

Entradas

- Carpaccio de Res / 150 g \$ 299
- Arúgula / Queso parmesano / Alcaparras / Cebolla morada / Aceite de olivo
- Camarones y Portobello / 180 g \$ 289
- Chile guajillo / Queso crema / Ajo / Brotes
- Cazuela de Vegetales \$ 109
- Pimiento morrón / Tomate cherry / Cebolla morada / Papa gajo
- Tostada de Atún en Chile Mulato \$ 199
- Pate de atún / Atún marinado en chile mulato / Aguacate
- Sashimi de Atún \$ 299
- Pimientos / Pepino / Cebolla morada / Chile serrano / Salsa negra / Aceite de olivo
- Chalupas Poblanas \$ 129
- Tortilla frita en manteca de cerdo / Salsa verde y roja / Carne de res / Cebolla blanca

Sopas / Cremas

- Caldo Xóchitl \$ 159
- Pollo / Arroz blanco / Vegetales / Aguacate / Cebolla y cilantro
- Sopa de Tortilla \$ 149
- Queso panela / Aguacate / Chile chipotle / Crema
- Crema de Elote \$ 139
- Elote dulce / Pan rústico
- Crema de Tomate Rostizado \$ 149
- Tomate confitado / Pan rústico / Queso de cabra

Ensaladas

- Ensalada de Sandía \$ 155
- Espinaca / Mix de lechugas / Sandía / Arúgula / Tomate cherry / Semilla girasol / Cebolla morada / Aceite oliva / Vinagre balsámico
- Ensalada Verde c/ Manzana Rostizada \$ 149
- Espinaca / Arúgula / Mix de lechugas / Manzana verde / Miel / Nuez
- Ensalada Blue Cheese \$ 199
- Mix de lechugas verdes / Cacahuete / Cebolla morada / Tocino / Aderezo de blue cheese
- Ensalada César \$ 169
- Lechuga orejona / Aderezo César tradicional / Crotones

Pasta / Risotto

- Espaguetti Bolognesa \$ 295
- Filete de res / Salsa pomodoro / Ajo / Albahaca
- Fetuccini Carbonara \$ 229
- Tocino / Huevo / Queso parmesano / Mantequilla
- Penne Pomodoro \$ 239
- Tomate / Ajo / Albahaca
- Espaguetti Fruti di Mare \$ 349
- Pomodoro / Camarón / Almeja / Mejillón / Pulpo
- Risotto Milanese con Camarón \$ 299
- Azafrán / Camarón / Queso parmesano
- Risotto de Hongos \$ 279
- Mantequilla / Portobellos / Champiñones / Queso parmesano / Vino blanco

Nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluyen el 16% de impuesto al Valor Agregado (IVA) legal. Los pesos de las porciones de los platos principales representan el peso de la proteína antes de cocinarla. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos se consumen por cuenta y riesgo del comensal. Todas nuestras bebidas alcohólicas se sirven con una medida de 42 ml (1.4 oz) por vaso y se pueden servir con un refresco de 355 ml (12 oz).

Somos un resort libre de uso de efectivo en el pago de las cuentas de sus consumos. Aceptamos pagos con tarjetas de crédito, débito y cargos a habitación. Agradecemos su atención.



Pescados / Mariscos

- Atún con Costra de Ajonjolí \$399
Medallón de atún / Vegetales / Limón
- Filete de Pescado al Gusto \$329
Al ajo / Empanizado / A la plancha
- Pulpo a las Brasas \$599
Papa cambray / Gremolata
- Camarones Imperiales \$409
Queso / Tocino / Vegetales / Arroz blanco
- Salmón en Salsa Bernesa \$409
Ejotes / Vino blanco

Carnes / Aves

- Pollo Rostizado al Orégano y Mostaza \$329
Acompañado con papa cambray y ensalada de arúgula
- Filete de Res con Jus / 200 g \$399
Puré de papa / Jus de res / Arúgula / Cebolla cambray
- Mar y Tierra / 290 g \$429
Filete de res angus / Camarones / Puré de papa / Mantequilla de Ajo
- Arrachera / 200 g \$319
Frijoles refritos / Guacamole / Salsa Mexicana / Chiles toreados
- Rib Eye / 400 g \$599
Papa al horno / Mantequilla de ajo confitado
- Costillitas BBQ \$399
Papas a la francesa / Elote asado

Especialidades

- Camarones Estilo Mazatlán \$ 349
Acompañado de arroz blanco y ensalada verde
- Filete de Pescado Zarandeado \$ 329
Filete de dorado / Adobo de tres chiles / Frijoles negros / Ensalada verde
- Pork Belly y Mole Encacahuatado \$ 299
Pork belly cocido a 6 horas / Papas confitadas / Cebollas cambray
- Mole Poblano con Pollo \$ 299
Clásico mole poblano hecho en casa / Pierna y muslo de pollo / Arroz blanco

Postres

- Cheesecake de Zarzamora \$ 129
- Pastel de Chocolate \$ 139
- Tarta de Guayaba \$ 129
- Helados / Variedad de Sabores \$ 99
- Flan de la Casa \$ 109

Extras

- Pechuga de Pollo / 100 g \$ 65
- Arrachera / 100 g \$ 99
- Camarón / 100 g \$ 90

!Buen
Provecho!