



TENTACIONES

Guacamole \$ 120.00

Tierno aguacate, molcajetado, servido con queso panela y totopos.

Tender avocado smashed in molcajete, served with cheese panela, tomato and chips.

Almejas Parmesana ó con chipotle \$ 150.00

Gratinadas con queso parmesano, crema y vino blanco o con chipotle.

Chocolata clams with melted parmesan cheese or chipotle, sour cream and white wine.

Ceviche estilo Tripui \$ 140.00

Pescado fresco marinado en jugo de limón, aceite de oliva, jitomate, chile serrano y cilantro.

Fresh fish marinated with lemon juice, olive oil, tomato, Serrano pepper and coriander.

ENTRADAS

Tradicional Sopa de Tortilla \$ 95.00

Caldo de jitomate servido con tortilla frita, aguacate, queso, crema y un toque de epazote.

Tomato broth served with tortilla chips, avocado, cheese, cream and a touch of epazote.

Ensalada Verde \$ 130.00 Con pollo \$ 165.00 With chicken \$ 165.00

Mezcla de lechugas frescas, vinagre balsámico y aderezo de mango.

Mix of fresh lettuces, balsamic vinegar and mango dressing.

Ensalada Capresse \$ 85.00

Ensalada a base de queso panela, tomate aceite de olivo y finas hierbas.

Salad with panela cheese, tomato, olive oil and fine herbs.

AL DENTE

Espagueti Bolognesa \$ 250.00

Delicada salsa de tomate con carne de res, cocinada con romero, zanahoria y vino tinto, servida con pan al ajo, y queso parmesano.

Delicate beef sauce cooked with rosemary, carrot and red wine, served with garlic bread and parmesan cheese.

Espagueti Frutti di Mare \$ 345.00

Camarón, Almeja chocolata, callo Catarina y pulpo, cocinados al vino blanco y finas hiervas con salsa blanca.

Shrimp, chocolate clam, catarina scallops and octopus, all cooked with white wine and fine herbs with white sauce.



Pasta Pomodoro o a la mantequilla \$ 190.00

Pasta al dente bañada en salsa pomodoro o cocinada con mantequilla

Fresh pasta cooked with butter or pomodoro sauce.

AL SARTEN

Filete de Pescado Cabrilla \$ 295.00

Filete fresco cocinado a su elección, mojo de ajo, a la plancha, veracruzana, acompañado con vegetales.

200 gr. of fresh fish fillet cooked any style: breaded, garlic sauce, grilled or Veracruz style, served with vegetables.

Filete de Pescado Cabrilla al Limón ó en salsa de mango \$ 295.00

Filete de pescado fresco, cocinado al sartén con una delicada salsa de limón o en salsa de mango, arroz del día, y vegetales.

Fresh fish fillet of 200 gr. pan-seared with a creamy lemon sauce or mango sauce, served with rice and vegetables.

Camarones \$ 390.00

180 gramos de camarones del Pacifico natural (NO CULTIVADOS) a su elección, empanizados, al ajo, a la mexicana, servidos con arroz del día y vegetales.

180 grams of Pacific shrimp, natural (NOT FARMED) cooked any style: Grilled, breaded or Mexican style, served with rice and vegetables.

Camarones Boston \$ 390.00

180 gramos de camarones del Pacifico natural (NO CULTIVADOS) rellenos de queso Monterrey y envueltos en tocino, acompañados con arroz de día y vegetales.

180 grams of fresh shrimp from the Pacific (NOT FARMED) stuffed with Monterrey cheese and wrapped in bacon, served with rice and vegetables.

Camarones al Vino Blanco \$ 390.00

180 gramos de camarones del Pacifico cocinados al vino blanco y finas hierbas, arroz del día y vegetales.

180 grams of Pacific shrimp cooked with white wine and herbs, rice and vegetables.



SUGERENCIAS DEL CHEF

Langosta \$ 745.00

Langosta fresca del Pacífico en mantequilla de ajo a la plancha, servida con arroz y verduras asadas.

Fresh lobster from the Pacific cooked in roasted garlic butter, served with rice and grilled vegetables.

Chile relleno de langosta \$ 395.00

Chile poblano tatemado relleno de langosta bañado con nuestra tradicional salsa de tomate y acompañado con arroz.

Roasted Poblano pepper stuffed with lobster, and our traditional tomato sauce served with rice.

Pulpo a la Parrilla \$ 295.00

Pulpo de la bahía de San Carlos a la parrilla acompañado de pimiento al vino blanco y cebolla caramelizada.

Grilled octopus from San Carlos bay with pepper to the white wine and caramelized onions.

CARNES

Rib eye lipón 12 oz. \$ 395.00

Servido con puré de papa y espinacas salteadas.

Rib eye steak served with mashed potatoes and sauteed spinach.

New York \$ 395.00

Servido con puré de papa y espinacas salteadas.

New York steak served with mashed potatoes and sauteed spinach.



MEXICANISIMO

Carne Tampiqueña \$ 315.00

200 gramos de carne arrechera Angus al carbón, enchilada roja con pollo, guacamole, frijoles refritos y rajas poblanas.

200 gr. of grilled Angus flank steak, chicken red enchilada, guacamole, beans and Poblano pepper strips.

Pechuga de Pollo Asada \$ 210.00

200 gramos de pechuga de pollo asada, servida con ensalada verde y papas fritas.

200 grams of rosemary marinated chicken breast, grilled and served with salad and French fries.

Comal de Fajitas de Pollo \$ 225.00

Fajitas de carne: \$ 265.00

180 gramos de pechuga de pollo o filete de arrachera Angus, con chiles morrón mixto, cebolla, cilantro y piña caramelizada, acompañada de frijol.

180 grams of chicken or Angus flank steak, cooked with mixed slices of peppers, onion coriander and caramelized pineapple served with beans.

Combinación Mexicana \$ 285.00

Taco dorado de pollo, enchilada roja de pollo, chile relleno de queso, una quesadilla, guacamole y frijoles.

Crispy fried chicken taco, chicken red enchilada, cheese chile relleno, one quesadilla, guacamole and beans.

Chile relleno de queso \$ 250.00

Chile poblanos asado rellena de queso bañado con nuestra tradicional salsa de tomate y arroz
Roasted Poblano pepper stuffed with cheese, and our traditional tomato sauce served with rice

POSTRES/ DESSERTS

Flan de la casa \$ 80.00