

PESCADOS Y MARISCOS



Filete de pescado con champiñones al ajillo \$180

Lonja de pescado dorado bañado con salsa de champiñones y vino blanco al ajillo, se acompaña de arroz a la mantequilla y ensalada mixta.

Filete de pescado en salsa de eneldo \$180

Filete de pescado acompañado de salsa de eneldo arroz y verduras.

Filete de pescado al gusto \$180

Al mojo de ajo, empanizado, mantequilla

Camarones Zarandeados \$190

Con nuestro rico adobo "zarandeado" y cocinados en nuestra parrilla al carbón, se acompaña de puré y verduras a la mantequilla

Camarones al tamarindo \$190

Con una rica salsa de tamarindo y guajillo, se sirve con verduras a la mantequilla

Camarones al chipotle y Vino blanco \$225

Con una rica y aterciopelada salsa de chipotle, con verduras a la mantequilla y arroz

Camarones al coco \$225

Camarones empanizados con coco acompañados de salsa dulce

Camarones al tequila \$225

Camarones guisados con cebolla y jitomate flameados con un toque de tequila y crema con guarnición de arroz y verduras

Sashimi de Atún \$210

Una deliciosa porción de atún sellado en rebanadas con corona de ajonjolí y un topping de mango y aguacate

Atún Sellado al pesto \$235

Una deliciosa porción de atún bañado en salsa al pesto

Atún Sellado al cilantro \$235

Atún sellado al carbón con salsa de cilantro y chile poblano, lo acompañamos de nuestro arroz a la mantequilla y ensalada mixta

Pulpo al ajillo \$180

Un delicioso pulpo cocinado a la plancha y servido con un aderezo y riego de aceite de oliva, limón, ajo y pimienta. Se acompaña de puré

Pulpo Zarandeado \$190

Parrillado con nuestro exquisito adobo, con verduras a la mantequilla y romero

Salmón con chipotle \$230

Fresca lonja de salmón asado al carbón con una aterciopelada salsa de chipotle y se acompaña con verduras a la mantequilla y puré

Salmón con champiñones al ajillo \$235






Rica lonja de salmón a la parrilla con champiñones y vino blanco al ajillo acompañado de arroz y ensalada mixta





DESAYUNOS

- Chilaquiles rojos ó verdes \$60
- Chilaquiles rojos ó verdes c/ huevos \$75
- Chilaquiles rojos ó verdes c/pollo \$85
- Huevos al gusto \$60
- Proteina \$15
- Huevos rancheros \$60
- Huevos light \$60
- Omelette de requeson \$60
- Omelette de jamon y queso \$60
- Omelette especial \$75
- Panela asada \$85
- Fajitas de pollo a la mexicana \$75
- Bistek de res a la mexicana
- Enfrijoladas \$60   
- Menudo \$130
- Molletes dulces \$40
- Molletes mixtos \$45
- Molletes rancheros \$55
- Molletes chori queso \$60
- Sincronizadas \$45
- Quesadillas \$35

- Plato de fruta \$40 
- Plato de fruta con queso cottage \$52
- Plato de fruta con yogurth natural \$44
- Yogurt con granola \$25
- Pan frances \$90
- Hot cakes tradicional \$60
- Hot cakes con harina de avena \$85  
- Waffles clasicos \$60  
- Waffles con harina de almendras \$85

Agrega a tu platillo un extra \$15
(Huevo, tocino, pollo, champiñón, chorizo,
jamón, salchicha)



BEBIDAS



- Jugo de naranja \$18
- Jugo verde \$28
- Licuada (plátano, fresas y papaya) \$42
- Vaso de leche \$15
- Café americano illy \$36
- Capuchino \$38
- Café late \$38
- Café moka \$42
- Chai \$42
- Expreso regular \$30
- Expreso doble \$42
- Te \$13

POSTRES



- Brownie con helado de vainilla \$65
Exquisito Brownie con nuestro rico sabor de casa
- Chongos Zamoranos \$54
-  Helado \$28 (2 bolas)
Fresa, vainilla o chocolate
- Postre del día \$60



COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS



Tacos Albañil \$50

Ricos tacos de frijoles con queso a las brasas

Champiñones al Ajillo \$85

Una forma muy mexicana de comenzar

Queso Provoleta a la plancha \$160

Una generosa porción de queso provoleta argentino, se acompaña de pimiento y espárragos

Empanadas de Jaiba \$80

Unas Ricas empanadas de masa con relleno de jaiba, montadas en una fresca cama de lechuga

Tacos gobernador de camarón \$100

Ricos tacos de camarón con queso y frijoles doraditos y crujientes

Mejillones al sartén \$260

Ricos mejillones frescos guisados al sartén en una reducción de vino blanco

Carpaccio de Res \$150

Finos Trozos de filete de res sellado con una deliciosa vinagreta de soya y aceite de olivo y un poco de cítricos.

Aguachile Ajijic \$110

Rodeado con una cama de pepino y salsa de aguacate marinado al limón y especias.

Ceviche de Atún fresco Tropical \$150

Ceviche asidulado, con la perfecta combinación de fruta y limón, con un ligero picor de la pimienta.

Aguachile estilo Sinaloa \$100

Camarones tiernos en un típico aguachile con jitomates asados y un toque de chile habanero.

Tártara de atún y camarón \$150

Suculenta mezcla del atún y camarón con una salsa oriental en base a una reducción de cítricos.

Carpaccio de Callo de Hacha \$156

Laminas de callo de hacha, con toque de limón y pimiento

ENSALADAS



Mixta \$75

Lechuga, jitomate, aguacate y cebolla. La mas tradicional y refrescante ensalada, se sirve con una vinagreta ligera.

Cesar \$90

La tradicional, pero para su comodidad, la servimos en trozos.

Caprese \$90

La tradicional ensalada de tomate con mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

Ensalada Trozzo \$110

(Pollo, lechuga, jitomate cherry, ricos trozos de tortilla frita, queso panela, acompañada de un delicioso aderezo de frutos rojos)

SOPAS



Crema Eclipse

Crema de elote combinada con crema de huitlacoche

Sopa Azteca \$75

Julianas de tortilla de maíz confitada, chile pasilla, panela y aguacate

Consome de pollo \$80

Pollo desmenuado 100gr con verduras

AVES



Milanesa Napolitana \$120

Deliciosa pechuga empanizada a base de panco, bañadas en una salsa napolitana gratinada con queso cheddar y acompañada de papas a la francesa al chimichurri.

Suprema de pollo benedicta \$170

Una pechuga rellena de espinaca, nuez y queso cheddar, envuelta en un medallón acompañada de un espejo de linguini al chipotle.

Pollo tandori \$170

Jugosa pechuga de pollo al grill marinada en una salsa tandori con un topping de mango o fruto de la temporada.

Pollo a la parrilla \$120

Acompañado con ensalada y arroz





PASTAS



ARMA TU PASTA \$85

Fusilli, Capellini, Spagheti, Linguini, Fetuchini, Gnocchi (Ñoqui)

SALSAS DE PASTAS A ELEGIR

Parmesano y Chipotle, Alfredo, Pesto Genovese, 4 Quesos, Carbonara, Mediterráneo

PROTEINAS

Pollo \$30 / Camarón \$50

NUESTRAS PASTAS ESPECIALES

Lasaña a la bolognesa \$85

Una generosa porción de nuestra lasagna recién salida de nuestro horno

Calabrés \$125

Una rica combinación de mariscos con pimientos y aromatizados con vino blanco

Fruti de mare \$225

La famosa combinación de sabores del mar traídos a la mesa con la pasta de su elección, todo esto con un toque mexicano con chile de árbol

Fra diávolo \$125

Una pasta endiabladamente deliciosa acompañada de salsa de la casa y camarones

HAMBURGUESAS



(De nuestra parrilla de carbón, se elaboraran con carne mas selecta, se sirven en pan artesanal y se acompaña de papas fritas)

Hamburguesa de portobello \$130

Exquisita hamburguesa vegetariana con hongo portobello al centro acompañado de morrón, queso parmesano y queso cheddar.

La Cheesburger \$140

La Hamburguesa insignia de la casa. Con carne de res

Hamburguesa a la BBQ \$145

Acompañada de aros de cebolla

La cheesburger Tex-Mex \$153

Toque mexicano chile jalapeño asado y aguacate

La de Camarón \$160

Camarones a la plancha, gratinados en una mezcla especial de quesos con un toque de tocino, todo esto montado en nuestro clásico pan gourmet.



CORTES



Corte Trozzo \$.80 c/gr

Arrachera Importada \$245
350 g

Vacío Importado \$270
350 g

T-Bone \$535
600 g

Rib eye \$535
600 g

New York \$490
600 g

Todos los cortes van acompañados con papitas cambray sazonadas con paprica, chile jalapeño y ensalada vinagreta.

Agrega un extra \$20

Pure de papa, arroz, verduras, aguacate



PLATILLOS TRADICIONALES



Chile en Nogada \$225

Delicioso chile poblano, relleno de carne molida de res, acompañado de la tradicional salsa nogada, granada y arandano deshidratado (POR TEMPORADA)

Chamarro adobado \$225

500 gr de chamarro al horno, acompañado de frijoles, cebolla cambray y nopales.