



Entradas / Starters

Tacos de pescado o camarón (90g) Shrimp o fish tacos	\$290
Ceviche estilo colima (100g) Colima style ceviche with raw fish of the day	\$210
Babaganoush berenjenas asadas y especias (150g) Roasted eggplant and spices	\$145
Nachos (70gr) Chips with cheese an beans	\$145
Guacamole con totopos(200g) Guacamole and chips	\$150
Tacos de arrachera, guacamole y cebolla asada (200gr) Flank steak tacos with guacamole and grilled onions	\$240

Ensaladas y Sopas / Salads and Soups

Ensalada Griega / Greek salad(260g) Lechuga pimienta verde, pepino, aceitunas negras, 25gr de queso feta y vinagre balsámico. Lettuce, green pepper, cucumber, black olives, feta cheese and balsamic vinegar	\$170
Ensalada de la casa (185g) Mezcla de lechugas, ajonjolí y aderezo de naranjas Fresh leafy greens of the day and an orange salad dressing	\$155
Sopa Azteca (250ml) Tomato based with strips of tortilla and avocado and cheese.	\$130
Sopa de Verduras (250ml) Vegetables mix soup	\$125

Este restaurante promueve el uso de productos locales y de temporada, por lo que la disponibilidad y precios pueden variar sin previo aviso. El consumo de alimentos crudos o parcialmente cocidos puede implicar un riesgo para la salud; su consumo es responsabilidad del comensal.



Pastas

Pasta Marinero	\$450
Camarón, pescado y almejas, pulpo. Shrimp 60g, clams 120g, fish 80g, octopus 50g	
Lasagna	\$300
Lasagna with three cheeses and spinach (Cottage cheese 65g, chihuahua 90g, parmesano 18g)	
Alfredo con camarones	\$450
Creamy pasta with spices and shrimp(160g)	

Clásicos de Santa Fe

Chiles rellenos (2u)	\$250
Queso, almendras, pasas y salsa de tomate (190gr) Chiles filled with cheese, almonds, raisins and tomato sauce	
Tamales de verduras con quesillo (2u)	\$220
Vegetables & cheese tamales (110gr quesillo)	

Plato Fuerte / Main Course

Camarones al coco (200g)	\$480
Shrimp in a reduced sauce made of coconut, ginger and tamarind, rice and sautéed vegetables	
Lomo de Dorado (250g)	\$470
Meaty back of mahi-mahi topped with an infusion of mushrooms, olive oil and herbs	
Hamburguesa (140g)	\$320
Homemade burger. Tomatoes, lettuce, pickles, avocado, cheese and french fries	
Club Sandwich con papas a la francesa	\$300
Club Sandwich, (chicken 100g, lettuce, bacon, cheese, tomato, ham, avocado and french fries)	
Rib Eye (330g)	\$620
A la plancha con verduras asadas y puré de papa Grilled Rib Eye with roasted vegetables and mashed potatoes	

Este restaurante promueve el uso de productos locales y de temporada, por lo que la disponibilidad y precios pueden variar sin previo aviso. El consumo de alimentos crudos o parcialmente cocidos puede implicar un riesgo para la salud; su consumo es responsabilidad del comensal.



Postres /Desserts

Pastel de chocolate (158gr)	\$125
Chocolate cake	
Flan (120gr)	\$125
Vanilla custard topped with caramel sauce	
Helado hecho en casa (100gr)	\$125
Homemade ice cream	

Este restaurante promueve el uso de productos locales y de temporada, por lo que la disponibilidad y precios pueden variar sin previo aviso. El consumo de alimentos crudos o parcialmente cocidos puede implicar un riesgo para la salud; su consumo es responsabilidad del comensal.