

# Antojos & Entradas

## botana

### AREPA REINA \$80

Pollo cocido, Apio, Manzana verde,  
Mayonesa, Aguacate

### AREPA DE HUITLACOCHÉ \$80

Huitlacoche, Queso oreado.

### AREPA DE CHORIZO \$85

Chorizo casero, Chipotle, Miel de agave

### EMPANADA ARGENTINA \$85

Carne, aceituna, huevo, comino

### EMPANADA DE RAJAS \$75

Rayas poblanas con elote

### EMPANADA DE CAMARÓN \$80

Camarón, Queso crema, Chipotle

### TACO DE CAMARÓN \$85

Camarón tempura, Piña, Salsa agridulce,  
Cebollín

### TACO DE MOLLEJA \$85

Queso monterrey Jack, Cebolla, Cilantro,  
Guacamole

### TACO DE CHAMORRO \$90

Rábano, Cebolla, Cilantro, Aguacate

## pequeño

### CEVICHE PERUANO \$190

Leche de tigre, Pimiento  
amarillo, Camote, Elote,  
Aguacate, Patacones

### TUÉTANOS PARRILLADOS \$240

Esquites, Limón amarillo  
(2 piezas)

### PATACONES \$210

Frijol, Pico de gallo, Aguacate,  
Chicharrón de picaña, Queso  
fresco  
(2 piezas)

### GUACAMOLE \$180

Pico de gallo, Chips de tortilla  
azul

## mediano

### 🍴 CHORIPAN CHILANGO \$190

Frijol, Guacamole, Chile  
toreado

### CHORIPAN VEGGIE \$200

Pepino, Mix de hojas,  
Aguacate, Chimichurri

### CHORIPAN PORTEÑO \$210

Chimichurri, Mostaza  
antigua, Mix de hojas

### CHORIPAN CUBANO \$190

Tocino, Queso monterrey  
Jack, Mostaza antigua,  
Pepinillo

*\*ACOMPAÑADOS CON PAPAS*

## ensalada

### ENSALADA MORADA \$210

Betabel horneado, Queso  
de cabra, Jícama, Miel de  
agave

### ENSALADA VERDE \$160

Calabaza negra Zanahoria,  
Pepino Tomate cherry,  
Aguacate parrillado,  
Vinagreta de chile

# Principales

## pequeño

**PICANHA BRASILEIRA \$440**  
Picaña, Tomate cherry confit,  
Romero  
*\*no trae guarnición*

**ARRACHERA \$360**  
Arrachera, Tomate cherry confit,  
Romero  
*\*no trae guarnición*

**PESCA DEL DÍA \$390**  
Ensalada de repollo con eneldo,  
Tapenade

## mediano

**COSTILLA DE CERDO  
CARIBEÑO \$420**  
Back rib, Puré de piña

**RIB EYE \$550**  
Rib Eye, Tomate cherry confit,  
Romero  
*\*no trae guarnición*

**COLIFLOR PARRILLADA \$390**  
Mole Almendrado, Pepino  
persa

## para compartir

**🍴 POLLO PERUANO \$750**  
Ají amarillo, vegetales mix, hojas verdes

**TOMAHAWK \$2,900**  
Tomahawk, Puré de camote, Vegetales  
mix

**LECHÓN A LA CRUZ \$1,800**  
Lechón, Puré de piña, Vegetales mix

**PESCADO ENTERO**  
Ensalada de repollo con eneldo,  
Tapenade  
*(precio según pesca del día)*

# Guarniciones

**PAPA CAMBRAY \$150**  
Tocino, Mostaza antigua,  
Mayonesa

**PURÉ DE CAMOTE \$140**  
Camote americano, Miel de  
agave, Mantequilla

**ENSALADA VERDE \$160**  
Calabaza negra Zanahoria,  
Pepino Tomate cherry,  
Aguacate parrillado, Vinagreta  
de chile

**MAC&CHEESE \$140**  
Tocino, Cebollín

**VEGETALES al grill \$160**  
Mix de vegetales, Miel de  
agave

# Postres

## **ALFAJOR \$140**

Dulce de leche, coco, helado de dulce de leche

## **MOUSSE DE CHOCOLATE \$220**

Helado de vainilla & frutos rojos

## **PAY DE LIMÓN \$195**

Helado de maracuyá, Reducción de maracuyá, Crumble

## **BUÑUELO \$160**

Azúcar mascabado, Yogurt griego, Frutos rojos macerados

## **HELADO/SORBET \$140**

Chocolate tabasqueño, Vainilla, Dulce de leche, Maracuyá, Lavanda

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA  
FAVOR DE AVISAR CON ANTICIPACION SI SE REQUIEREN CUENTAS SEPARADAS  
¡APRECIAMOS LA PROPINA EN EFECTIVO!*