

Buenos días

CAFÉ

Americano | \$35 Con leche | \$45

With milk | \$45

Capuccino | \$45

Espresso | \$35 Doble | \$45

té | \$40

Extra: Leche de almendra o soya

Almond or soy milk | +15

JUGO ~ JUICE

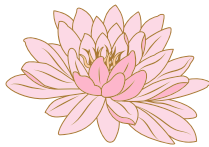
Sencillo ~ One fruit | \$50

Combinado ~ Mixed | \$55

Verde ~ Green | \$60

Licuada de fruta con leche | \$55

fruit smoothie with milk | \$55



BEBIDAS ~ DRINKS

Botella de agua ~ Water bottle | \$30

Agua mineral ~ Sparkling water | \$40

Coca cola | \$40 Diet coke | \$45

Agua de frutas vaso | \$45

Fruit water glass | \$45

Jarra de agua de frutas ~ Jar 1L | \$85

Limonada o naranjada vaso | \$55

Lemonade or orange glass | \$55

jarra ~ Jar 1L | \$95

~Solamente efectivo Gracias~
~Only cash thank you~

LIGEROS ~ LIGHT ONES

Yogurt | \$40 Con granola y miel | \$55
With honey & granola | \$55

Ensalada de frutas ~ Fruit salad | \$85
Con yogurt, granola y miel | \$100
with yoghurt, granola & honey | \$100

HOT CAKES

Con mantequilla y miel maple | \$80
With butter & maple syrup.

Con fruta ~ With fruit | \$100

Con huevos revueltos o
estrellados | \$95
With scrambled or sunny side up eggs

PAN

Cuernitos ~ Croissant | \$35

Con mantequilla y mermelada | \$50
With butter & jam

Relleno de fruta y nutela | \$55
With Nutella & fruit

Pan tostado con mantequilla y
mermelada | \$50

Toast with Jam & butter

En el mar
la vida es
más sabrosa

~Todo cambio en el menú tiene costo adicional~
~Any changes or substitution to the menu may
incur an additional fee~

HUEVOS ~ EGGS

Servidos con papas al romero, frijoles y tortillas ~ Served with rosemary potatoes, beans and tortillas

Revueltos o estrellados | \$80
Scrambled or sunny side up

Mexicana | \$95
Scrambled with tomato, onion and jalapeño

Revueltos con jamón o chorizo | \$100
Scrambled with ham or mexican sausage

Revueltos o Estrellados con tocino | \$110
Scrambled or sunny side up with bacon

Rancheros | \$100

OMELETTE

Servidos con tu elección de papas al romero o ensalada fresca o frijoles ~ Served with your choice of potatoes alla rosemary or fresh salad or beans

Queso Gouda ~ Gouda cheese | \$105

Hongos y queso gouda | \$115
Mushroom & gouda cheese

Espinacas y queso gouda | \$115
Spinach & gouda cheese.

Vegetales asados y queso gouda | \$120
o queso de cabra | \$130
Grilled vegetables with your choice of gouda cheese | \$120 or goat cheese | \$130

Camarones y queso gouda | \$160
Shrimp and gouda cheese

*~ Solamente efectivo Gracias ~
~ Only cash thank you ~*

BAGUETTE ~ SANDWICHES

Servidas con ensalada fresca served with fresh green salad

Aguacate y queso fresco | \$95
Avocado & white cheese

Huevo y queso gouda | \$105
Fried eggs & gouda cheese

Atún y jitomate ~ Tuna & tomato | \$95

Jamón y queso gouda | \$105
Ham & gouda cheese

Verduras asadas y tu elección de queso gouda | \$120
o queso de cabra | \$130
Grilled vegetables & gouda cheese | \$120
or goat cheese | \$130

Jamón Serrano y queso gouda | \$180
Serrano ham and gouda cheese

ENSALADAS ~ SALADS

Todas las ensaladas contienen mezcla de lechugas, Col, cebolla morada, zanahoria y calabacita.

~All our Salads are made with mix of lettuce, red cabbage, onion, carrot and zucchini~

Con aguacate, jitomate y pepino | \$130
With avocado, tomato & cucumber

Con queso de cabra, pera y nuez | \$195
With goat cheese, pear & nuts

Con pescado a la plancha | \$200
With grilled fish filet

Con camarones ~ With shrimps | \$240

~servidas con pan y aderezadas con vinagreta de la casa~

~Served with bread and olive oil and balsamic dressing~



DEL MAR ~ SEA FOOD

Ceviche de pescado | \$200*

Ceviche de pescado tropical | \$220*

Ceviche de camarón | \$240*

Ceviche de camarón Tropical | \$260*

Coctel de camarón | \$240*

Todos los ceviches y cocteles son servidos con totopos y galletas saladas

All ceviches are served with tortilla chips and crackers

Filete de pescado a la plancha o al ajo o empanizado | \$220

Fish fillet Grilled or garlic or breaded.

Servidos con papas al romero, ensalada fresca y tortillas ~ Served with rosemary potatoes, fresh salad and tortillas

Camarones a la parrilla o al ajo o empanizados | \$240

Grilled shrimps or garlic or breaded

Servidos con papas al romero, ensalada fresca y tortillas ~ Served with rosemary potatoes, fresh salad and tortillas

EXTRA

Tocino~ Bacon | \$50

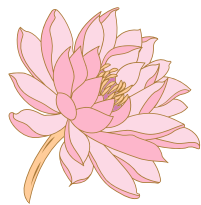
jamón ~ Ham | \$35

Chorizo ~ Mexican sausage | \$35

Aguacate ~ Avocado | \$45

Papas al romero | \$40

Rosemary potato's style | \$40



MEXICANO

Chilaquiles verdes, rojos o chipotle | \$110

Servidos con frijoles y huevos revueltos o estrellados ~ Fried tortillas with tomato, green or chipotle sauce served with scrambled or sunny side up eggs.

Enfrijoladas | \$110

Servidos con huevos revueltos o estrellados. Soft tortillas in creamy beans served with scrambled or sunny side up eggs.

Enchiladas verdes o rojas | \$110

Rellenas de queso gouda servidas con frijoles. Soft tortillas in spicy tomato sauce filled with gouda cheese served with beans.

Quesadillas | \$95

Rellenas de queso gouda servidas con frijoles y ensalada fresca ~Soft tortillas filled with gouda cheese served with beans & fresh green salad.

Guacamole | \$110

Servido con totopos ~ Served with tortilla chips.

Pico de gallo | \$80

Servido con totopos ~ Chopped fresh tomatoes, onion, cilantro and serrano chilli salad, served with tortilla chips.

*~Todo cambio en el menú tiene costo adicional ~
~Any changes or substitution to the menu may incur an additional fee~*

*~Todo cambio en el menú tiene costo adicional~
~Any changes or substitution to the menu may incur an additional fee~*

BAR

CERVEZA ~ BEER

Corona ~ Victoria | \$50
Modelo Especial ~ Negra Modelo | \$ 55
Con chelada | \$30 Michelada | \$35
Clamato para cerveza | \$40
Clamato solo | \$70

BEBIDAS ~ DRINKS

Botella de agua ~ water 600 ml | \$30
Agua mineral 355ml | \$40
Coca cola | \$40
Diet coke | \$45
Agua de frutas vaso | \$45 jarra 1l | \$85
limonada o naranjada vaso | \$55
jarra 1l | \$95

VINO ~ WINE

Copa de vino 150 ml ~ Glass of wine 5 Oz.

Viña Maipo tinto Cabernet o blanco
Copa | \$95 Botella | \$375

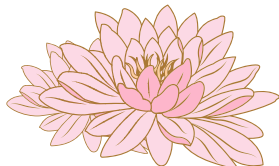
Finca las Moras blanco o tinto Cabernet
Copa | \$105 Botella | \$475

Galileo Rosso d'Italia (tinto) Copa | \$120
Botella | \$570

Pinot Grigio d'Italia (blanco) Copa | \$125
Botella | \$590

Pregunta por nuestra selección de vinos
Please ask for our wine selection

Descorche \$390



~ Solamente efectivo Gracias
~ Only cash Thank you ~

Happy Hour 2x1 \$145

todo el día • all day long

MOJITO

Ron limón y hierbabuena

MEZJITO

Mezcal, limón y hierbabuena

CUBA LIBRE

Ron, coca cola y limón

CAIPIRÍSIMA

Ron. piloncillo y limón

CAIPIROSKA

Vodka, piloncillo y limón

MEZCALINA

Mezcal, piloncillo y limón

DESARMADOR ~ SCREWDRIVER

Vodka y jugo de naranja

CÓCTEL ~ COCKTAIL

DAIQUIRI \$110

Ron y limón

DAIQUIRI DE FRUTA | \$120

Ron, limón y fruta de tu gusto

PIÑA COLADA | \$110

Ron, piña fresca y crema de coco

SEX ON THE BEACH | \$110

Ron y fruta fresca de temporada

ALFONSO XIII | \$100

Kahlúa y leche

BLOODY MARY | \$110

Vodka, jugo de tomate, limón y salsa

PALOMA | \$100

Tequila y refresco de toronja

CARAJILLO | \$130

Licor del 43 y café espresso

MARGARITA | \$110

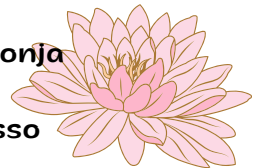
Tequila, controy y limón

MARGARITA DE FRESA | \$110

Tequila, controy y fresa

SPRITZ | \$170

Aperol, vino blanco y agua mineral.



MEZCAL

Espadín de la casa | \$90
Tobalá de la casa | \$110
Cuishe de la casa | \$120
Joya Azul blanco | \$110
Joya Azul reposado | \$120
Joya Azul Añejo | \$130

RON

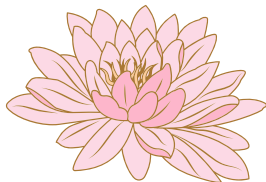
Bacardi blanco | \$95
Bacardi Añejo | \$105
Havana club 3 años | \$120
Havana club 7 años | \$150

TEQUILA

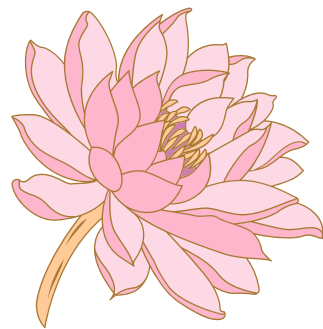
100 años | \$90
Cazadores | \$95
José cuervo especial | \$100
José cuervo tradicional | \$110
Hornitos Reposado | \$130
Herradura blanco | \$135
Don Julio Reposado | \$170

LICOR

Licor del 43 | \$100
Brandy Torres | \$100
Brandy Torres 10 | \$120
Brandy Terry | \$130
Vodka Absolut | \$120
Vodka Wyworoba | \$100
Whisky J&B | \$130
Whisky Red Label | \$140
Gin Bombay | \$160
Kahlúa | \$100
Baileys | \$120



Barriga
llena,
corazón
contento.



~ Solamente efectivo Gracias ~
~ Only cash Thank you ~

ESPECIALES

MOJITO

limon y blabla bla

MEZJITO

bla bla bla

CUBA LIBRE

CAIPIRÍSIMA

CAIPIROSKA

MESCALIÑA

DESARMADOR ~ SCREWDRIVER

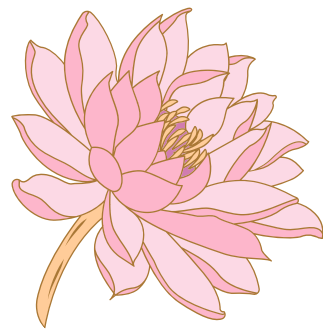
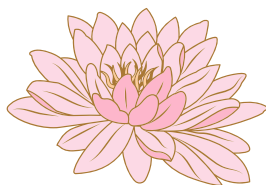
~ Servidos con pico de gallo ~

~ Served with chopped tomato, onion, cilantro
and jalapeño salad~

Filete de pescado ~ Fish filet | \$185

Camarón ~ Shrimp | \$200

Filete de Res ~ Beef steak | \$220



~ Solamente efectivo Gracias ~
~ Only cash Thank you ~