



M E N U

MEZZES PARA COMPARTIR | MEZZES FOR SHARING

JOCOQUE (120 g)  	\$ 320	TAPENADE DE TOMATES DESHIDRATADOS (120 g)  	\$ 200
Aceite verde, hierbas fritas, piñones tostados <i>Toasted pine nuts, green oil, deep-fried herbs</i>		SUN-DRIED TOMATO TAPENADE Puré de pepita, tapenade de tomates secos <i>Pumpkin seed purée, sun-dried tomato tapenade</i>	
DOLMATHES (110 g)  	\$ 440	BABAGANOUSH (120 g) 	\$ 200
Hoja de parra, arroz, mix de calabacitas orgánicas, glaseado de tamarindo <i>Grape leaves, rice, zucchini, tamarind glaze</i>		Dip de berenjena tatemada, crackers hechos en casa <i>Charred eggplant dip, homemade crackers</i>	



CRUDOS | RAW OFFERINGS

CARPACCIO DI SALMONE (110 g)  	\$ 580	TARTARE DI MANZO (100 g) 	\$ 480
Tomate verde, pimiento asado, cebollín, alcaparra, limón amarillo <i>Green tomato, roasted pepper, scallion, caper, yellow lemon</i>		Crema de harissa, tartar de res, mostaza Dijon, arúgula, yema de codorniz, chips de papa <i>Harissa cream, beef tartare, Dijon mustard, arugula, quail egg yolk, potato chips</i>	
OSTIONES OYSTERS  	\$ 600 x 12 \$ 300 x 6	CRUDO DE ATÚN (100 g) 	\$ 580
Mignonette de mandarina, limón real <i>Tangerine mignonette, yellow lemon</i>		Hojas picantes, aceite de cilantro, cebolla asada <i>Spicy greens, cilantro oil, roasted onion</i>	

CAMPO | FIELD

ENSALADA DE COGOLLOS (130 g) 	\$ 330
BABY GEM LETTUCE SALAD Tomates cherry rostizados, prosciutto crujiente, queso feta <i>Roasted cherry tomatoes, crispy prosciutto, feta cheese</i>	
ENSALADA HORIATIKI (130 g) HORIATIKI SALAD 	\$ 395
Queso feta, aceituna Halkidiki, pepino, jitomate, pimiento rojo ahumado, espinaca baby <i>Feta cheese, Halkidiki olives, cucumber, tomato, smoked red pepper, baby spinach</i>	
BURRATA (80 g) 	\$ 480
Arúgula, tomate cherry, piñones, crujiente de pProsciutto <i>Arugula, cherry tomato, pine nuts, crispy prosciutto</i>	

SOPAS | SOUPS

CALDEIRADA SOPA DE MARISCOS (110 gr)	\$ 320
CALDEIRADA SEAFOOD SOUP Cangrejo, almeja chirla, mejillón, pesca local, pimiento, papas, azafrán <i>Crab, clam, mussel, local catch, bell pepper, potatoes, saffron</i>	
PORRUSALDA (120 gr)  	\$ 200
Sopa de papa y poro, palmito, crumble de mandarina, perejil <i>Potato and leek soup, heart of palm, tangerine crumble, parsley</i>	

CLASICOS | CLASSICS

GAZPACHO (120 g)   	\$ 280
Sopa fría de sandía con melón, albahaca <i>Chilled watermelon soup with cantaloupe, basil</i>	
PULPO A LA GALLEGA (110 g) 	\$ 450
GALICIAN-STYLE OCTOPUS Pulpo a las brasas con mil hojas de papa, puré de cebolla <i>Grilled octopus with layered potato, onion puree</i>	
PIDE DE QUESO CON HUEVO (110 g)	\$ 330
CHEESE AND EGG YOLK PIDE Pan estilo turco, queso feta, queso mozzarella, huevo, espinaca <i>Turkish flatbread with feta cheese, mozzarella, egg, spinach</i>	

PIZZA

Pregunte por la opción libre de gluten | Please inquire about the gluten-free option

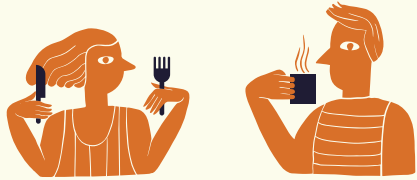
QUATTRO STAGIONI (200 g)	\$ 470
Salsa de tomate, queso mozzarella, alcachofa, jamón serrano, champiñón, aceitunas <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, serrano ham, mushroom, Kalamata olives</i>	
MARGARITA MARGHERITA (200 g) 	\$ 330
Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tomato</i>	
PANCETTA AFFUMICATA	\$ 370
Salsa de tomate, queso mozzarella, panceta ahumada. <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon</i>	



PASTAS HECHAS EN CASA | HOME-MADE PASTA

Pregunte por la opción libre de gluten | Please inquire about the gluten-free option.

TAGLIATELLE (200 g)	\$ 520
Pulpo a las brasas, panceta, tomate cherry, espinaca, salsa de vino blanco <i>Grilled octopus, pancetta, cherry tomato, spinach, white wine sauce</i>	
RAVIOLES DE QUESO RICOTTA (180 g)	\$ 420
Queso ricotta, espinaca, acelga, chicoria, beurre blanc trufada, pistache, salvia, aceite de oliva <i>Ricotta cheese, spinach, swiss chard, chicory, truffle-infused beurre blanc sauce, pistachio, sage, olive oil</i>	
PASTA ALFREDO EN LA MESA (110 g)	\$ 590
Tagliatelle, vino blanco, queso Grana Padano <i>Tagliatelle with white wine, Grana Padano cheese</i>	



DE LA TIERRA | FROM THE LAND

RIB EYE A LA PARRILLA (400 g) GF	\$ 3,900
GRILLED RIB EYE Papa rota, espárrago, tomate, salsa de perejil, pimientos. <i>Smashed potatoes, asparagus, tomatoes, parsley sauce, peppers.</i>	
BASQUE TXULETON STEAK (800 g) GF	\$ 3,600
Papa rota, espárrago, tomate, salsa de perejil, pimientos <i>Smashed potatoes, asparagus, tomatoes, parsley sauce, peppers</i>	
TAJINE DE CORDERO LAMB TAGINE (150 g) GF	\$ 720
Carne de cordero especiada con vegetales, frutos secos, arroz basmati, yogurt <i>Spiced lamb with vegetables, nuts, with basmati rice, yogurt</i>	
CACEROLA DE POLLO CHICKEN CASSEROLE (200 g) GF	\$ 460
Salsa de estragón, eneldo, vino blanco, zanahoria al za'atar rostizado <i>Tarragon sauce, dill, white wine, za'atar-roasted carrots</i>	

DEL MAR | FROM THE SEA

PESCA ENCOSTRADA EN SAL (100 g) GF	\$ 250 (x100 g)
SALT-CRUSTED FISH Pesca del día, costra de sal de grano con hierbas, vegetales a la parrilla <i>Catch of the day, grain salt crust with herbs, grilled vegetables</i>	
RISOTTO DE LANGOSTINO (120 g)	\$ 900
LANGOUSTINE RISOTTO Espárragos, hinojo, alioli y limón en conserva <i>Asparagus, fennel, aioli, & preserved lemon</i>	
FILETE DE PESCADO CON ROMESCO (180 GR)	\$ 900
FISH FILLET WITH ROMESCO SAUCE Pescado de cultivo con salsa romesco, crumble de provenzal, limón real, brócoli <i>Farmed fish with romesco sauce, provençal crumble, lemon, broccoli</i>	
CAZUELA DE MEJILLONES MUSSEL CASSEROLE (200 gr)	\$ 1,100
Salsa de vino blanco, mostaza, mantequilla, perejil, echalote, perifollo <i>White wine sauce, mustard, butter, parsley, shallots, chervil</i>	

ESPECIALIDADES VEGETARIANAS Y VEGANAS

MUHAMARRA CON PORO ASADO (120 g)	\$ 320
ROASTED LEEK AND WALNUT MUHAMARRA V/VE/DF/GF Salsa de pimientos rostizados, nuez, poros rostizados <i>Roasted bell peppers sauce, walnut, roasted leeks</i>	
PASTA DE ORZO CREMOSA (110 g) V	\$ 340
CREAMY ORZO PASTA Pasta Orzo, espinaca, champiñón, salsa cremosa <i>Orzo pasta, spinach, mushrooms, creamy sauce</i>	
VEGETALES A LA PARRILLA (180 g) V GF	\$ 380
GRILLED VEGETABLES Zanahorias baby, espárrago, brócoli, puré de col asada <i>Baby carrots, asparagus, broccoli, roasted cabbage puree</i>	
BROCOLI ASADO (180 g) V GF	\$ 290
ROASTED BROCCOLI Brócoli asado, Kale frita, hummus tradicional de garbanzo <i>Roasted broccoli, deep-fried kale, traditional chickpea hummus</i>	

MENÚ DE NIÑOS | KIDS MENU

DEDOS DE POLLO EMPANIZADOS (120 g)	\$ 250
BREADED CHICKEN TENDERS Pechuga de pollo empanizada y papas fritas <i>Breaded chicken breast & french fries</i>	
SPAGUETTI CON SALSA DE TOMATE	\$ 250
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE Pasta con salsa de tomate y queso parmesano <i>Tomato sauce pasta with parmesan cheese</i>	
Agrega : Pollo (120 g) \$ 90 Camarón (80 g) \$ 120 Pescado (120 g) \$ 120 Add: <i>Chicken (120 g) \$ 90 Shrimp (80 g) \$ 120 Fish (120 g) \$ 120</i>	
HAMBURGUESA DE RES CON PAPA FRITA (100 g)	\$ 390
BEEF BURGER WITH FRIES Hamburguesa de res con tomate, lechuga, papas fritas <i>Beef burger with tomato, lettuce, french fries</i>	
PESCADO AL GRIL GRILLED FISH (100gr) GF	\$ 500
Pescado sostenible, vegetales a la parrilla o vapor <i>Sustainable fish, grilled or steamed vegetables</i>	

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express - no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refill, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Our prices are in Mexican pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept VISA, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponding to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the use of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning, among others meats, poultry, seafood and eggs. Information on any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.