



Salads / Ensaladas

Roquefort cheese ice cream salad \$250 MXN

Ensalada con helado roquefort

Strawberries, spinach, cashews, Roquefort cheese ice cream, and toasted sesame seed.

Fresa, espinaca, nuez de la india, helado de queso roquefort y ajonjolí tostado.

Salmon (60 g) and mozzarella salad \$300 MXN

Ensalada de salmón (60 g) y queso mozzarella

Smoked salmon, tomato, avocado, fresh mozzarella cheese, arugula, radish, sourdough toast, sun-dried cranberries, flaxseed, olive oil, apple vinegar, salt, and ground black pepper.

Tomate, salmón ahumado, aguacate, queso mozzarella fresco, arúgula, rábano, tostada de pan agrio, arándano deshidratado, semilla de linaza, aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta machacada.

Seafood Ceviches and Cocktails

Ceviches y Cócteles

Peruvian Ceviche (120 g) \$260 MXN

Ceviche Peruano

Traditional ceviche with a hint of mango, red onion, fresh lime juice, and coriander.

El tradicional ceviche con un toque de mango y cebolla morada, limón fresco y cilantro.

Shrimp ceviche (120 g) over a bed of avocado \$295 MXN

Ceviche de camarón (120 g) sobre cama de aguacate

Finely chopped shrimp marinated in lime juice, mixed with fresh tomato, cucumber, onion, and a hint of serrano pepper.

Finamente picado, marinado en jugo de limón real, con tomate, pepino, cebolla y un toque de chile serrano.

Veracruz style octopus cocktail \$295 MXN

Cóctel de pulpo estilo Veracruz

Delicious cooked octopus (120 g) seasoned with garlic and onion, served in tomato and clam juice, with onion, coriander, and a hint of chili flakes.

Delicioso pulpo (120 g) cocinado en especias, ajo y cebolla, con jugo de tomate y almeja, cebolla, cilantro, pepino y un toque de chile de árbol.

Tacos

Black angus flank steak tacos (180 g) \$330 MXN

Tacos de arrachera

Shrimp tacos (120 g) \$330 MXN

Tacos de camarón

Stewed Shrimp garnished with tomatoes, onions, lettuce, fresh cheese, sour cream, and chipotle pepper dressing.

Camarón guisado con tomate, cebolla, lechuga, queso fresco, crema ácida y aderezo de chipotle.

Cajun chicken tacos (180 g) \$275 MXN

Tacos de pollo cajún

Chicken breast with cajun seasoning, poblano pepper strips, pickled red onions, and corn salad.

Pechuga de pollo a la parrilla con sazón estilo cajún, acompañados con rajas poblanas, cebolla morada encurtida y ensalada de elote.

Classic fajitas

Las clásicas fajitas

Seasoned and served with bell peppers, onion, guacamole, and refried beans.

Sazonadas y servidas con pimientos, cebolla, guacamole y frijoles refritos.

Flank Steak / Arrachera (180 g) \$355 MXN

Chicken / Pollo (180 g) \$285 MXN

Shrimp / Camarón (180 g) \$355 MXN

Pizzas

Pepperoni \$295 MXN

The classic with tomato sauce, mozzarella cheese, and pepperoni.

La clásica salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Green / Verde \$295 MXN

Broccoli, gorgonzola cheese, garlic, and spinach.

Brócoli, queso gorgonzola, ajo y espinaca.

Buffalo \$300 MXN

Mozzarella cheese, tomato sauce, baked chicken fajitas (180 g) with hot sauce, red onion, and fresh coriander.

Queso mozzarella, salsa de tomate fresca, fajitas de pollo (180 g) horneadas con salsa picante, cebolla morada y cilantro fresco.

Bolognese \$310 MXN

Mozzarella cheese, tomato sauce, meat sauce, parmesan cheese, and fresh basil.

Queso mozzarella, salsa de tomate, salsa de carne, queso parmesano y albahaca fresca.

Ranch / Ranchera \$320 MXN

Mozzarella cheese, crispy bacon, chorizo, fresh serrano chili pepper, cooked beans, and avocado.

Queso mozzarella, tocino dorado, chorizo, chile serrano fresco, frijol entero cocido y aguacate.

Pizza San Daniele / Pizza San Daniele \$320 MXN

Tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, and prosciutto.

Salsa de tomate, queso mozzarella, espinaca y jamón serrano.

Capricciosa \$390 MXN

Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, salami, ham, artichoke, Italian sausage, and black olives.

Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, salami, jamón, alcachofa, salchicha italiana y aceitunas negras.

Sandwich and Burgers *Sándwich y Hamburguesas*

Ruben's sandwich / Sándwich Ruben's \$390 MXN

Our famous corned beef (120 g) sandwich, cabbage, Swiss cheese, rye bread, Russian dressing, and waffle fries.

Nuestro famoso sándwich the corned beef (120 g), col agria, queso suizo, pan de centeno, aderezo ruso y papa waffle.

The bawse sandwich / El sándwich del patrón \$275 MXN

Grilled chicken breast (200 g), avocado, crispy bacon, tomato, lettuce, and garlic bread, served with french fries.

Pechuga de pollo (200 g) asada, aguacate, tocino doradito, tomate de bola, lechuga, pan de ajonjolí, servido con papas a la francesa.

Cold cuts panini / Panini de carnes frías \$275 MXN

Homemade bread, cold cuts: Ham (30 g), salami (30 g), black forest ham (30 g), roast beef (30 g), turkey breast ham (30 g), and a variety of vegetables (tomato, lettuce, bell peppers, kalamata olives, pickles, avocado, fresh cucumber, and red onion).

Pan de nuestros hornos, carnes frías: jamón de pierna (30 g), salami (30 g), jamón selva negra (30 g), roast beef (30 g) y jamón de pechuga de pavo (30 g), así como una variedad de vegetales (tomate, lechuga, pimientos morrones, aceituna kalamata, pepinillos, aguacate, pepino fresco y cebolla morada).

Philadelphia sandwich / Sándwich Philadelphia \$335 MXN

Luscious grilled rib-eye steak strips (140 g), bell peppers, and grilled onion coated with melted Oaxaca cheese, and served over a tasty bread roll, accompanied with your preferred type of fries.

Exquisito rib eye (140 g) cortado en finas fajitas, cocinado a la parrilla con morrones y cebolla asada, y gratinados con queso Oaxaca en una deliciosa telera, acompañada de su papa frita preferida.

Melted cheese tuna sandwich \$235 MXN

Sándwich de atún gratinado

Delicious tuna salad made with tomato, onion, lettuce, carrots, cucumber, coriander, and mayonnaise, served on gluten-free bread slices and topped with melted cheddar cheese or mozzarella cheese.

Deliciosa ensalada de atún preparada con tomate, cebolla, lechuga, zanahoria, pepino, cilantro y mayonesa, sobre rebanadas de pan libre de gluten y gratinado con queso cheddar o mozzarella.

Smoked salmon wrap \$395 MXN

Wrap de salmón ahumado

Fresh flour tortilla filled with smoked salmon

(120g), avocado salad, baby spinach, and dill weed and lime dressing, served with potato salad.

Fresca tortilla de harina rellena de salmón ahumado (120 g), ensalada de aguacate, espinaca baby, aderezo de eneldo y limón, con ensalada de papa.

Black angus beef burger \$385 MXN

Hamburguesa angus

Grilled beef with mozzarella cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion, and pickles, served with french fries.

A la parrilla con queso mozzarella, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillo, servida con papas fritas.

Wings / Alitas

Buffalo wings (120 g), with the sauce of your choice **\$315 MXN**

Alitas de pollo (400 g), con salsa de su elección

- Mango Chipotle / *Mango con chipotle*
- Tamarind / *Tamarindo*
- Teriyaki
- Strawberry and habanero hot pepper / *Fresa y chile habanero*
- Buffalo sauce / *Salsa búfalo*
- Devil sauce / *Salsa diablo*
- BBQ sauce / *Salsa BBQ*

Vegan / Vegetarian

Soy salad / Ensalada con soya **\$225 MXN**

Chinese lettuce, palm heart marinated soy, tomato, olives, with pineapple and mustard vinaigrette.

Lechuga china, palmito de soya marinada, tomate de bola, aceituna y vinagreta de piña y mostaza.

Coriander perfume salad **\$225 MXN**

Ensalada con perfume de cilantro

Escarole lettuce, crispy portobello bacon, fresh basket cheese, olive oil, toasted coriander seeds, red wine vinaigrette, salt, and freshly ground black pepper.

Lechuga escarola, tocino de hongo portobello, queso panela, aceite de oliva, semilla de cilantro, tostada, vinagre de vino tinto, sal y pimienta negra recién molida.

Burguers / Hamburguesas

Chia and quinoa burger **\$240 MXN**

Hamburguesa de quinoa y chí

With shoestring fries and apple and cabbage salad.

Con papa paja y ensalada de manzana y col.

Wings / Alitas

Vegan nachos with walnut cheese **\$230 MXN**

Nachos veganos con queso de nuez

With soy “chorizo” sausage Mexican salsa.

Acompañados con chorizo de soya y salsa pico de gallo.

Super burro light / Super burro ligero **\$230 MXN**

Wholemeal tortilla filled with panela cheese, grilled vegetables, steamed black beans, and topped with mayonnaise dressing made of lime and coriander.

Tortilla integral, con queso panela a la plancha, vegetales asados, frijol negro cocido al vapor y aderezo con mayonesa de limón y cilantro.

Mushrooms ceviche **\$245 MXN**

Ceviche de champiñón

For veggie lovers, diced mushroom marinated with olive oil, orange juice, lime juice, pickled red onion, soy sauce, cherry tomato, radish, and jalapeño pepper, with baked tortilla chips on the side.

Para los amantes de los vegetales, champiñón cortado en cubitos marinados con aceite de oliva, jugo de naranja, jugo de limón, cebolla morada encurtida, salsa de soya, tomate cherry, rábano, chile jalapeño, acompañado de totopos horneados.

Cauliflower “Ceviche” / Ceviche de coliflors **\$220 MXN**

Served with grilled corn tortilla or crispy jicama.

Servido con tostada de maíz a la parrilla o crujiente de jicama.



*Prices in Mexican pesos with taxes included.
Consumption of raw food is at your own risk.

**Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos.
El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.*