

ROOM SERVICE

de 12pm a 10:30pm

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE & CHIPS 185

Aguacate + cilantro + cebolla morada + chile serrano + tomate + chips plátano

HUMMUS DE JALAPEÑO 185

Hummus garbanzo & jalapeño + rábano + pepino + jícama + galleta de garbanzo + aceite de clorofila

ENSALADAS

FRESCOS 280

Mix de lechugas + tomate orgánico + aceituna negra + pollo + fusilli + pesto de albahaca

VERDE 280

Mix de lechugas + kale + radicchio + bulbo hinojo + aguacate + manzana verde + uva verde + semillas de hemp + uva pasa verde + nuez pecana + vinagreta de mostaza

QUINOA 280

Quinoa mixta + arúgula + piña asada + jicama + col morada + aguacate + nuez de la india + vinagreta de soya y chile serrano

Extras:

Atún \$ 120 · Pollo \$ 80 · Camarón \$ 100 · Semillas de hemp \$ 40 · Semillas Tostadas \$ 30

CEVICHE

CEVICHE MIXTO 390

Pescado fresco + camarón + pulpo + aguacate + chile serrano + pepino + cebolla morada + salsa negra

CEVICHE PIÑA & HABANERO 390

Pulpo + camarón cocido + piña asada + cebolla asada + aguacate + ceniza de habanero + chips ajo dorado

CEVICHE TULUMINATI 360

Pescado fresco + camarón + chile manzano y Xcatic encurtido en Mezcal 11:11 + cebolla morada + granos de maíz + mezcla de cítricos + pepino + cilantro + aguacate

Precios en pesos mexicanos, IVA incluido. Propina no incluida



Vegetariano



Vegano



Pesca
Sustentable



No-Gluten

ROOM SERVICE

de 12pm a 10:30pm

TACOS 2 piezas

CHORIZO DE HONGOS 210

Tortilla de maíz criollo + champiñón + adobo de chiles secos + cebolla morada + cremoso de aguacate + cilantro

CAMARÓN ZARANDEADO 275

Tortilla de maíz criollo + camarón + adobo zarandeado + costra de queso + cebolla blanca caramelizada + aguacate + cilantro

PESCADO 310

Tortilla de maíz criollo + pescado a la plancha + col blanca + salsa mexicana + mayonesa de chipotle

ATÚN 310

Lechuga romana + atún fresco + salsa mexicana + alioli de ajo negro + limón amarillo + marinacion de soya, hojuelas de chile & yuzu ** 3 piezas

QUESADILLAS 2 piezas

HONGOS 220

Tortilla de maíz criollo + queso chihuahua + hongos + epazote + col blanca + salsa mexicana + salsa verde

CAMARÓN 310

Tortilla de maíz criollo + queso chihuahua + camarón + adobo de guajillo + pimiento asado + col morada + salsa mexicana + salsa verde

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE YACA 340

Pan brioche negro (carbón activado) y semillas de amapola + yaca braseada en adobo + frijoles refritos + salsa verde + aguacate + cebolla blanca + chile jalapeño + papas horneadas

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO 340

Pan brioche verde (te matcha) y mezcla de semillas (girasol, linaza y amaranto) + hongo portobello + queso de cabra + cebolla caramelizada + aguacate + arúgula + salsa de cacahuete & chile mulato + camotes horneados

Precios en pesos mexicanos, IVA incluido. Propina no incluida



Vegetariano



Vegano



Pesca
Sustentable



No-Gluten