

Entradas / Appetizers

-Guacamole. 200

Pico de gallo, totopos y plátano frito.

Pico de Gallo, tortilla chips and plantain chips.

-Camarones Phila / Phila shrimp. 320

Rellenos de queso crema con salsa de chabacano y chile de árbol.

Stuffed with cream cheese, apricot- chile de arbol jam on the side.

-Croqueta de platano / plantain croquette 200

Rellena con frijol y queso, aioli de pimiento rostizado

Stuffed with bean and cheese, with roasted bell pepper aioli.

-Rollo de carnitas / carnitas roll. 210

Rollo primavera relleno de carnitas y verduras, chutney de fresa-chipotle.

Spring roll stuffed with carnitas and vegetables, strawberry-chipotle chutney.

Elotitos / Baby corn. 250

Elotitos al grill con mayo-chipotle y queso
Grilled baby corn with chipotle mayo and cheese.

-Chicharrón de rib eye / Crispy rib eye bites. 450

Chicharrón de rib eye sobre guacamole, pico de gallo, acompañado de tortillas.

Crispy rib eye bites over guacamole, pico de gallo tortillas on the side.

Ceviches, Tartar & Tiraditos

-Ceviche de Quinoa / Quinoa Ceviche 200

Garbanzo, tomate, pimientos, pepino persa y cítricos.

Quinoa, chickpeas, tomato, bellpeppers, cucumber, and citrus.

-Ceviche peruano / Peruvian ceviche. 340

Cabrilla, leche de tigre, puré de camote, cebolla maiz "canchitas", chile serrano y cilantro.

Seabass, leche de tigre sauce, sweet potato pure, red onion, "canchitas" corn, serrano and cilantro

-Ceviche camarón/ Shrimp ceviche . 360

Camaron, salsa verde fresca, manzana verde, tomatillo, aguacate, pepino y cebolla.

Shrimp, green fresh salsa, green apple, tomatillo, avocado, cucumber and onion.

-Tartar de atún / Tuna tartar. 360

Cubos de atún, sandía, cebolla morada, aguacate, aceite de ajonjolí, limón y cilantro.

Diced tuna, watermelon, red onion, avocado, sesame oil, cilantro and lime.

-Tiradito de atún / Tuna tiradito. 380

Rebanadas de atún sellado en ajonjolí, aguacate, cebolla morada sobre una salsa de hierbas.

Slices of sesame seared tuna with avocado, red onion over a creamy herb sauce.

-Tiradito Salmón / Salmon Tiradito 320

Rebanadas de salmón crudo, en salsas negras, cebolla, pepino y aguacate.

Sliced salmon, black sauce, onion, cucumber, avocado.

Sopas / Soups

-Tortilla. 150

Tortilla frita, queso panela, crema ácida, aguacate y chile guajillo.

Tortilla chips, panela cheese, sour cream, avocado and guajillo chile.

-Crema elote / Sweet corn. 150

Elote, canchitas, queso panela, chile poblano y crema.

Corn, fried canchitas, panela cheese, poblano chile and cream.

Ensaladas / Salads

-Betabel. 180

Betabel rostizado, requesón especiado, arúgula, cilantro, tomate cherry y vinagreta de miel.

Roasted beets, spiced requeson cheese, arugula, cilantro, cherry tomato and honey vinaigrette.

-Caesar 180

Lechuga romana, crotones, crocante de parmesano y aderezo cesar hecho en casa.

Romaine lettuce, croutons, crispy parmesan cheese, and homemade caesar dressing.

-Fresca. 180

Lechuga, arúgula, tomate cherry, fresa, mango, arándano, bolitas de queso de cabra con coco tostado, vinagreta de maracuya.

Lettuce, arugula, cherry tomato, strawberries, mango, cranberries, goat cheese with toasted coconut, passion fruit vinaigrette.

Agrega / Add

pollo /chicken. (80 g) +120

Camarón /shrimp. (5 pz) +160

Empanadas Argentinas

-Humita. 70

Elote con queso.

Corn and cheese.

-Rajas / Pepper. 70

Rajas de poblano, cebolla y queso.

Poblano pepper, onion and cheese.

-Chorizo. 80

Chorizo argentino y queso.

Argentinian chorizo and cheese.

-Carne / Beef 80

Res molida, pimiento, huevo.

Ground beef, pepper, egg.

Tacos

-Champiñón / Mushroom. 70

Champiñón braseado en chimichurri, guacamole y cebolla caramelizada.

Chimichurri braised mushroom, guacamole and caramelized onion.

-Cabrilla al pastor / Seabass al pastor. 90

Cabrilla al pastor, piña asada, cebolla y cilantro.

Seabass with pastor adobo, roasted pineapple, onion and cilantro

-Camarón Baja / Baja style shrimp 90

Camarón tempura, ensalada de col.

Tempura shrimp, coleslaw.

-Carnitas / Pork Carnitas 90

Carnitas de cerdo, pepino, rábano y cebolla curtida.

Pork carnitas, cucumber, radish and pickled onion

-Mar y Tierra / Surf & Turf 100

Costra de queso, camarón, y arrachera.

Cheese costra, shrimp and flank steak.

Huerto / Garden

-Enchilada vegetariana / Veggie enchilada. 320

Enchiladas de champiñón, requesón y poblano en salsa cremosa de tomate-chipotle.

Stuffed with mushroom, requesón and poblano pepper, creamy tomato and chipotle sauce.

-Chile relleno / Chile relleno 250.

Relleno de fideo seco, sobre crema de tomate-chipotle, queso panela y aguacate.

Stuffed with "fideo seco" (angel hair), with tomato-chipotle cream, panela cheese and avocado.

Mar / Sea

-Arroz marisquero en aji amarillo / Seafood rice with aji amarillo. 540

Arroz frito al aji amarillo con callo, camarón, mejillón y calamar. (picante)

Aji amarillo fried rice with shrimp, scallops mussels and squid (spicy)

-Enchiladas blancas de camarón / White enchiladas with shrimp. 480

Enchiladas de camarón con pimienta en una salsa de ajo cremosa y pesto de cilantro.

Shrimp and bell pepper enchilada, with white garlic cream and cilantro pesto.

-Anticuchos de camarón / Shrimp Anticuchos 560

Brochetas de camarón en salsa anticuchera, sobre fideo seco y ensalada fresca.

Shrimp screwers with anticuchera sauce, dried noodles and fresca salad.

-Flautas de jaiba / Crab flautas. 330

Rellenas de cangrejo, sobre crema de cilantro, lechuga, crema de chipotle y cebolla curtida.

Stuffed with crab, on top of cilantro cream, lettuce, chipotle cream and pickled onion.

--Salmon glaceado / Glaced salmon 600

Filete de salmon glaceado en una salsa de soya y miel de abeja, acompañado de puré de camote y verduras al grill.

Honey-soy glazed salmon, sweet potato puree, and grilled vegetables.

-Cabrilla al miso / miso seabass. 600

Cabrilla marinada en miso-naranja 12 hrs, horneada, sobre mezcla de hongos y espárragos.

Seabass marinated for 12 hrs with miso-orange, mixed mushrooms and asparagus.

Tierra / Land

-Pollo Relleno / Stuffed chicken. 550

Pechuga de pollo rodeada de tocino, rellena de rajas poblanas, sobre esquite cremoso.

Chicken breast covered with bacon, stuffed with poblano pepper and cheese, over creamy corn esquite.

-Cochinita pibil / Pibil style pork. 420

Cochinita hecha en casa, acompañada de arroz rojo, frijoles negros, salsa xnipec y tortillas.

Homemade cochinita pork, with red rice, beans, xnipec sauce and tortillas.

-Chamorro de cerdo/ Pork Shank 680

Chamorro de cerdo, sous vide 16 hrs, con glaceado de tamarindo, papas cambray, cebolla y cilantro.

Pork Shank, sous vide 16 hrs, tamarind glaces, baby potatoes, onion, cilantro, corn tortillas.

-Short rib nikkei 48 hrs / 48 hrs Short rib nikkei style. 950

Short rib marinado por 24 hrs estilo nikkei, cocinado al vacío por 24 hrs, acompañado de papa cambray y hongos.

Short rib, marinated nikkei style for 24 hrs, sous vide for 24 hrs, with baby potatoes and mushrooms.

-Asado Argentino / Argentinian BBQ . 1,500

Rib eye (380 g), chorizo argentino, 4 empanadas (1 de cada una) verduras al grill y papas fritas.

Rib eye (13 oz), Argentinian chorizo, 4 empanadas (1 of each) grilled vegetables and French fries.

-Filete de res al cafe / Beef filet with coffee 800

Filete de res (300 g), sobre pure de papa, zanahoria y espárragos en una salsa de cafe.

Beef filet (10 oz), with mashed potatoes, carrots and asparagus with coffee sauce.

-Cortes de res/ Beef Steak.

Acompañados de chimichurri, guarnición a escoger, (puré de papa /verduras al grill/ arroz con frijol/ papas fritas)

With chimichurri sauce and garnish to select (mashed potatoes / grilled vegetables / rice and beans / fries)

**-Bife de chorizo (400g) / Rib eye (14 oz)
900**

**-Picanha (300 g) / Top Sirloin (10 oz)
550**

**Arrachera (250 g) / Flank steak (9 oz)
500**