

Entradas - Starters

Guacamole \$325 
Servido con queso panela, chile serrano, pico de gallo y chips de malanga.
Served with panela cheese, serrano chile, pico de gallo, and malanga chips.
Extra: Castacan \$100

Hummus Delek \$285 
Hummus de garbanzo con betabel, tahini y jugo de limón, servido con semillas y pan pita.
Chickpea hummus with beetroot, tahini, and lemon juice, served with seeds and pita bread.

Dip de Berenjena / Eggplant dip \$285 
Tatemado, con ajonjolí, queso feta y chile quebrado, acompañado de pan pita.
Roasted, with sesame, feta cheese, and crushed chili, accompanied by pita bread.

Coliflor / Cauliflower \$285 
Horneada con aceite de olivo y ajo, mezclada con tahini, dátiles, pistaches, menta, paprika, tajín, miel, jugo de limón y eneldo.
Baked with olive oil and garlic, mixed with tahini, dates, pistachios, mint, paprika, Tajín, honey, lemon juice, and dill.

Esquite \$295
Maíz desgranado, mayonesa, queso, chile piquin, limón, mantequilla, epazote.
Shredded corn, mayo, cheese, piquin chile, lime, butter and epazote.

Papas Fritas / Classic French Fries \$245 
Servidas con sal, pimienta y perejil.
Served with salt, pepper and parsley.

Papas fritas a la trufa / Truffe oil fries \$310 
Con queso parmesano, perejil, aceite de trufa y mayo-xcatic.
With parmesan cheese, parsley, truffe oil and xcatik-mayo dressing.

Queso fundido / Melted cheese \$385
Provolone fundido con chistorra, servido con tortillas y chimichurri ahumado.
Grilled provolone with chorizo, served with tortillas and smoked chimichurri.

Cazuela Gobernador / Shrimp casserole \$385
Servido con tortillas de harina, camarón, queso manchego, cebolla, chile xcatic, chile poblano, frijoles puercos y guacamole.
Served with flour tortillas, shrimp, Manchego cheese, onion, xcatic chili, poblano chili, refried chipotle beans with pork and guacamole.

Cazuela Norteña / Beef casserole \$385
Servido con tortilla de harina, arrachera, queso, guacamole, cilantro, chile morrón y cebolla.
Served with flour tortillas, arrachera (grilled skirt steak), cheese, guacamole, cilantro, bell pepper, and onion.

Huaraches \$385
Platillo mexicano de masa de maíz con frijoles puercos, lechuga, nopal, cebolla asada, crema y queso.
Camarón y Chistorra ó Pollo y Chistorra.
Mexican dish made with corn dough, featuring pork beans, lettuce, nopales, grilled onions, cream, cheese, and chorizo.
Chistorra with chicken or shrimp with chistorra.

Aguachile De New York / New York aguachile \$465
Corte New York servido con salsa de la casa, aguacate, cebolla morada encurtida y poro frito.
New York steak served with house-made aguachile, avocado, pickled red onion, and crispy leek.

Ensaladas - Salads

Ensalada Burrata / Burrata salad \$315
Arúgula baby con vinagreta de miel, queso burrata y reducción de vinagre balsámico.
Baby arugula with honey vinaigrette, burrata cheese, and balsamic vinegar reduction.

Ensalada fresca feta / Fresh Feta salad \$295
Betabeles en escabeche dulce, queso feta, velo de fresa y vinagreta de reducción de vinagre balsámico.
Pickled sweet beets, feta cheese, strawberry veil, and balsamic vinegar reduction.

Ensalada de Lentejas / Lentill salad \$295
Vinagreta de chile pasilla, ajonjolí, pepita de calabaza, jitomate, cilantro, pepino, aguacate, zanahoria, rábano y cebolla.
Chile pasilla vinaigrette, sesame, pumpkin seed, tomato, cilantro, cucumber, avocado, carrot, radish and onion.

**Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Si tienes alguna alergia avisa al mesero / Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / El gramaje de cada platito es en crudo / Todos nuestros precios incluyen IVA / Precios en Moneda Nacional Mexicana. *Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. / If you have some allergy please tell to your waiter. / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available. / The weight of each plate is raw. / All our prices include TAXES. / Prices in MXN.*

Tacos

De Castacan de cerdo / Pork Cracklings (3pz) \$360
Tortillas de maíz con pico de gallo, aguacate y castacan de cerdo / *Corn tortillas with pico de gallo, avocado, and pork cracklings.*

De Brisket de res / Beef brisket (3pz) \$360
Tortillas de maíz con brisket de res horneado, col curtida, cilantro y aguacate / *Corn tortillas with beef baked brisket, pickled cabbage, cilantro, and avocado.*

De Carne Asada (3pz) \$360
De bistek de cerdo y res, con salsa verde y aguacate / *with pork and beef steak, served with green salsa and avocado.*

De Cochinita (3pz) \$345
Al horno envuelta en hoja de plátano, cebolla curtida, naranja agria, cilantro y habanero / *Baked, wrapped in banana leaf, pickled onion, sour orange, cilantro and avocado.*

Ensenada (3Pz) \$350
En tortilla casera de maíz / *Corn handmade tortilla*
Pesca del día tempura, mayo chiltepín, reducción de Jamaica y col morada curtida.
Tempura Catch of the day, chiltepín mayo, hibiscus reduction and pickled red cabbage.

Veganos al pastor / Vegan al pastor style (3pz) \$350 
Coliflor marinada en recado negro, servida en tortilla de maíz con piña asada.
Vegan “al pastor” cauliflower tacos, marinated in recado negro, served on corn tortillas with grilled pineapple.

Volcan (2pz) \$350
Tortilla de maíz crujiente con frijoles puercos, arrachera, nopales asados, cebolla cambray y queso manchego. *Crispy corn tortilla with pork beans, arrachera, grilled nopales, spring onions, and manchego cheese.*

Hamburguesas y Sandwiches - Burgers & Sandwich

Panini de brisket de res / Beef brisket panini \$430
Elaborado con brisket horneado durante 4 hrs acompañado con col morada curtida, aguacate y cilantro.
Made with brisket baked for 4 hours, accompanied by pickled red cabbage, avocado, and cilantro.

Hamburguesa Angus Doble / Double angus Burger \$485
Hamburguesa doble acompañada con una mini hamburguesa, servido con papas cambray fritas y sazónadas.
Double Beef Burger served with a mini Burger, served with fried and seasoned baby potatoes.

Choripan \$485
Chorizo argentino con mayonesa xcatic, aguacate, queso provolone y chimichurri.
Argentinian chorizo with xcatic mayonnaise, avocado, provolone cheese, and chimichurri.

Hamburguesa Vegana / Vegan burger \$425
Pan casero vegano / *Vegan homemade bread*
De mezcla de hongos y vegetales, queso vegano, tomate, cebolla, lechuga y aguacate. Servido con camote frito. / *Mixed mushrooms and vegetables, vegan cheese, tomato, onion, lettuce, and avocado. Served with sweet potato fries.*

Sandwichito Gerencial / Manager’s munchies sándwich \$385
Pan de torta casero / *Homemade torta bread*
Pechuga de pollo marinada, ajo, tocino, aderezo de cilantro y perejil, cebolla caramelizada, crema con chile, queso cheddar y aguacate. / *Marinated chicken breast, garlic, bacon, cilantro-parsley dressing, caramelized onions, chile cream, cheddar cheese, and avocado.*
Servido con papas fritas / *Served with fries*

Mariscos - Seafood

Caldo de mariscos (Caliente) / Seafood Broth (Hot) \$385
Caldo de camarón con elote, almejas, zanahorias, pesado, camarón y pulpo / *Shrimp broth with corn, clams, carrots, fish, shrimp, and octopus.*

Ceviche Rojo Con Tequila (Fresco) / Red ceviche with tequila (Raw) \$485
Pulpo, pescado y camarón crudos, marinados en salsa roja, con cebolla morada, pepino, jitomate cherry y piña. / *Raw octopus, fish, and shrimp marinated in red sauce, with red onion, cucumber, cherry tomatoes, and pineapple.*

Torre de mariscos (Crudo) Seafood tower (Raw) \$525
Atún, camarón, pescado y pulpo crudos con salsa de la casa, aguacate y totomoxtle./ *Raw, tuna, shrimp, fish, and octopus with house sauce, avocado and totomoxtle.*

Ceviche de atún (Crudo) / Tuna Ceviche (Raw) \$485
Servido con leche de tigre de agua de coco, cebolla morada y fruta de temporada
Served with coconut water tiger's milk, red onion, and seasonal fruit.

Ceviche Tulum (Crudo) / Tulum Ceviche (Raw) \$485
Servido con leche de tigre de kiwi y fruta de temporada, pulpo, camarón y pesca del día crudos.
Served with kiwi "leche de tigre" and seasonal fruit, Raw octopus, shrimp, and the catch of the day.

Molcajete \$545
Elaborado a base de arrachera, camarón para pelar, pechuga de pollo a la plancha, pulpo, con nopales asados y rebanadas de queso panela. Acompañado con tortillas de maíz y una salsa tatemada
Made with arrachera (skirt steak), peeled shrimp, grilled chicken breast, and octopus, served with roasted nopales (cactus) and slices of panela cheese. Accompanied by corn tortillas and a roasted salsa.

Fuertes - Main

Pesca del día / Catch of the day
Al gusto / Any style
Precio \$1.50mxn por gramo / Price \$1.50mxn per gram

Langosta del día / Lobster of the day
Por Temporada / Seasonal
Al gusto / Any style
Precio \$2.50mxn por gramo / Price \$2.50mxn per gram
2 guarniciones a elegir / 2 side dishes to choose
Papas fritas, puré de poro y papa, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, vegetales al grill o elote asado.
Fries, pore and potato puree, rice, chipotle beans, mixed salad, grilled vegetables or roasted corn.

Pasta pomodoro / Pomodoro Pasta \$350
Con queso burrata artesanal, parmesano y tomates Cherry
With artisanal burrata cheese, parmesan, and cherry tomatoes.

Pulpo Maya / Mayan octopus \$695
En adobo de la casa, con cremoso de aguacate, gajos de papa rostizada y cuscús.
In house-made adobo, served with avocado cream, roasted potato wedges, and couscous.

Camarones Borrachos / Drunk Shrimps \$425
Elaborado a base de un sofrito de chile guajillo con ajo y vino blanco, salteado con camarones para pelar. Acompañados de guacamole y una ensalada mixta con vinagreta de piña.
Prepared with a sauté of guajillo chili, garlic, and white wine, sautéed with peeled shrimp. Served with guacamole and a mixed salad with pineapple vinaigrette.

Bowl de atún / Tuna Bowl \$400
Arroz arborio con mix verde, queso feta, almendras, nuez y atún, aderezado con vinagreta de maracuyá.
Arborio rice with mixed greens, feta cheese, almonds, walnuts, and tuna, dressed with passion fruit vinaigrette.

New York (450 gr) \$1250
Filete servido con puré de papa, salsa gravy y vegetales confitados con hierbas de olor.
Steak served with mashed potatoes, gravy, and herb- infused confit vegetables.

Postres - Dessert

Paleta Mousse \$290
Hecho con pulpa de maracuyá y leche condensada, acompañado de un mousse de coco con leche de coco y un bizcocho humedo de chocolate, cubierto con chocolate, fresas y crumble de cocoa.
Made with passion fruit pulp and sweetened condensed milk, accompanied by a coconut mousse with coconut milk and a moist chocolate cake, topped with chocolate, strawberries, and cocoa crumble.

Cheesecake de Guayaba / Guava Cheesecake \$290
Servido en salsa de chocolate.
Served with chocolate salsa.

Pay de Durazno / Peach pie \$290
Servido con frutos rojos
Served with berries.

Helado de la casa / Seasonal ice cream \$200

Nuestras Bendiciones - Our Blessings

LU'UM HIBISCUS \$350
Mezcal Creyente Espadin + Limón Verde + Naranja + Jarabe de Jamaica y Chiles Secos + Sal de Jamaica / Creyente Espadin Mezcal +Green Lime + Orange + Hibiscus & Dried Chili Pepper's Syrup + Hibiscus Salt Rim

MARGARITA DELEK \$350
Tequila Herradura Ultra + Licor De Granada + Miel de Agave + Limón Verde + Toronja + Angostura Bitter's / Herradura Ultra Tequila + Pomegranate Liqueur + Agave Honey + Green Lime + Grape Fruit + Angostura Bitter's

COCORITA \$350
Tequila Herradura Cristal + Limón + Piña + Agua de Coco + Miel + Escarcha de Tajin
Herradura Cristal Tequila + Lime + Pineapple + Coconut Water + Honey + Tajin Rim

AMBATIKI TAI (BUEN FUEGO) \$350
Gin Mare + Aperol + Limón Verde + Pepino + Jarabe de Frutos Rojos + Tónica
Mare Gin + Aperol + Green Lime + Cucumber + Berries Syrup + Tonic Water

Clásicos - Classics

MARGARITAS, MEZCALITAS, PIÑA COLADA, SPRITZER, MOJITO \$350

MOCKTAILS \$250

Radical Love
Almave ambar (destilado de agave SIN alcohol) + Jarabe de naranja agria + SHRUB de sandía + Jugo de limón + Gingerale
Amber almave (agave NON alcoholic spirit) + Sour orange syrup + Watermelon shrub + Lime juice + Gingerale

Sabroso / Tasty
Sabroso brebaje (destilado de botánicos SIN alcohol) + Shrub de papaya y maracuyá + Jugo de toronja + Soda casera de piña
Sabroso brebaje (NON-alcoholic botanical spirit) + Papaya & passion fruit SHRUB + Grapefruit juice + Homemade pineapple soda

Relax
Old Bart Harmony (destilado SIN alcohol con HEMP (CBD) + SHRUB de plátano + Orgeat de almendra + Leche de coco
Old Bart Harmony (NON alcoholic spirit with HEMP (CBD) + Banana shrub + Almond Orgeat + Coconut Milk

Bitter Tonic
Old Bart Dopamine (destilado amargo SIN alcohol (tipo Campari) + Shrub de papaya y maracuyá + Fermento de limón eureka + Agua tónica
Old Bart Dopamine (Bitter NON alcoholic spirit (Campari style) + Papaya & passion fruit SHRUB + Eureka lime ferment + Tonic water

Alma / Soul
Almave blanco (destilado de agave SIN alcohol) + Jengibre + Jarabe de cúrcuma + Jugo de limón + Chile habanero
White almave (agave NON alcoholic spirit) + Ginger + Turmeric syrup + Lime juice + Habanero Chile

Aguas y Refrescos - Sodas & Water

Cocas Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fresca, Sprite \$80

Agua Hethe natural o mineral 750ml \$185
Hethe water natural or sparkling 750ml

Agua natural - chica 355ml \$110
Natural water - small 355ml

Cervezas - Beers

Corona, Modelo Especial, Negra Modelo, Michelob Ultra 355ml \$120
Victoria 473ml \$160
Allende “IPA” IBUS 60 355ml (artesanal/ craft) \$195
Allende “Golden Ale” IBUS 22 355ml (artesanal/ craft) \$195
La Solución “Vienna Lager” IBUS 19.2 355 ml (artesanal/ craft) \$195
La Solución “American Lager” IBUS 7 355 ml (artesanal/craft) \$195

*Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Si tienes alguna alergia avisa al mesero / Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / El gramaje de cada platito es en crudo / Todos nuestros precios incluyen IVA / Precios en Moneda Nacional Mexicana.
*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. / If you have some allergy please tell to your waiter. / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available. / The weight of each plate is raw. / All our prices include TAXES. / Prices in MXN.



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian