

entradas

GUACAMOLE \$250

Aguacate con jitomate, cebolla, cilantro, pepino, ajonjolí.

NACHOS TRADICIONALES \$200

Totopos crujientes, con frijol, pico de gallo y queso.

PAPAS FRITAS \$200

Crujientes papas fritas, acompañadas de salsa cátsup.

MARISCOS FRITOS \$200

Camarones y aros de calamar fritos, acompañados de salsa tártara y mayonesa de chipotle.

CEVICHE MEXICANO \$300

Pulpo, camarón, y pescado fresco, reposado en jugo de limón, salsa mexicana y aguacate.

CEVICHE VEGANO \$280

Pepino, jitomate, cebolla morada, elote, cilantro y mango, reposado en leche de tigre de coco.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$320

Camarón desnaturalizado, aguacate, pepino y clorofila de cilantro.

AGUACHILE DE RIB EYE \$320

Finas lajas de Rib eye, marinado en salsa de chiles tatemados, servido con cremoso de aguacate y cebolla morada curtida.

TARTAR DE ATÚN \$340

Atún fresco, mango, pepino y jícama marinado en una reducción de salsa mae ploy, y ajonjolí.

TOSTADA DE ATÚN \$190

Sashimi de atún sobre tostada de maíz crujiente, mayonesa de chipotle, aguacate, ajonjolí.

ensaladas

ENSALADA VERDE \$240

Mix de lechugas, manzana, pepino, jícama, nuez caramelizada y queso de cabra, aderezado con vinagreta AKNA.

ENSALADA CESAR \$280

Mix de lechugas, crotones, tomates, pechuga de pollo empanizado y queso parmesano, aderezado con aderezo César de la casa.

tacos

150 grs - 3 pzs

TACOS DE ARRACHERA \$280

Jugosa arrachera, con guacamole y alioli.

TACOS DE COCHINITA PIBIL \$280

Tradicional cochinita de Yucatán, con cremoso de aguacate, cebolla morado curtida.

TACOS DE PESCADO AL PASTOR \$250

Pescado fresco marinado con la receta del chef, con pico de gallo y guacamole.

TACOS BAJA \$280

Tacos de camarón estilo Baja, con ensalada de zanahoria y mayonesa de chipotle.

TACOS VEGETARIANOS \$220

Vegetales a la parrilla, con guacamoles y brotes.

TACOS GOBERNADOR \$150

Tortilla de harina, camarones, pimienta, cebolla y queso.

pastas

PASTA POMODORO \$200

Bañada en salsa de tomate con especias y queso parmesano.

PASTA AL BURRO \$200

Tradicional pasta, a la mantequilla con queso parmesano.

PASTA CON HONGOS \$220

Pasta salteada en salsa blanca cremosa, queso parmesano, hongos, aromatizado de trufa negra.

PARPADELLE DE CALABAZA \$240

Rebanadas de calabaza italiana, pesto y almendra.

hamburguesas

HAMBURGUESA DE RES (220 gr) \$450

Jugosa carne de res, pan artesanal, queso gouda, tomate, tocino, cebolla caramelizada, y pepinillos.

HAMBURGUESA VEGANA \$430

Portobello confitado, pan artesanal, espinacas, guacamole y cebolla salteada.

HAMBURGUESA DE POLLO \$430

Pan artesanal, pollo empanizado, bañado de salsa BBQ, queso gouda y chucrut.

HAMBURGUESA DE ATÚN \$450

Filete de atún fresco sellado, pan artesanal, fideo chino frito y guacamole.

platos fuertes

RIB EYE (480 GR) \$800

Jugoso Rib eye importado, servido con vegetales salteados, ensalada y papas fritas.

FILETE DE PESCADO (180 GR) \$600

Filete de pescado al gusto (Tikin-chic, al ajo, o mantequilla) acompañado de ensalada y arroz.

PULPO A LA PARRILLA (300 GR) \$650

Pulpo sazonado con paprika, acompañado de elote y papas fritas.

CHILE RELLENO \$420

Chile relleno de lentejas, vegetales, servido con aguacate y ajonjolí.

postres

CRÈME BRULEE \$220

HELADO \$220

SHORT CAKE DE FRUTOS ROJOS \$180

MOUSE DE AGUACATE \$180

menú para niños

DEDOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$180

DEDOS DE PESCADO CON PAPAS FRITAS \$160

HAMBURGUESA KID \$200

MAC & CHEESE \$260