

## Sopa de Tortilla

Sopa de tortilla con aguacate, queso fresco y crema  
*Tortilla soup with avocado, fresh cheese and cream*  
Soupe de tortilla avec avocat, fromage frais et crème fraîche

## Sopa de Palmito

Sopa de palmito orgánico con piña caramelizada y hojas de cilantro  
*Organic heart of palm soup with caramelized pineapple and coriander leaves*  
Soupe de cœur de palmier biologique avec ananas caramélisé et feuilles de coriandre

## Sopa de Aguacate

Sopa fría de aguacate con yogurt, pepino y chips de maíz  
*Cold avocado soup with yogurt, cucumber and corn chips*  
Soupe froide d'avocat avec yaourt, concombre et chips de maíz

## Ceviche de Pescado

Ceviche de pescado con mango, aguacate, pepino y salsa de morrones  
*Fish ceviche with mango, avocado, cucumber and red bell pepper sauce*  
Ceviche de poisson avec mangue, avocat, concombre et sauce au poivrons

## Berenjena a la Parmesana

Medallón de berenjena con espinaca salteada, salsa de tomate con albahaca y queso parmesano  
*Eggplant medallion with sautéed spinach, tomato sauce with basil and parmesan cheese*  
Médaille d'aubergine avec épinards sautés, sauce tomate au basilic et parmesan

## Carpaccio de Callo

Fino corte de Callo de Hacha con aderezo de toronja, eneldo y tomates cherry  
*Thinly sliced Callo de Hacha with grapefruit, dill and cherry tomato dressing*  
Coquilles Saint-Jacques en fines tranches avec vinaigrette au pamplemousse, aneth et tomates cerises

## Aguachile de Camarón / Pescado del Día

Fino corte de Pescado del Día o Camarón con aderezo de cítricos, pepino, semillas de ajonjolí tostado con salsa verde mexicana  
*Thin cut of Fish of the Day or Shrimp with citrus dressing, cucumber, toasted sesame seeds with Mexican green sauce*  
Poisson du jour ou crevettes en fines tranches avec vinaigrette aux agrumes, concombre, graines de sésame grillées et salsa verde mexicaine

## Empanadas de Camarón

Empanadas fritas con camarón, tomate, pimienta roja, cebolla y salsa picante de ají habanero  
*Fried empanadas with shrimp, tomato, red bell pepper, onion and spicy habanero chili sauce*  
Empanadas frits avec crevettes, tomate, poivron rouge, oignon et sauce épicée au piment habanero

## Sope de Picadillo

Sope de maíz relleno con carne molida, papa, zanahoria y calabacita acompañado con tomate, lechuga y queso fresco  
*Corn sope stuffed with ground beef, potato, carrot and zucchini, served with tomato, lettuce and fresh cheese*  
Sope de maíz farci de bœuf haché, de pomme de terre, de carotte et de courgette, servi avec tomate, laitue et fromage frais

## Tiritas de Pescado

Fino corte de Pescado del Día o Camarón con aderezo de cítricos, pepino, cebolla morada con salsa roja mexicana  
*Fine cut of Fish of the Day or Shrimp with citrus dressing, cucumber, red onion and Mexican red sauce*  
Poisson du jour ou crevettes en fines tranches avec vinaigrette aux agrumes, concombre, oignon rouge et sauce rouge mexicaine

## Quesadillas de Pollo con Salsa Mexicana

Tortillas hechas en casa con pollo orgánico, queso asadero y salsa mexicana a base de tomate, cebolla y cilantro  
*Homemade tortillas with organic chicken, asadero cheese and Mexican sauce based on tomato, onion and cilantro*  
Tortillas faites maison avec du poulet biologique, du fromage asadero et une sauce mexicaine à la tomate, à l'oignon rouge et coriandre

## Aguacate Relleno de Camarón / Pescado del Día

Aguacate orgánico relleno con una fresca preparación de pescado del día o camarón con pepino, cebolla, lechugas orgánicas y salsa de balsámico  
*Organic avocado stuffed with a fresh preparation of Fish of the Day or shrimp with cucumber, onion, organic lettuce and balsamic sauce*  
Avocat biologique farci d'une préparation fraîche de poisson du jour ou de crevettes avec concombre, oignon, laitue biologique et sauce balsamique

## Flor de Calabaza Rellena

Flor de calabaza rellena de queso asadero con anchoas y salsa de morron tostado y reducción de balsámico  
*Pumpkin blossom stuffed with asadero cheese with anchovies, roasted morron sauce and balsamic reduction*  
Fleur de courgette farcie au fromage rôti avec anchois et sauce au poivron rôti et réduction balsamique

## Champiñones Rellenos

Champiñones portobello al horno, rellenos de queso asadero y espinaca sobre una base de salsa de jitomate  
*Baked portobello mushrooms stuffed with asadero cheese and spinach on a tomato sauce base*  
Champignons portobello cuits au four, farcis de fromage asadero et d'épinards sur une base de sauce tomate

## Gazpacho

Sopa fría de jitomate orgánico, servido con combinación de pimientos, pepino fresco y albahaca  
*Cold organic jitomate soup, served with a combination of peppers, fresh cucumber and basil*  
Soupe froide de tomates biologique, servie avec une combinaison de poivrons, de concombres frais et de basilic

## Tacos de Flor de Jamaica

Tortillas hechas en casa con flor de jamaica, achiote, cebolla morada y cilantro servidos con salsa mexicana  
*Homemade tortillas with hibiscus flower, achiote, red onion and cilantro served with Mexican sauce*  
Tortillas maison avec fleur d'hibiscus, achiote (épice mexicaine), oignon rouge et coriandre, servies avec une sauce mexicaine

## Ensalada Caprese

Jitomate orgánico, queso mozzarella, alcaparras, pesto, mezcla de lechugas y reducción de balsámico  
*Organic tomato, mozzarella cheese, capers, pesto, lettuce mix and balsamic reduction*

Tomate biologique, mozzarella, câpres, pesto, mélange de laitue et réduction balsamique

## Ensalada de Lechugas Orgánicas

Ensalada de lechugas orgánicas con jicama, naranja, toronja, pepino, semillas de linaza tostadas y vinagreta de miel y mostaza

*Organic lettuce salad with jicama, orange, grapefruit, cucumber, toasted flaxseed and honey mustard vinaigrette*

Salade de laitue biologique avec jicama, orange, pamplemousse, concombre, graines de lin grillées et vinaigrette au miel et à la moutarde

## Ensalada César con Anchoas

Lechuga romana y croûtons con aderezo César hecho en casa  
*Romaine lettuce and croûtons with homemade Caesar dressing*  
Laitue romaine et croûtons avec vinaigrette césar maison

## Ensalada de Palmitos

Ensalada de lechugas mixtas con palmito orgánico, aguacate, jitomate cherry, semillas de calabaza y vinagreta de limón  
*Mixed lettuce salad with organic hearts of palm, avocado, cherry tomato, pumpkin seeds and lemon vinaigrette*

Salade de laitue mélangée avec cœurs de palmier biologiques, avocat, tomate cerise, graines de citrouille et vinaigrette au citron

## Ensalada de Elote

Ensalada de elote, cebolla, tomate cherry, cilantro, aguacate con aderezo de aceite de oliva, zumo de limón y pimenta negra  
*Salad of corn, onion, cherry tomato, cilantro, avocado with olive oil dressing, lemon juice and black pepper*

Salade de maïs, oignon, tomate cerise, coriandre, avocat avec une vinaigrette à l'huile d'olive, jus de citron et poivre noir

## Ensalada de Pepino con Yogurt

Ensalada de pepino con yogurt, cebolla morada desflemada con betabel, tomate cherry, almendra tostada y pimienta amarillo  
*Cucumber salad with yogurt, red onion, beet, cherry tomato, toasted almonds and yellow bell pepper*

Salade de concombre avec yaourt, oignon rouge, betterave, tomate cerise, amandes grillées et poivron jaune

## Ensalada Capricho

Ensalada de lechuga fresca, espárragos, tomate cherry, huevo y aceitunas servida con un aderezo de vinagre balsámico  
*Salad of fresh lettuce, asparagus, cherry tomato, egg and olives served with balsamic vinegar dressing*

Salade de laitue fraîche, d'asperges, de tomates cerises, d'œufs et d'olives servie avec une vinaigrette au vinaigre balsamique

## Ensalada de Lechugas Mixtas & Betabel

Ensalada de lechugas mixtas con betabel, supremas de toronja, queso panela, piñones tostados y hojas de albahaca  
*Mixed lettuce salad with beets, grapefruit supremes, panela cheese, toasted pine nuts and basil leaves.*

Salade de laitue mélangée avec betteraves, suprêmes de pamplemousse, fromage panela, pignons grillés et feuilles de basilic

## Ensalada de Arúgula

Ensalada de arúgula con betabel, naranja, queso de cabra, nuez y vinagreta de betabel

*Arugula salad with beet, orange, goat cheese, walnuts and beet vinaigrette*

Salade d'arugula avec betteraves, orange, fromage de chèvre, noix et vinaigrette à la betterave rouge

## Ensalada Griega

Ensalada de tomate, pepino, pimienta, cebolla roja, aceitunas negras, queso feta con aderezo de vinagre de vino tinto  
*Salad of tomato, cucumber, bell pepper, red onion, black olives, feta cheese with red wine vinegar dressing*

Salade de tomates, concombres, poivrons, oignons rouges, olives noires et fromage feta avec une vinaigrette au vin rouge

## Ensalada de Espinaca & Champiñones

Ensalada de espinaca orgánica con champiñones frescos, queso provolone, tocino crujiente y aderezo César  
*Organic spinach salad with fresh mushrooms, provolone cheese, crispy bacon and Caesar dressing*

Salade d'épinards biologiques avec champignons frais, fromage provolone, bacon croustillant et vinaigrette césar

## Ensalada de Arúgula & Queso Manchego

Ensalada de arúgula, hinojo, suprema de naranja y queso manchego  
*Salad of arugula, fennel, orange supreme and manchego cheese*

Salade de roquette, fenouil, suprême d'orange et fromage manchego

## Ensalada de Quinoa

Ensalada de quinoa con jitomate, pepino, albahaca, almendra, y mezcla de lechugas orgánicas  
*Quinoa salad with tomato, cucumber, basil, almond, and organic lettuce mix*

Salade de quinoa avec tomate, concombre, basilic, amande et salade mixte biologique

## Molcajete Caliente (Res, Pollo, Pescado, Camarón o Vegetales)

Molcajete caliente flameado con tequila, con arrachera orgánica o camarones. Vegetales parrillados y salsa verde.

Acompañado de tortillas recién hechas, frijoles y guacamole  
*Hot molcajete flamed with tequila, with organic arrachera or shrimp. Grilled vegetables and salsa verde. Served with freshly made tortillas, beans and guacamole*

Molcajete chaud flambé à la tequila avec arrachera ou crevettes biologiques. Légumes grillés et salsa verte. Servi avec des tortillas fraîchement préparées, des haricots et du guacamole.

## Pechuga de Pollo Rellena de Espinaca & Queso Ricotta

Pechuga al horno, rellena de espinaca y queso ricotta, acompañado de vegetales asados y arroz salvaje  
*Baked breast, stuffed with spinach and ricotta cheese, served with roasted vegetables and wild rice*

Blanc de Poulet cuit au four, farcie d'épinards et de fromage ricotta, servie avec des légumes grillés et du riz sauvage

## Chiles Rellenos de Camarón Salteado & Queso Asadero

Chiles rellenos de camarón salteado y queso asadero acompañado de frijoles refritos y arroz rojo

*Chiles stuffed with sautéed shrimp and asadero cheese served with refried beans and red rice*

Piments farcis de crevettes sautées et de fromage grillé, servis avec des haricots frites et du riz rouge

## Pescado Zarandeado

Filete de pescado estilo zarandeado con plátano macho a la parrilla y arroz salvaje con vegetales salteados

*Fish fillet zarandeado style with grilled plantain and wild rice with sautéed vegetables*

Filet de poisson de style Zarandeado avec plantain grillé et riz sauvage avec légumes sautés

## Brochetas (Camarón, Pescado, Pollo, Res o Vegetales)

Brochetas de Camarón, Pescado, Pollo, Res o Vegetales con arroz a la jardinera, guacamole y variedad de salsas mexicanas

*Shrimp, Fish, Chicken, Beef or Vegetable skewers with garden rice, guacamole and a variety of Mexican sauces*

Brochettes de crevettes, de poisson, de poulet, de bœuf ou de légumes avec du riz du jardin, du guacamole et une variété de sauces mexicaines

## Camarones Salteados con Hierbas Frescas

Camarones salteados con una combinación de albahaca, eneldo, hinojo y menta acompañado de quinoa y vegetales salteados  
*Sautéed shrimp with a combination of basil, dill, fennel and mint accompanied by quinoa and sautéed vegetables*

Crevettes sautées avec une combinaison de basilic, d'aneth, de fenouil et de menthe, servies avec du quinoa et des légumes sautés

## Rib Eye

Rib Eye orgánico a la parrilla acompañado de papa rostizada, espárragos y salsa demiglace

*Grilled organic rib eye with roasted potato, asparagus and demiglace sauce*

Faux-filet biologique grillé servi avec des pommes de terre rôties, des asperges et une sauce démi-glace

## Filete de Dorado a la Plancha

Filete de Dorado a la plancha acompañado de risotto de champiñones y vegetales salteados

*Grilled mahi mahi fillet served with mushroom risotto and sautéed vegetables*

Filet de Mahi Mahi grillé servi avec un risotto aux champignons et des légumes sautés

## Costillas BBQ (Cerdo)

Costillas de cerdo sazondas con salsa BBQ de la casa y preparadas al horno, acompañada de pure de camote y calabacita a la parrilla  
*Pork ribs seasoned with our house BBQ sauce and prepared in the oven, accompanied by mashed sweet potato and grilled zucchini*

Côtes de porc rôties au four, assaisonnées de sauce BBQ maison, servies avec une purée de patates douces et une courgette grillée

## Langosta a la Parrilla

Langosta a la plancha preparada con mantequilla de ajo y eneldo, servido con julianas de vegetales y arroz

*Grilled lobster prepared with garlic and dill butter, served with julienned vegetables and rice*

Langouste grillée préparée avec du beurre à l'ail et à l'aneth, servi avec des légumes en julienne et du riz

## Enchiladas de Vegetales

Tortillas hechas en casa con una mezcla de vegetales de temporada salteados al horno y servido con frijoles refritos y guacamole

*Homemade tortillas with a mix of seasonal vegetables sautéed in the oven and served with refried beans and guacamole*

Tortillas faites maison avec un mélange de légumes de saison sautés au four et servis avec des haricots frites et du guacamole

## Lasaña de Vegetales

Lasaña de vegetales de temporada con ensalada de lentejas  
*Seasonal vegetables lasagna with lentil salad*

Lasagnes de légumes de saison avec salade de lentilles

## Pasta Pesto

Pasta penne con salsa pesto hecha en casa, tomates cherry y aceite de oliva

*Penne pasta with homemade pesto sauce, cherry tomatoes and olive oil*

Pâtes Penne avec sauce pesto maison, tomates cerises et huile d'olive

## Pasta Primavera

Pasta corta con variedad de pimientos y cebolla salteada  
*Short pasta with a variety of peppers and sautéed onions*

Pâtes courtes avec une variété de poivrons et d'oignons sautés

## Rollitos Primavera con Base de Lentejas

Rollitos de papel de arroz con vegetales salteados de temporada y una base de lentejas orgánicas con variedad de salsas soya

*Rice paper rolls with sautéed seasonal vegetables and a base of organic lentils with a variety of soy sauces*

Rouleaux de printemps avec des légumes de saison sautés et une base de lentilles biologiques avec une variété de sauces soya

## Tacos Mexicanos (Arrachera, Pescado o Camarón Tempura)

Tortillas hechas en casa con arrachera o pescado/camarón tempura, guacamole y variedad de salsas mexicanas  
*Homemade tortillas with arrachera or fish/shrimp tempura, guacamole and a variety of Mexican salsas*

Tortillas maison avec arrachera ou poisson/crevette tempura, guacamole et une variété de sauces mexicaines

## Crepas Rellenas

Crepas rellenas de nuez y cajeta con helado hecho en casa  
*Pecan and cajeta filled crepes with homemade ice cream*  
Crêpes farcies aux noix et à la cajeta avec de la glace maison

---

## Peras al Vino Tinto

Peras pochadas al vino tinto con helado hecho en casa  
*Poached pears in red wine with homemade ice cream*  
Paires pochées au vin rouge et glace maison

---

## Tarta de Mango

Tarta de mango con helado hecho en casa  
*Mango tart with homemade ice cream*  
Gâteau à la mangue avec glace maison

---

## Flan de Coco

Flan de coco con piña caramelizada  
*Coconut flan with caramelized pineapple*  
Flan à la noix de coco et à l'ananas caramélisé

---

## Brownie de Chocolate

Brownie de chocolate con frutos rojos y nuez  
*Chocolate brownie with red berries mix and walnuts*  
Brownie au chocolat avec fruits rouges et noix

---

## Piña Caramelizada

Piña caramelizada con helado hecho en casa y frutos rojos macerados con tequila  
*Caramelized pineapple with homemade ice cream and red fruits mix macerated with tequila*  
Ananas caramélisé avec glace maison et baies macérées à la tequila

---

## Tarta de Manzana con Helado

Tarta de manzana y canela con helado hecho en casa  
*Apple cinnamon cake with homemade ice cream*  
Tarte aux pommes et à la cannelle avec glace maison

---

## Pie de Queso

Pie de queso con fruta de temporada y salsa de mango  
*Cheesecake with seasonal fruit and mango sauce*  
Cheesecake avec fruits de saison et sauce à la mangue

---

## Mousse de Chocolate

Mousse de chocolate  
*Chocolate mousse*  
Mousse au chocolat

---

## Pastel de Zanahoria

Pastel de zanahoria orgánica  
*Organic carrot cake*  
Gâteau aux carottes biologique

---

## Plátano Flambeado

Plátano flambeado con tequila y helado hecho en casa  
*Banana flambé with tequila and homemade ice cream*  
Banane flambée à la tequila et glace maison

## Margarita Las Quimeras

Mezcal Espadín, Cointreau, jarabe de romero y zumo de toronja  
*Espadín Mezcal, Cointreau, rosemary syrup and grapefruit juice*  
Mezcal Espadín, Cointreau, sirop de romarin et jus de pamplemousse

## Mojito

Ron blanco, agua mineral, azucar moscabada, zumo de limón y menta  
*White rum, mineral water, brown sugar, lemon juice and mint*  
Rhum blanc, eau minérale, sucre muscaba, jus de citron et menthe

## Daiquiri

Ron blanco, agua mineral, azucar moscaba y zumo de fruta de temporada  
*White rum, mineral water, brown sugar and seasonal fruit juice*  
Rhum blanc, eau minérale, sucre muscaba et jus de fruits de saison

## Piña Colada

Ron blanco, zumo de piña natural y crema de coco  
*White rum, natural pineapple juice and coconut cream*  
Rhum blanc, jus d'ananas naturel et crème de noix de coco

## Negroni

Campari, ginebra, vermouth y zumo de naranja  
*Campari, gin, vermouth and orange juice*  
Campari, gin, vermouth et jus d'orange

## Caipirinha

Cachaca, azucar moscabada y zumo de limón  
*Cachaca, brown sugar and lime juice*  
Cachaca, sucre muscaba et jus de citron vert

## Sangrita

Tequila blanco y preparación de clamato de la casa  
*Tequila blanco and house clamato preparation*  
Préparation de tequila blanco et de clamato maison

## Paloma

Tequila blanco, agua mineral, zumo de toronja y zumo de limón  
*Tequila blanco, mineral water, grapefruit juice and lime juice*  
Tequila blanco, eau minérale, jus de pamplemousse et jus de citron vert

## Cerveza (Michelada, Rusa, Chelada o Tradicional)

Cerveza nacional  
*National beer*  
Bière nationale

