



## ENSALADAS

- Tiradito de atún** (80gr) \$310  
Ensaladilla de manzana verde, cebolla curtida, apio, ponzu, cilantro
- César** \$285  
Lechuga romana, tocino, pechuga de pollo asada (170gr), crotones picosos

## TACO

- Baja taco de camarón** (130gr) o **pesca del día** \$95  
Nixtamal amarillo, guacamole, ensalada de col
- Pollo empanizado enojado** (190gr) \$95  
Tortilla de harina, crema de aguacate, pepino kimchee, mayo de habanero, toreados caseros
- Pulpo enchilado** (120gr) \$110  
Nixtamal amarillo, aguacate, pimiento y cebolla asados, chips de papa
- Vacío argentino** (170gr) y **chicharrón de queso** \$110  
Tortilla de maíz azul, aguacate, Cotija, lechuga en chiffonade

## PARA COMPARTIR O NO...

- Aguacate a la parrilla** \$395  
Mariscos salteados (pulpo 70gr, calamar 170gr, mejillón 170gr, camarón 130gr, chorizo 100gr), epazote vino blanco, crocante de poro

- Simplemente Guacamole** \$395  
Chicharrón de ribeye (180gr), atún o queso, tomatillo rostizado, pico de gallo de piña

## CARNES

(PAPAS A LA FRANCESA, TOMATE Y ELOTE ASADO)

- Ribeye high choice** (400gr) \$760  
A la parrilla con vinagreta brasilera
- Vacio Argentino** (350gr) \$620  
A la parrilla con chimichurri de perejil
- Ribeye de carnitas** (400gr) \$510  
Con todo el cariño, pico de gallo en juliana con jalapeños
- Filete de res** (400gr) \$640  
En escalopes, jugo de carne y queso azul
- El corte de su preferencia con:**  
Langosta (180gr) + \$510  
Camarones (130gr) + \$320  
Pulpo (70gr) + \$340

## Del Mar

- Calamar** (170gr) **parrilla & mejillones** (170gr) **al tequila** \$420  
Papa, tomate y elote asados, ensaladilla de perejil y cilantro
- Pulpo a las brasas** (180gr) \$470  
Papa rostizada, chistorra, salsa de pimiento y poro crocante
- Filete de pescado** (220gr) \$435  
A la talla, sobre arroz a la mexicana; tomate asado con pesto de albahaca
- Camarones** (170gr) **mantequilla de ajo o coco** \$490  
Cremoso de papa, trigotto y tomate asado
- Langosta imperial** (185gr) \$960  
Rellena de queso, envuelta en tocino, pure de papa, aoev de ajo y perejil

## DULCES & SOBREMESA

- Crepa de plátano y dulce de leche** \$210  
Helado de vainilla
- Variedad de helados** \$180
- Carajillo** \$165  
Shot de espresso, licor 43
- Mezcalillo** \$165  
Shot de espresso, mezcal, cajeta

- Espresso martini** \$170  
Vodka de vainilla, leche evaporada, espresso
- Café mexicano** \$190  
Flameado, licor de café y tequila, helado de vainilla, escarchado con azúcar
- Café maya** \$190  
Flameado, licor de anís y miel "Xtabentún", licor de café, helado de vainilla



### SALADS

- Tuna tiradito** (80gr) \$310  
Green apple, onion, celery salad; ponzu, coriander
- Cesar** \$285  
Romaine lettuce, bacon, crispy Parmesan grilled chicken breast (170gr), spicy croutons

### TACO

- Baja tacos: shrimp** (130gr) **or catch of the day** \$95  
Nixtamal tortilla, guacamoles, cole slaw
- Angry breaded chicken** (190gr) \$95  
Flour tortilla, avocado mousse, kimchee cucumber, habanero chili mayo, charred chillies
- Spicy octopus** (120gr) \$110  
White Nixtamal tortilla, avocado, grilled peppers and onion, potato chips
- Argentinian flap steak** (170gr) **and crusted cheese** \$110  
Purple corn tortilla, guacamole, Cotija cheese, lettuce chiffonade

### STARTERS TO SHARE OR NOT...

- Grilled avocado** \$395  
Sauteed seafood (octopus 70gr, squid 170gr, mussel 170gr, shrimp 130gr, chorizo 100gr), epazote, white wine, crispy leek
- Guacamole (to share)** \$395  
Ribeye (180gr) or tuna or cheese crackings, roasted green tomatillo sauce, pineapple pico de gallo

### NEED A KNIFE (FRENCH FRIES, TOMATO AND GRILLED CORN)

- Ribeye high choice** (400gr) \$760  
Grilled with Brazilian vinaigrette
- Argentinian flap steak** (350gr) \$620  
Grilled with parsley chimichurri
- Carnitas ribeye** (400gr) \$510  
Prepared with all the love, pico de gallo julienne with jalapeño chili
- Tenderloin beef** (400gr) \$640  
Scallopini, blue chesse, beef jus
- Your choice of steak with:**  
Lobster (180gr) + \$510  
Shrimps (130gr) + \$320  
Octopus (70gr) + \$340

### Ocean

- Grilled squid** (170gr) & **tequila flamed mussels** (170gr) \$420  
Golden potato, tomato and corn, parsley and coriander salad
- Grilled octopus** (180gr) \$470  
Roasted potato, crispy chistorra and leek, sweet pepper sauce
- Catch of the day** (220gr) \$435  
"A la talla" chilli marinated, over Mexican rice; roasted tomato with basil pesto
- Shrimps** (170gr) **garlic butter or coconut breaded** \$490  
Creamy potato, trigotto and charred tomato
- Imperial lobster** (185gr) \$960  
Cheese stuffed, bacon wrapped, potato puree, parsley and garlic evoo

### SWEETS & AFTER DINNER

- Crepe stuffed with banana and dulce de leche** \$210  
Helado de vainilla
- Ice creams** \$180
- Carajillo** \$165  
Espresso shot, licor 43
- Mezcalillo** \$165  
Espresso shot, mezcal, cajeta
- Espresso martini** \$170  
Vanilla vodka, evaporated milk, espresso
- Mexican coffee** \$195  
Flamed with coffee liquor and tequila, vanilla ice cream, sugar rimmed
- Mayan coffee** \$195  
Flamed with, "Xtabentún" honey and anise liquor, coffee liquor, vanilla ice cream