*Traditional mixed seafood soup with a dried chili and tomato broth flavored with epazote. Served with coriander, diced onion and poblano pepper rice.*

### SPAGHETTI POMODORO \$210.00MXN

Pasta fresca con tradicional salsa pomodoro.  
*Fresh homemade pasta with traditional pomodoro sauce.*

### FETTUCINE CON CAMARONES / SHRIMP FETTUCCINE \$380.00MXN

Camarones gigantes bañados con pesto cremoso de cilantro y hojuelas de parmesano reggiano.

*Giant shrimp soaked in creamy coriander pesto and Parmigiano-Reggiano flakes.*

### LINGUINE CON SALMÓN / LINGUINE WITH SALMON \$395.00MXN

Dados de salmón, chícharo, echalote, tomate cherry y hojas de albahaca saltado con cremoso de fondo de mariscos y vino blanco.

*Diced salmon, peas, shallot, cherry tomato and basil leaves with creamy seafood sauce and white wine.*

### BROCHETA DE SALMON / SALMON SKEWERS \$395.00MXN

Brochetas de Salmón a la parrilla acompañado con ensalada fresca con piña asada, camote, betabel, chile serrano, aguacate, cilantro y vinagreta de mango.

*Grilled salmon skewers accompanied by fresh salad with roasted pineapple, sweet potato, beet, serrano pepper, avocado, coriander and mango vinaigrette.*

### HAMBURGUESA AHAU / AHAU BURGER \$350.00MXN

220 gr de nuestra mezcla de carne de res con queso manchego, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, aguacate, tocino en nuestro pan casero. Acompañado de papas fritas.

*220 gr of our beef mixture with Manchego cheese, lettuce, tomato, onion, pickles, avocado and bacon in our homemade bun. Accompanied by French fries.*

### CLUB SÁNDWICH DE PAVO / TURKEY CLUB SANDWICH \$260.00MXN

Pavo horneado al vino blanco con tocino, jamón de pavo, queso manchego, tomate, cebolla morada, aguacate, lechuga, acompañado de papas fritas.

*Turkey baked in white wine with bacon, turkey ham, manchego cheese, tomato, red onion, avocado and lettuce. Accompanied by French fries.*

### FILETE DE PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY FILLET \$375.00MXN

Filete de pescado marinado con chimichurri blanco acompañado de vegetales al grill, camote y betabel horneado.

*Fish fillet marinated in white chimichurri. Accompanied by grilled vegetables, sweet potato and baked beet.*

## TACOS

### CAMARÓN / SHRIMP (S) (R) \$290.00MXN

Camarones capeados con cerveza oscura, mayo spicy, col morada, brotes de girasol y ajonjolí negro.

*Dark beer battered shrimps, spicy mayo, purple cabbage, sunflower sprouts and black sesame seeds.*

### PESCADO / FISH (S) (R) \$255.00MXN

De pescado capeado con cerveza oscura, col y mayo de cilantro y papa críspi.

*Dark beer battered fish with cabbage, cilantro mayo and crispy potato.*

### ARRACHERA / FLANK STEAK (R) \$260.00MXN

180 gr de Arrachera con chimichurri, pico de gallo y nopales curados a la sal.

*180 gr Flank Steak with chimichurri, pico de gallo and cured cactus.*

### POLLO / CHICKEN (O) \$240.00MXN

Pollo marinado en limón, aceite de oliva, ajo y cilantro con arugula, piña asada y cebolla morada.

*Marinated in lemon, olive oil, garlic and coriander with arugula, roasted pineapple and red onion.*

## DEL GRILL / FROM THE GRILL

ABIERTO DE / OPEN FROM:  
12 - 9:45 PM

### PECHUGA ORGÁNICA DE POLLO / ORGANIC CHICKEN BREAST **\$375.00MXN**

Marinado en limón amarillo, ajo, jengibre, cilantro y aceite de oliva. Servida con cous cous, champiñones confitados, piña asada y tomates al carbón.  
*Marinated in lime, garlic, ginger, coriander and olive oil. Served with cous cous, sugared mushrooms, grilles pineapple and tomatoes.*

### ATÚN / TUNA **\$375.00MXN**

Sobre mix de lechugas, aguacate parrillado, tomates asados, cebolla cambray, brotes de chicharo, guacamole, champiñones confitados, salsa de cítricos con soya y chips de ajo.  
*Mix of lettuce, roasted avocado, grilled tomatoes, onion, pea sprouts, guacamole, sugared mushrooms, citrus soy sauce and garlic chips.*

### ARRACHERA / FLANK STEAK **\$395.00MXN**

Con chimichurri de cilantro, hierbas locales, espárragos, elote al grill y puré de papas.  
*With coriander chimichurri, local herbs, asparagus, grilled sweet corn and mashed potatoes.*

### PULPO AHAU / AHAU OCTOPUS **\$350.00MXN**

Cítricos, aceite de paprika, ajos asados con papa cambray, arúgula y ali oli de habanero tatemado.  
*Citrus, paprika oil, roasted garlic with baby potato, arugula and roasted habanero ali oli.*

### VEGETALES PARRILLADAS / GRILLED VEGETABLES **\$210.00MXN**

Calabaza, Zanahoria, Cebolla, Champiñones, Pimientos, Arugula y vinagreta.  
*Zucchini, carrots, onions, mushrooms, peppers, arugula and vinaigrette.*

### ELOTE / CORN ON THE COB **\$115.00MXN**

Elote dulce a la parrilla con mayonesa de limón, queso cotija y chile en polvo.  
*Grilled sweet corn with lime mayo, cotija cheese and chili powder.*

### LANGOSTA / LOBSTER

Acompañada de vegetales al grill, ensalada de lechugas, mantequilla y ajo asado. (Precio por gramo. con cabeza \$2.00, sin cabeza \$2.50)  
*Accompanied by grilled veggies, mix of lettuce, roasted garlic and butter. (Price per gram. Full lobster \$2.00 / Lobster Tail \$2.50)*

### PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

Con limón amarillo, vino blanco, perejil, aceite de oliva, papas cambray y ajo asado. Acompañado de puré de papa y vegetales al grill. Precio por gramo: \$1.00  
*With charred mediterranean lemons, white wine, parsley, olive oil, cambray potatoes and roasted garlic. Accompanied by mashed potatoes and grilled veggies. Price per gram: \$1.00*

### FLAT IRON A LA PARRILLA DE LEÑA / FLAT IRON ROASTED OVER AN OPEN WOOD FIRE **\$430.00MXN**

Acompañado de puré de camote, espárragos sellados a la parrilla, con tomates cherry, ajo asado y chimichurri rojo de chiles secos.  
*Accompanied by mashed sweet potato, asparagus sealed on the grill, cherry tomatoes, roasted garlic and dried red chili chimichurri.*

### RIB EYE MARCADO A LA PARRILLA (400 GR) / GRILLED RIB EYE (400 GR) **\$720.00MXN**

Acompañado con papa horneada, vegetales asados a la leña, setas con epazote y brotes de arúgula orgánica.  
*Accompanied by baked potato, vegetables roasted on wood, mushrooms with epazote and organic arugula sprouts.*

### CAMARONES A LA PARRILLA (6 UNIDADES) / GRILLED SHRIMP (6 UNITS) **\$500.00MXN**

Acompañado de cous cous con semillas de girasol tostado, champiñones caramelizados, ensalada verde y brotes de chicharo.  
*Accompanied by cous cous with toasted sunflower seeds, caramelized mushrooms, green salad and pea sprouts.*

## POSTRES / DESSERTS

### MOUSSE DE FRUTA DE LA PASIÓN / PASSION FRUIT MOUSSE **\$120.00MXN**

Con praliné de semillas.  
*With Seeds Praline.*

### FLAN DE JEMIRA / JEMIRA'S FLAN **\$180.00MXN**

Acompañado de palanqueta de nuez orgánico.  
*Accompanied by Nut Brittle.*

### BOMBA DE CHOCOLATE AMARGO REGIONAL/ CHOCOLATE FONDANT **\$195.00MXN**

Acompañado con helado de vainilla orgánico.  
*Accompanied by organic vanilla ice cream.*

### ARROZ CON LECHE DE COCO / RICE SOAKED WITH COCONUT MILK **\$150.00MXN**

Con costra de crème brûlée.  
*Under crème brûlée crust.*

### SELECCIÓN DE HELADOS DE SABORES / SELECTION OF FLAVORED ICE CREAM **\$190.00MXN**

Vainilla /Chocolate /Coco.  
*Vanilla /Chocolate /Coconut.*

### NIEVES / SHERBET **\$190.00MXN**

Lima yucateca / Mango local / Maracuyá regional.  
*Yucatecan Lime / Local mango / regional passion fruit.*