

## entradas

### caldo de mariscos

jaiba / pescado / cilantro / limón

### quesadillas de flor de calabaza

maíz / flor de calabaza / salsa verde de aguacate

### camarón con chícharo japonés

brochetas asadas / chutney de valentina

### culos de pepino con jícama

pepino / jícama / cilantro / orégano

### nopalitos rellenos de alambre

arrachera / cebolla / queso oaxaca / salsa molcajetada

## principales

### fussilli al pesto mexicano

calabacitas / elote / jitomate / cebolla

### huachinango con salsa de charal

tomate / huauzontle / frijoles charros

### dorado glaseado a la parrilla

hongos silvestres / mantequilla de epazote

### salmón con almejas y mejillones

sofrito de pimientos / chorizo / vinagre de jerez

### pollo a la parrilla en achiote

salsa de queso de cabra / cebollas cambray / espinacas / papas

### filete de res al chipotle

chorizo / papas / cebolla / salsa bernesa de chipotle

### rib eye con costra de chiles secos

costra de cinco chiles / papas adobadas / espárragos

### arrachera marinada en cerveza

nopales / cebollas cambray / guacamole

## power lunch

### \$280 por persona

incluye selección de entradas, plato principal y postre;  
4 horas de cortesía en el estacionamiento;  
bebidas y propina no incluidas

nuestros precios incluyen iva; cubierto de \$20; en grupos de 7 ó más personas favor de considerar el 15% de propina; agradecemos nos avise de cualquier alergia o requerimiento especial; para fumar puro o pipa, agradecemos su comprensión en pasar al bar; por favor recuerde sellar su boleto de estacionamiento para recibir 4 horas de cortesía

## postres

crème brûlée

cheese cake

brownie

pot au crème

## appetizers

**pacific fish consommé**  
crab meat / fish / cilantro / lemon

**zucchini blossoms quesadillas**  
corn / zucchini blossoms / avocado green sauce

**shrimp with snow peas**  
roasted skewers / valentina sauce chutney

**cucumber and jicama salad**  
cucumber cubes / coriander / oregano

**meat fajitas stuffed cactus paddles**  
skirt steak / onion / oaxaca cheese /  
mashed salsa

## main plates

**fussilli in mexican pesto**  
zucchini / sweet corn velete / tomato / onion sauce

**seared red snapper in light seafood broth**  
green tomato / huauzontle / beans

**grilled glazed mahi**  
wild mushrooms / epazote butter

**salmon and clams**  
red bell pepper sofrito / chorizo / sherry vinegar

**achiote marinated grilled chicken**  
goat cheese sauce / scallion / spinach / potatoes

**chipotle filet mignon**  
chorizo / potatoes / leek / chile chipotle bearnaise sauce

**blackened rib eye steak**  
five chile crust / adobo potatoes / asparragus

**beer marinated skirt steak**  
grilled cactus paddle / scallion / guacamole

## power lunch

**\$280 per guest**

includes appetizers selection, main plate and dessert;  
4 hours complimentary parking;  
beverages and tip not included

our price include tax, cubierto charge \$20; in groups of 7 or more guests please consider a 15% tip; let us know about any allergies or special requirements; cigar and pipe smoking is permitted at the bar only; please remember to stamp your parking ticket to receive 4 free parking hours

## desserts

**crème brûlée**

**cheese cake**

**chocolate brownie**

**pot au crème**