

MENU CENAS





ENTRADAS

ENSALADA GRIEGA | \$325 MXN

Tomate cherry, pepino, cebolla morada, aceituna Kalamata y queso feta

TIMBAL DE BETABEL | \$325 MXN \$325 MXN

Betabel al horno, con queso de cabra, cítricos y pistache

FOCACCIÀ DE LA CASA CON DIPS | \$525 MXN

Pan artesanal hecho en casa acompañado con variedad de dips
con sabores del medio oriente.

TACOS A LA BARBACOA 3PZAS | \$450 MXN

Jugosa carne con cebolla cambray, rábano fresco y cilantro
acompañados con guacamole tropical.

TARTAR DE ATÚN EN SALSA PONZU | \$475 MXN

Atún con un toque de salsa cítrica mezclado con mango, aguacate y ajonjolí

DE NUESTRO HORNO

PIZZA MARGARITA | \$340 MXN

Con queso gouda, tomate y albahaca

PIZZA DE QUESO DE CABRA | \$380 MXN

Con tomate, higos, queso de cabra y balsámico.

PIZZA BURRATA | \$395 MXN

Con pomodoro, trufa y burrata.

DE NUESTROS MARES

FILETE DE ROBALO AL OUZO | \$625 MXN

Jugoso robalo acompañado con puré de papa.

SALMON AL HORNO CON SUMAC | \$675 MXN

Salmón marinado con sumac, acompañado con vegetales
calabaza italiana, brócoli y espinacas.





DE NUESTRA TIERRA

PECHUGA DE POLLO AL LIMON | \$495 MXN

Pechuga ligeramente dorada acompañada de vegetales
calabaza italiana, brócoli y espinacas.

SHORT RIB A LA BARBACOA EN LENTA COCCION | \$725 MXN

Jugosa costilla acompañada con puré de papa.

FILETE DE RES ANGUS CON SALSA DE VINO TINTO | \$850 MXN

Servido con papas al carbón.

DULCES RECUERDOS

CLASICO STYCKY TOFFEE PUDDING | \$345MXN

FLAN DE CARDAMOMO | \$345 MXN

MOUSSE DE CHOCOLATE | \$385 MXN

