



APPETIZERS/ ENTRADAS

***Chocolata Clam Ceviche/ Ceviche de Almeja**

Black yuzu • purple onion • cucumber • coriander/ Yuzu negro • cebolla morada • pepino • cilantro

***Ceviche Tostada with the Catch of the Day/ Tostadas de Ceviche con Pesca del Día**

onion • coriander • cucumber • grilled corn kernels • lime • olive oil/ Cebolla • cilantro • pepino • elote asado • limón • aceite de oli

Grilled Mushroom Tostadas/Tostadas de Hongos al Carbón

Charcoal grilled mushroom in Josper oven • pasilla chile paste/ Hongos mixtos al ajillo • pasta de chile pasilla

Grilled Cheese/ Queso asado

grilled chopo cheese • local sausage • green tomato sauce/ Queso Chopo asado • chorizo regional • salsa de tomatil

Shrimp Taco/ Taco de Camarón

fried potato taco • grilled shrimp • cabbage salad • red sauce/ Taco dorado con papa • camarón asado • ensalada de col • s

Octopus Taco/ Taco de Pulpo

aca • saffron sauce • roasted lime • organic lettuce salad/ Machaca de res • salsa de azafrán • limón real asado • ensalada de lechugas

Grilled Short Rib Taco (24 hours cooked)/ Taco de Costilla Braceada (24 horas de cocción)

Slow cooked short rib taco • onion • coriander/ Costilla cocción lenta • cebolla • cilantro

SOUPS/ SOPAS

Garlic Soup/ Sopa de Ajo

Clams • fresh shrimp/ Almejas • camarones frescos

Pumpkin Cream/ Crema de Calabaza

Toasted seeds • mixed dry chili oil/ Semillas tostadas • aceite de chiles

Roasted Tomato Soup/ Sopa de Tomate Rostizado

ese • corn kernels • poblano pepper • pork rind • olive oil/ Queso asado • grano de elote • chile poblano • chicharrón • ac

SALADS/ ENSALADAS

Beet Textures/ Texturas de Betabel

beetroot • fresh beetroot • pickled beetroot • confit beetroot • shredded beetroot/ Betabel fresco • puré • escabeche • confitado •

Organic Mixed Salad/ Ensalada Mixta Orgánica

lettuce • roasted and fried avocado • heirloom tomatoes/ Lechugas frescas • aguacate asado y frito • tomates he

Mixed Garden salad/ Ensalada de Pollo o Camarón

ese • grilled vegetables • soy mustard honey vinaigrette/ Lechugas frescas • vegetales a la parrilla • vinagreta de mostaza

Chicken/Pollo

Shrimp/ Camarón

 **Vegetarian**

 **Dairy free**

 **Gluten free**

Prices are in US Dollars, 16% Tax included/ Precios en dólares, incluye 16% IVA

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients these menu selections are served at the customer's desire



MAIN COURSES

Grilled Portobello/ Portobello al Carbón

Asparagus · pomodoro sauce · Oaxaca cheese/ Espárragos · salsa pomodoro · queso Oaxaca

Oaxacalifornian Vegetarian Tlayuda/ Tlayuda Oaxacaliforniana

Beans · zucchini flower · fresh Oaxaca cheese/ Frijoles refritos · flor de calabaza · queso Oaxaca fresco

Jumbo Shrimp/ Camarón Jumbo

Grilled vegetables · goat cheese · garlic · chili sauce/ Vegetales parrilla · queso de cabra · salsa de ajo y chile
Mixed vegetables, asparagus or mushroom/ Vegetales, espárragos o champiñones

Charcoal "Catch of the Day"/ "Pesca del Día" al Carbón

Roasted spinach · carrot puree · roasted garlic · ginger/ Espinacas asadas · puré de zanahoria · ajo asado · jengibre

Kancato

Catch of the day · fresh clams · fava beans · potatoes · carrots · local sausage · mussel/ Pesca del día · almejas frescas · habas · papas · zanahoria

Grilled Organic Chicken/ Pollito Orgánico Asado

Mashed potato with pork rind · Poblano chili/ Puré de papa con chicharrón · rajas Poblanas

Braised Pork Shank (22 hours cooked)/ Chamorro de Cerdo Braseado (22 horas de cocción)

Mexican rice · vegetable pickle/ Arroz a la Mexicana · escabeche de vegetales

Pork Belly

Pork beans · fava beans · edamames · white beans · lentils · black beans · chickpeas
Frijoles puercos · habas · edamames · alubias · lentejas · frijol negro · garbanzo

***Beef Filet/ *Filete de Res**

Sweet potato puree with bacon · grilled vegetables/ Puré de camote con tocino · vegetales a la parrilla

***Half Rack of Lamb chop/ Medio Costillar de Cordero**

Potato · carrot · beetroot · confit mint marshmallow with habanero and pasilla chili sauce
Papa · zanahoria · betabel confitado · bombón de menta con habanero · salsa de chile pasilla

PASTAS

Fettuccine Alfredo

Tomato · basil · garlic/ Tomate · albahaca · ajo

Chicken/ Pollo Shrimp/ Camarón

Garden Fettuccine/ Fettuccine Especial

Cherry tomato · basil · garlic · parmesan cheese/ Tomate Cherry · albahaca · ajo · queso parmesano

PRIME STEAKS

50% off with your meal plan package/ 50% de descuento con paquete meal plan

***Au Charcoal Bone In Tenderloin/ Cabrería al Carbón**

Corn with bacon puree · grilled mixed mushrooms/ Puré de elote con tocino · hongos mixtos asados

***Rib Eye Roll Prime**

Baked potato · grilled vegetales/ Papa al horno · vegetales a la parrilla

***NY American Wagyu/ NY Wagyu Americano**

Potato chip · homemade caramelized onion/ Chip de papa · cebolla caramelizada de la casa

Executive Chef Alberto Collarte

Our grill selection is cooked with charcoal in Josper oven/ Todos los productos elaborados a la parrilla son al carbón en horno Jo
80 % of our ingredients are from local producers/ 80 % de nuestros ingredientes son de productores locales