



MEXITERRANEAN SMALL PLATES

4pm-8pm

Where Mexico flirts with the Mediterranean

Tapas

Perfect for sharing... or not

Tuna & Mango Tostadas (3) \$210

Citrus-kissed tuna, fresh mango, avocado cream

Shrimp Aguachile in Salsa Negra \$350

Chilled shrimp, cucumber, red onion, cilantro, avocado

Salmon Montaditos (2) \$230

Toasted baguette, avocado, mascarpone, capers, olives

Jamón Serrano & Cheese Montaditos (2) \$190

Toasted baguette, bacon jam

Fresh and Green

Light, bright, and full of flavor

Roasted Beet Salad \$210

Creamy goat cheese, arugula, pistachios, citrus vinaigrette

Grilled Asparagus \$210

Bacon-wrapped (or not), yogurt & fine herbs dressing

Something Warm

Comfort with a Yucatán accent

Yucatán Chicken Lime Soup \$170

Fragrant broth, tender chicken, fresh lime

Tacos & Enchiladas

Mexican classics with elevated sauces

Cochinita Pibil Tacos (3) \$320

Slow-roasted pork, habanero salsa, pickled red onion

Cochinita Pibil Enchiladas with Salsa Blanca (3) \$320

White mole with a hint of habanero, sliced red onion

Chicken or Cheese Enchiladas with Oaxacan Mole Coloradito (3) \$290

Finished with crema, sesame seeds, and red onion

From the Grill

When you want something a little more serious

Salmon Provençal (6 oz) \$290

Salad with radishes, french fries

Chicken con Mole Blanco (6 oz) \$290

Arugula salad, lemon vinaigrette

Filet Mignon Medallions (7 oz) \$340

Cilantro sauce, broccoli, french fries

Sweet Endings

Stay a little longer

Ate con Queso \$190

Traditional fruit paste with cheese

Classic Flan \$185

Smooth, creamy, and always a good idea

Ask us about our selection of local wines, mezcal, and cocktails

Prices in pesos include IVA. Tip not included.



PEQUEÑOS PLATOS MEXITERRÁNEOS

4pm-8pm

Donde México coquetea con el Mediterráneo

Tapas

Ideales para compartir... o no

Tostadas de Atún y Mango (3) \$210

Atún fresco, mango, notas cítricas, crema de aguacate

Aguachile de Camarón en Salsa Negra \$350

Camarón frío, pepino, cebolla morada, cilantro, aguacate

Montaditos de Salmón (2) \$230

Baguette tostado, aguacate, queso mascarpone, alcaparras, aceitunas

Montaditos de Jamón Serrano y Queso (2) \$190

Baguette tostado, mermelada de tocino

Frescos y Verdes

Ligeros, coloridos y llenos de sabor

Ensalada de Betabel Rostizado \$210

Queso de cabra, arúgula, pistache, vinagreta cítrica

Espárragos a la Parrilla \$210

Envuelto en tocino (o no), aderezo de yogurt y hierbas finas

Algo Calientito

Confort con acento yucateco

Sopa de Lima Yucateca \$170

Caldo aromático, pollo suave, lima fresca

Tacos y Enchiladas

Clásicos mexicanos con salsas elevadas

Tacos de Cochinita Pibil (3) \$320

Cerdo cocinado lentamente, salsa de habanero, cebolla morada encurtida

Enchiladas de Cochinita Pibil con Salsa Blanca (3) \$320

Mole blanco con un toque de habanero, cebolla morada

Enchiladas de Pollo o Queso con Mole Coloradito Oaxaqueño (3) \$290

Terminadas con crema, ajonjolí y cebolla morada

Desde la Parrilla

Cuando quieres algo un poco más serio

Salmón Provençal (170 g) \$290

Ensalada con rábanos, papas a la francesa

Pollo Confitado con Mole Blanco (170 g) \$290

Ensalada de arúgula, vinagreta de limón

Medallón de Filete de Res (200 g) \$340

Salsa de cilantro, brócoli, papas a la francesa

Finales Dulce

Quédate un poquito más

Ate con Queso \$190

Dulce tradicional de fruta con queso

Flan Clásico \$185

Suave, cremoso y siempre buena idea

Pregunta por nuestros vinos locales, mezcales y cocteles

Precios en pesos incluye IVA. No servicio.