



|  |       |
|--|-------|
| <b>PLATO DE FRUTA FRESCA</b><br>Selección de fruta de temporada (piña, papaya, melón o sandía).  | \$135 |
| <b>ENCAPSULADO DE YOGURT FRESCO</b><br>Parfait de yogurt griego con mermelada casera de frutos rojos, acompañado de fresas, frambuesas, zarzamoras y blueberries frescos.  | \$250 |
| <b>HUEVOS REVUELTOS</b><br>Dos huevos servidos con guarnición a elegir: frijoles refritos con hoja de aguacate y queso fresco, o ensalada mixta con reducción de balsámico.  | \$210 |
| <b>OMELETTE CLÁSICO</b><br>Omelette de dos huevos servido sobre un espejo de salsa de tomate rostizada. Acompañado de ensalada mixta con reducción de balsámico.   | \$225 |
| <b>CHILAQUILES</b><br>Tradicionales (rojos, verdes o de frijol) terminados con queso fresco, crema de rancho, cebolla morada y cilantro. *Pregunta por opciones de proteína adicional.   | \$220 |
| <b>ENCHILADAS O ENFRIJOLADAS</b><br>Tres piezas bañadas en salsa (roja, verde o de frijol) con la proteína de tu elección. Acompañadas de queso fresco, crema de rancho, cebolla y cilantro.   | \$220 |
| <b>AVOCADO TOAST</b><br>Aguacate fresco sobre pan casero tostado. Servido con dos huevos (estrellados o pochados) y un toque de cilantro.  | \$175 |
| <b>ENMOLADAS OAXAQUEÑAS</b><br>Tres piezas rellenas de pollo o huevo, bañadas en mole oaxaqueño casero. Decoradas con queso fresco, crema de rancho, cebolla morada y cilantro.  | \$255 |
| <b>HUEVOS YUTE</b><br>Dos tortillas de maíz recién hechas, rellenas de huevo revuelto con chorizo, bañadas en salsa de frijol (con hoja de aguacate, epazote y chipotle). Coronadas con aguacate, queso fresco, crema de rancho, chile serrano y cilantro. | \$265 |
| <b>HUEVOS ENCOBIJADOS</b><br>Dos huevos fritos envueltos en tortilla de maíz recién hecha. Bañados en salsa de tomate tatemado con chile serrano y chorizo oaxaqueño, con queso fresco y cilantro.   | \$255 |
| <b>HOT CAKES ESPONJOSOS</b><br>Naturales o de plátano. Servidos con fruta mixta, mantequilla y miel de maple.  | \$180 |
| <b>PAN FRANCÉS</b><br>Pan casero macerado en leche y vainilla. Acompañado de fruta de temporada y miel de maple.   | \$225 |



**SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS**

Fresa, blueberries y frambuesas con yogurt griego y jugo de naranja.

\$135

**SMOOTHIE TROPICAL**

Crema de coco, mango (por temporada) o maracuyá, piña y hierbabuena.

\$135

**SMOOTHIE DE BANANAS**

Plátano tabasco, leche, crema de cacahuete, extracto de vainilla y canela en polvo.

\$125

**JUGO DETOX**

Manzana, piña, jugo de limón, y jengibre.

\$95

**JUGO VERDE**

Espinaca, jugo de limón, piña, apio y jengibre.

\$95

**BEBIDAS CALIENTES**

Chocolate de agua

\$75

Chocolate de leche

\$85

Café americano

\$65

Café expreso

\$75

Café Latte

\$85

Café Capuchino

\$85

Infusión: Hierbabuena, manzanilla, manzana canela, naranja y miel.

\$65



|   |       |
|---|-------|
| <b>TACOS BAJA (Camarón o Pescado)</b><br>Rebozados en tempura casera sobre tortillas de maíz recién hechas. Terminados con aderezo de chipotle, pico de gallo, aguacate y cilantro.                       | \$225 |
| <b>PULPO ZARANDEADO</b><br>Pulpo a las brasas bañado en salsa a la talla casera. Servido con ensalada mixta, vinagreta de la casa y papas a la francesa.  | \$350 |
| <b>HAMBURGUESA CLÁSICA DE RES</b><br>Carne jugosa acompañada de tocino, lechuga fresca, jitomate, cebolla y pepinillos. Servida con papas a la francesa.  | \$245 |
| <b>EMPANADAS VEGETARIANAS</b><br>Dos empanadas rellenas de quesillo con epazote o flor de calabaza (por temporada). Servidas con frijoles refritos, lechuga, queso de rancho, crema, jitomate y aguacate. | \$205 |
| <b>ENSALADA CAPRESE OAXAQUEÑA</b><br>Rebanadas de jitomate fresco y quesillo, aderezada con pesto de hierbas locales, nuez, queso parmesano y aceite de oliva.  | \$185 |
| <b>CEVICHE FRESCO</b><br>De pescado, camarón o pulpo. Preparado con pico de gallo, leche de tigre y un toque de Clamato.  | \$295 |
| <b>GUACAMOLE TRADICIONAL</b><br>Preparado al momento con pico de gallo, un toque de ajo, aceite de oliva y pimienta negra. Acompañado de totopos caseros y queso fresco.                                  | \$245 |
| <b>SALPICÓN RODRIGO</b><br>Dorado confitado en aceite de oliva con salsas negras, servido con cebolla morada, cilantro criollo, jugo de limón, con un toque de chipotle y tostadas hechas en casa.        | \$325 |



|   |       |
|---|-------|
| <b>MEZCAL YUTE</b><br>Kiwi fresco macerado, mezcal de la casa, jugo de limón, hojas de hierbabuena fresca y agua tónica.                                      | \$280 |
| <b>PLAYA DEL AMOR</b><br>Cóctel frappé a base de mezcal de la casa y reducción de flor de jamaica.  | \$250 |
| <b>PASTORCITO</b><br>Mezcal joven, piña asada, jugo de piña, Cointreau, jugo de limón y jarabe de chiles oaxaqueños.  | \$280 |
| <b>MEZCAL SPRITZ</b><br>Aperol, mezcal joven de la casa, vino espumoso, rodaja de naranja y agua mineral.   | \$280 |
| <b>CHILE ANCHO</b> (Picosito)<br>Tequila blanco, licor Ancho Reyes, jugo de piña, jugo de limón y jarabe de la casa. Servido con escarchado de sal de chiles. | \$280 |
| <b>PLAYA ARAGÓN</b><br>Mezcal, jugo de naranja, jugo de arándano y agua mineral.  | \$280 |
| <b>COCO AÑEJO</b><br>Ron añejo, crema de coco, jugo de maracuyá y piña macerada.  | \$250 |
| <b>SANDÍA COLLINS</b><br>Ginebra, licor de melón, jugo de sandía, jugo de limón, hierbabuena y agua tónica.   | \$280 |
| <b>MOJITO DE PIÑA</b><br>Ron blanco, piña macerada, hojas de hierbabuena, jugo de piña, jugo de limón y agua mineral.   | \$250 |



|  |               |
|--|---------------|
| <b>CARPACCIO DE DORADO</b><br>Macerado en salsa picosita de tomates verdes oaxaqueños y chiles costeños.<br>Acompañado de totopos, cebolla morada y aguacate.                                      | \$325         |
| <b>TIRADITO DE DORADO</b><br>Bañado en salsa agridulce de maracuyá, con aguacate, cilantro, cebolla morada encurtida y aceite de ajonjolí.   | \$340         |
| <b>TACOS DE ATÚN SELLADO</b> (3pz)<br>Atún fresco sellado en tortillas de maíz recién hechas con guacamole y chiles toreados.  | \$295         |
| <b>SOPA DE TORTILLA</b><br>Caldillo de tomate tradicional, acompañado de tiras de tortilla frita, cubos de aguacate, queso fresco, crema ácida, chiles tostados y cilantro criollo.                | \$165         |
| <b>MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO EN COSTRA DE AJONJOLÍ</b><br>Acompañado de ensalada mixta, arroz yakimeshi y salsa ponzu de naranja y chiles.  | \$345         |
| <b>FILETE DE RES EN MOLE COLORADITO</b> (250g)<br>Servido con puré de papa y verduras salteadas a la mantequilla.  | \$365         |
| <b>FILETE DE PESCADO A LAS BRASAS</b> (150g)<br>Acompañado de arroz a la jardinera, ensalada mixta de vegetales y vinagreta de jamaica.  | \$355         |
| <b>POLLO EN MOLE NEGRO</b> (250g)<br>Pechuga de pollo sobre una cama de espinacas y queso Oaxaca, bañada en mole negro de la casa. Servida con arroz y plátanos fritos.                            | \$295         |
| <b>TLAYUDA OAXAQUEÑA</b><br>Tradicional tlayuda con pasta de frijol, queso Oaxaca, jitomate y aguacate.<br>Proteína a elegir: tasajo, camarones o chorizo oaxaqueño.                               | \$325         |
| <b>PASTA CON LA SALSA DE TU ELECCIÓN</b><br>Pasta larga preparada al momento: Alfredo, Boloñesa, Al Burro.<br>Mariscos (\$375)   | \$295         |
| <b>CAMARONES EN MANTEQUILLA DE CHILES</b><br>Salteados en mantequilla con un mix de chiles secos locales. Servidos sobre una ensalada mixta con vinagreta de miel y mostaza.                       | \$345         |
| <b>ARRACHERA A LA PARRILLA</b> (250 g)<br>Corte marinado a la parrilla, con papa al horno (con crema, tocino y perejil) y vegetales salteados.   | \$355         |
| <b>RIB EYE A LA PARRILLA</b> (350 g)<br>Acompañado de puré de papa o papa al horno, y ensalada mixta con vinagreta del día.  | \$450         |
| <b>HUACHINANGO A LAS BRASAS O A LA TALLA</b><br>Acompañado de arroz yakimeshi, ensalada o vegetales salteados.<br>Porción Individual o para compartir (pescado entero, ideal para dos 2 personas). | \$475 / \$950 |
| <b>LANGOSTA A LA PARRILLA</b><br>Bañada en mantequilla de hierbas y perejil. Servida con ensalada griega y arroz yakimeshi. (Sujeta a disponibilidad / Por temporada).                             | \$950         |



**CHEESECAKE TROPICAL**

Creemoso cheesecake de maracuyá bañado en salsa dulce de la fruta. Acompañado de crumble de nuez y frutos rojos de temporada.

\$155

**BROWNIE DE CHOCOLATE**

Servido calentito con helado de vainilla, nueces tostadas y un hilo de salsa de chocolate.

\$165

**FRESAS CON CREMA**

Fresas frescas bañadas en nuestra salsa cremosa dulce de la casa, terminadas con ralladura de auténtico chocolate oaxaqueño.

\$145

**FLAN NAPOLITANO DE COCO**

Creemosa receta casera con auténtico sabor a coco. Decorado con coco tostado y salsa de caramelo.

\$155

**PLÁTANOS FLAMEADOS**

Plátanos flameados al Jerez, con un toque de mezcal de la casa y fresca ralladura de naranja.

\$155

**CREME BRULEE**

Crema pastelera horneada, a base de crema de leche y vainilla natural, con una capa de caramelo crujiente y frutos rojos.

\$165