

AQUA

PARA COMPARTIR

SANDÍA \$270 (PB)

Tajín, limón, sal

GUACAMOLE 120 G \$440 (PB)

Pico de gallo, cilantro, salsa macha, chile serrano, crudités, totopos

HUMMUS 120 G \$400 (PB, GT, TN)

Pepitas, tahini, ajo confitado, crudité de vegetales locales, pan pita

CAMARÓN TEMPURA 120 G \$510 (C, F, GT)

Salsa de mango

TAQUITOS DE CANGREJO 120 G \$460 (C, GT, F)

Cangrejo en adobo mexicano, lechuga, tomate, crema, cebolla, queso cotija, salsa de tomate verde

QUESADILLAS 120 G \$441 (V, DP, GT)

Queso oaxaca 90 g, aguacate, frijoles, salsa molcajete, pico de gallo, papas a la francesa

+ Camarones del golfo 120 G \$180 (C)

+ Arrachera 100% Black Angus 120 G \$180 (DP, GT)

+ Pollo marinado con recado rojo 120 G \$160 (GT)

NACHOS \$431 (V, DP)

Totopos, queso cheddar, frijoles, jalapeños, aguacate, cilantro, pico de gallo

+ Camarones del golfo 120 G \$180 (C, DP)

+ Arrachera 100% Black Angus 120 G \$180 (DP, GT)

+ Pollo marinado con recado rojo 120 G \$160 (GT)

ENSALADAS

AGREGAR

Camarones del golfo 120 G \$180 (C, DP)

Arrachera 100% Black Angus 120 G \$180 (DP, GT)

Pollo marinado con recado rojo 120 G \$160 (GT)

BOWL DE AGUACATE 90 G \$495 (PB, TN)

Corazón de lechuga romana, tomates cherry, cebolla morada, pepitas tostadas, aderezo de ajo & nuez de la india

BOWL DE MILPA \$400 (V, DP)

Espinaca, pimientos, cebolla, tomate, queso panela, frijol xpelon, elote, pepino, rabanitos, aderezo de guajillo, totopos

BOWL VERDE \$483 (PB)

Kale, quinoa, garbanzos, cebolla encurtida, edamame, repollo, pack choy, chícharo chino, aderezo de aguacate & chile poblano

BOWL DE GRANOS \$410 (PB)

Trigo bulgur, arroz salvaje, lenteja turca, pepino, zanahoria, uvas, aderezo de lima fresca

CRUDO

-100% PESCADO SUSTENTABLE MEXICANO-

NUESTRO CEVICHE 150 G \$560 (F)

Pesca del día, tomate, cítricos locales, cebolla morada, aguacate, pepino, salsa huichol negra, chile serrano

CÓCTEL DE CAMARONES 120 G \$480 (C, GT)

Salsa coctelera, aguacate, lechuga, cilantro, cebolla morada, chile xcatic

GT - GLUTEN | PN - CACAHUATES | TN - NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS

DP - PRODUCTOS LÁCTEOS | V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica.

Los niños de 5 años o menos comen gratis con la compra de un platillo para adulto del menú regular.

Los niños de 6 a 12 años disfrutan de un 50% de descuento en las selecciones del menú regular.



Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.

AQUA

SÁNDWICHES

-PAPAS A LA FRANCESA, PAPAS DE CAMOTE O ENSALADA-

SÁNDWICH DE LOMO AHUMADO 150 G \$575

(GT, DP)

Queso suizo, lomo de cerdo ahumado, jamón de pavo, aderezo de cilantro, pepinillo

WRAP DE FALAFEL 150 G \$490 (PB, GT, TN)

Tortilla de harina, hummus, falafel, tahini, aguacate, cilantro, perejil, tomate, cebolla, pepino, lechuga

HAMBURGUESA 180 G \$660 (GT, DP)

Linz angus costilla- brisket- chuck- Doble carne, pan brioche, queso cheddar madurado, pepinillos, cebolla, tomate, mayonesa, mostaza

Agregar tocino ahumado Applewood 60 G \$160

JOCHO (HOT DOG) 90 G \$400 (GT)

Salchichas de res Angus Linz, pan, tomate, chile güero, pepinillo, mostaza especial, sal de apio, cebolla

Agregar tocino ahumado Applewood 60 G \$160

TACOS

TACOS ESTILO BAJA 150 G \$550 (GT, F, C)

Pescado capeado, col morada, mayonesa chipotle, cilantro, aguacate, salsas

TACOS ASADOS

-SALSA VERDE, SALSA TATEMADA, LIMÓN-

Camarones del golfo 150 G \$520 (C)

Arrachera 100% Black Angus 150 G \$520 (DP, GT)

Pollo marinado con recado rojo 150 G \$440 (GT)

FLATBREAD 10"

-MASA LIBRE DE GLUTEN DISPONIBLE-

TOMATE Y ALBAHACA \$525 (V, GT, DP)

Mozzarella

Agregar Pepperoni 60 G \$100

AGUACATE \$570 (V, GT, DP)

Requesón de Sucila, cilantro, aceite de oliva

TRES CARNES 90 G \$610 (GT, DP)

Tomate, mozzarella, tocino, pepperoni, carne de res, cebolla cambray, kalamatas

SETAS DEL MERCADO \$540 (V, GT, DP)

Pecorino, hongos de temporada, ciboulette, crema de ajo rostizado

POSTRES

SÁNDWICH DE HELADO \$345 (V, GT, TN)

Chispas de chocolate, vainilla

BITES DE CHURROS \$310 (V, GT, TN)

Salsa de chocolate y cajeta

SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES \$280

(V, DP, TN)

GT - GLUTEN | PN - CACAHUATES | TN - NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS
DP - PRODUCTOS LÁCTEOS | V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica.

Los niños de 5 años o menos comen gratis con la compra de un platillo para adulto del menú regular.
Los niños de 6 a 12 años disfrutan de un 50% de descuento en las selecciones del menú regular.



Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.