

Lunch Menu

AHAU COLLECTION

Guacamole Tradicional / Traditional Guacamole **R VG O** \$230

Aguacate fresco con limón, salsa mexicana, aceite de oliva, sal de mar y pimienta.

Extras: Chicharrón \$55 / Chapulines \$75 / Queso Panela \$45 / Tocino \$75 / Camarón \$95 / Chorizo \$65

Fresh avocado with lemon, Mexican sauce, olive oil, sea salt and pepper.

Extras: Chicharrón \$ 55 / Chapulines \$ 75 / Panela Cheese \$ 45 / Bacon \$ 75 / Shrimp \$ 95 / Chorizo \$ 65

Papas Fritas / French Fries **VG V** \$190

Papa rústica frita con alioli casero.

Rustic fried potato with homemade aioli.

Hummus de Irad / Irad Hummus **VG V** \$240

Nido de hummus de garbanzo hecho en casa con un toque de tahini y paprika, acompañado de ensalada de brotes, crudités de zanahorias baby, crujiente de pan pita, lluvia de pepitas de calabaza local y aceite de hiervas frescas.

Homemade chickpea hummus nest with a touch of tahini and paprika, accompanied by sprout salad, crudités of baby carrots, crispy pita bread, sprinkled with local pumpkin seeds and fresh herb oil.

Mejillones Yucatán / Yucatan Mussels **O R** \$280

Con salsa de tomate, vino blanco, epazote y tomates cherry.

With tomato sauce, white wine, epazote and cherry tomatoes.

Empanadas de Marlín Ahumado / Smoked Marlin Empanadas **R** \$220

Tres piezas de empanadas de maíz rellenas de marlín ahumado, servidas con lechuga, guacamole, crema ácida y cebolla encurtida.

Three pieces of corn patties stuffed with smoked marlin, served with lettuce, guacamole, sour cream and pickled onion.

Ceviche Mixto / Mixed Ceviche **R LG** \$380

Ceviche tradicional marinado al momento con limón recién exprimido, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, leche de tigre y aceite de cilantro.

(Camarón, pescado fresco, pulpo o mixto)

Traditional ceviche marinated at the moment with freshly squeezed lemon, cherry tomato, red onion, avocado, tiger milk and coriander oil.

(Shrimp, fresh fish, octopus or mixed)

Ceviche Blanco / White Ceviche **R LG** \$370

Estilo Peruano con escalopas de abadejo, marinados en jugo de limón y leche de tigre, con cebolla morada, pimiento rosa, chile serrano, camote, elote asado y cilantro.

Peruvian style with pollock escalopes, marinated in lemon juice and tiger's milk, with purple onion, pink pepper, serrano pepper, sweet potato, roasted corn and coriander.

Alitas Búfalo / Buffalo Wings **O R** \$350

Salsa búfalo de la casa, crudités, aderezo ranch y aderezo blue cheese.

House buffalo sauce, crudités, ranch dressing and blue cheese dressing.

PARA EMPEZAR / TO GET STARTED

VEGANO (VG) - VEGETARIANO (V) - ORGÁNICO (O) - SUSTENTABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)
VEGAN (VG) - VEGETARIAN (V) - ORGANIC (O) - SUSTAINABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)

Aguachile Verde / Green Aguachile R LG **\$380**

Camarón marinado al momento, cebolla morada, laminas de pepino, cilantro y chile serrano.
Shrimp marinated at the moment, red onion, cucumber slices, coriander and serrano pepper.

Ceviche Caribeño Ahau / Ahau Caribbean Ceviche R LG **\$380**

Pescado, camarón, mango, hojas de arugula, cebolla morada, tequila, cilantro, tomate cherry mixto y chile jalapeño.

Fish, shrimp, mango, arugula leaves, red onion, tequila, cilantro, mixed cherry tomato and jalapeño pepper.

Tostada de Atún / Tuna Tostada R LG **\$330**

Atún, tomate, cebolla, cilantro, salsa ponzu del chef, con base de guacamole y aceite de oliva.

Tuna, tomato, onion, coriander, chef's ponzu sauce, based on guacamole and olive oil.

Tiradito R LG **\$300**

Finas láminas de la pesca del día o atún, con lechugas arugula, laminas de queso parmesano, chile serrano, brotes de chícharo amarillo, salsa de soya con chile jalapeño y un toque de jengibre.

Fine slices of the catch of the day or tuna, with arugula lettuce, slices of parmesan cheese, serrano pepper, yellow pea shoots, soy sauce with jalapeño pepper and a touch of ginger.

Fiesta del Mar / Sea Party R **\$700**

600 GR de mariscos, montados en una cazuela.

Con espejo de salsa Veracruzana, queso oaxaca, mejillones, pulpo, pescado, camarón gigante, camarón 21/25, langosta, nopales, queso panela y ensalada de brotes de maíz con rábano morado y tomates cherry.

600 GR of seafood, assembled in a casserole.

With a mirror of Veracruzana sauce, Oaxaca cheese, mussels, octopus, fish, giant shrimp, 21/25 shrimp, lobster, nopales, panela cheese and corn sprouts salad with purple radish and cherry tomatoes.

Sopa Pescadores / Fisherman's Soup R **\$530**

Sopa tradicional con mezcla mariscos, con base de salsa de chiles secos y jitomate, perfumada con epazote y servida con cilantro, cebolla en cuadros y aguacate.

Traditional soup with mixed seafood, with a base of dried chilli sauce and tomato, scented with epazote and served with coriander, onion in squares and avocado.

Pasta Pomodoro R O **\$330**

Pasta fresca hecha en casa con tradicional salsa pomodoro.

Fresh homemade pasta with traditional pomodoro sauce.

Pasta con Salmón / Salmon Pasta R **\$400**

Dados de salmón chícharo fresco, cebollita chalota, tomate cherry y hojas de albahaca.

Diced fresh pea salmon, shallot onion, cherry tomato and basil leaves.

Hamburguesa Ahau / Ahau Burger R **\$380**

220 GR de nuestra mezcla de carne de res con queso manchego, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, aguacate y tocino en nuestro pan casero.

(Extra: Queso Oaxaca \$45 / Tocino \$75 / Champiñones \$50)

220 GR of our mixture of beef with manchego cheese, lettuce, tomato, onion, pickles, avocado and bacon in our homemade bread.

(Extra: Oaxaca Cheese \$ 45 / Bacon \$ 75 / Mushrooms \$ 50)

Hamburguesa Beyond Meat / Beyond Meat Burger V VG O LG **\$400**

Hamburguesa vegana con lechugas mixtas, rodajas de jitomates frescos, pepinillos, cebolla morada, chile jalapeño en escabeche y calabacitas a la parrilla.

Vegan burger with mixed lettuce, sliced fresh tomatoes, pickles, red onion, pickled jalapeño pepper and grilled zucchini.

Club Sándwich de Pavo / Turkey Club Sandwich O R **\$320**

Pavo horneado al vino blanco con tocino, queso manchego, tomate, cebolla morada, aguacate y lechuga, acompañado de papas fritas.

Turkey baked in white wine with bacon, Manchego cheese, tomato, red onion, avocado and lettuce, accompanied by French fries.

Filete de pesca del Día / Catch of the Day Fillet O R **\$420**

Filete de pescado marinado con chimichurri blanco, acompañado de vegetales al grill, camote y betabel horneado.

Fish fillet marinated with white chimichurri, accompanied by grilled vegetables, sweet potatoes and baked beets.

Tabule de Verduras / Vegetable Tab V VG **\$280**

Tabule crudi vegano de brócoli, coliflor, zanahoria, calabaza italiana, tomate cherry, pepino, perejil y vinagreta de curry con jengibre y limón amarillo.

Raw vegan tab of broccoli, cauliflower, carrot, Italian pumpkin, cherry tomato, cucumber, parsley and curry vinaigrette with ginger and yellow lemon.

Quínoa y Coco / Coconut & Quinoa O V VG **\$280**

Quínoa orgánica, pimientos, brotes de girasol, tomate cherry, coco fresco, hojas de menta, ajonjolí negro y vinagreta de lima local.

Organic quinoa, bell peppers, sunflower sprouts, cherry tomato, fresh coconut, mint leaves, black sesame and local lime vinaigrette.

Tomate y Aguacate / Tomato & Avocado V VG **\$270**

Mix de verdes con pepino, cebolla morada, tomate criollo, aguacate, aceite de oliva y vinagre de jerez.

Mix of greens with cucumber, red onion, creole tomato, avocado, olive oil and sherry vinegar.

Ensalada de la Casa / Home Salad O **\$465**

Lechugas mixtas, pepino, tomates cherry, tomate verde, brotes, pimientos, aderezo de blue cheese y pechuga de pollo orgánica a la plancha.

Mixed lettuce, cucumber, cherry tomatoes, green tomato, sprouts, bell peppers, blue cheese dressing and organic grilled chicken breast.

Camarón / Shrimp S R \$290
 Camarones capeados con cerveza oscura, mayonesa picante, col morada, brotes de girasol y ajonjolí negro.
 Shrimp weathered with dark beer, spicy mayonnaise, red cabbage, sunflower sprouts and black sesame.

Pescado / Fish S R \$270
 Pescado capeado con cerveza oscura, coleslaw, mayonesa, cilantro y papa crispy.
 Fish weathered with dark beer, coleslaw, mayonnaise, coriander and crispy potato.

Arrachera / Skirt Steak R \$280
 180 GR de arrachera con chimichurri, pico de gallo y nopales curados a la sal.
 180 GR of flank steak with chimichurri, pico de gallo and salt-cured nopales.

Pollo / Chicken O \$270
 Pollo marinado en limón, aceite de oliva, ajo y cilantro, con arugula, piña asada y cebolla morada.
 Chicken marinated in lemon, olive oil, garlic and coriander, with arugula, roasted pineapple and red onion.

Pescado al Pastor / Al Pastor Fish S R \$290
 Montados sobre tortillas hechas en casa, piña caramelizada con poro, rábanos en juliana y gelatina de limón.
 Mounted on homemade tortillas, caramelized pineapple with leek, julienned radishes and lemon jelly.

Pechuga Orgánica de Pollo / Organic Chicken Breast O \$390
 Marinado en limón amarillo, ajo, jengibre, cilantro y aceite de oliva, servido con cous cous y champiñones confitados, piña asada y tomates al carbon.
 Marinated in yellow lemon, garlic, ginger, coriander and olive oil, served with couscous and confit mushrooms, roasted pineapple and charcoal tomatoes.

Atún a la Parrilla / Grilled Tuna VG \$410
 Filete de atún de Ensenada, Baja California a la parrilla, acompañado de cilindro de berenjena con tomates deshidratados y ensalada mixta, marinado con salsa ponsu y aceitunas verdes.
 Grilled tuna steak from Ensenada, Baja California, accompanied by a cylinder of eggplant with dehydrated tomatoes and mixed salad, marinated with ponsu sauce and green olives..

Arrachera a la Parrilla / Grilled Skirt Steak R \$550
 350 GR, marinada con chimichurri de perejil, hierbas locales, ensalada de espárragos tatemados con aguacate, cilantro y puré de papas con tres quesos.
 350 GR, marinated with parsley chimichurri, local herbs, tatemado asparagus salad with avocado, coriander and three-cheese mashed potatoes.

Pulpo Ahau / Ahau Octopus R \$500
 Con marinación de la casa de cítricos, aceite de paprika y ajos asados con papa cambray, arugula y ali oli de habanero tatemado.
 With house marination of citrus, paprika oil and roasted garlic with chambray potatoes, arugula and tatemado habanero ali oli.

Vegetales Parrillados / Grilled Vegetables O VG V LG \$270
 Calabaza, zanahoria, cebolla, champiñones, pimiento cebolla, espárragos, ensalada de arugula y vinagreta de balsamico.
 Pumpkin, carrot, onion, mushrooms, onion pepper, asparagus, arugula salad and balsamic vinaigrette.

Langosta / Lobster R \$2.50/GR

Vegetales grillados, ensalada de lechugas, mantequilla y ajo asado.

Grilled vegetables, lettuce salad, butter and roasted garlic.

Pesca del Día / Catch of the Day \$1.50/GR

Limón amarillo, vino blanco, perejil, aceite de oliva, papas cambray, y ajo asado.

Acompañado de puré de papa y vegetales al grill.

Yellow lemon, white wine, parsley, olive oil, chambray potatoes, and roasted garlic.

Accompanied by mashed potatoes and grilled vegetables.

Flat Iron a la Leña / Firewood Flat Iron \$450

Acompañado de puré de camote, espárragos sellados a la parrilla, con tomates cherry, ajo asado y chimichurri rojo de chiles secos.

Accompanied by mashed sweet potatoes, seared grilled asparagus, with cherry tomatoes, roasted garlic and red dried chili chimichurri.

Rib Eye a la Parrilla / Grilled Rib Eye O \$750

Acompañado con papa rellena de tocino y tres quesos, ensalada mixta y salsa de champiñones con jugo de carne.

Accompanied with bacon stuffed potato and three cheeses, mixed salad and mushroom sauce with meat juice.

Camarones Gigantes / Giant Shrimp VG O \$600

Seis camarones a la parrilla, acompañados de ensalada de tabule de cous cous con un mix de brotes y espárragos al grill salteados con ajo y vino blanco.

Six grilled shrimp, accompanied by a couscous taboule salad with a mix of sprouts and grilled asparagus sauteed with garlic and white wine.

Elote / Corn VG O \$150

Elote dulce a la parrilla con mayonesa de limón, queso cotija y chile en polvo.

Grilled sweet corn with lemon mayonnaise, cotija cheese and chili powder.

Bomba de Chocolate / Chocolate Bomb O \$250

Chocolate semi amargo acompañado de helado de vainilla.

Bitter chocolate accompanied by vanilla ice cream.

Pay de Zanahoria / Carrot Pie O V \$250

Vegano, con betún de nueces y frutos rojos.

Vegan, with nut and red berry bitumen.

Cheese Cake O \$300

Marmoleado de brownie Ahau, con tierra de nueces y salsa de frutos rojos.

Marbling of Ahau brownie, with ground of nuts and sauce of red fruits.

Nido de Café / Coffee Nest O \$250

Con corona de frutos y reducción de chocolate semi amargo.

With a crown of fruit and semi-bitter chocolate reduction.

Crema Catalana / Catalan Cream O \$240

Con costra de crème brûlée y polvo de almendras y blueberries

With crème brûlée crust and almond powder and blueberries.

<p>El Bizcocho del Chef / The Chef's Biscuit O</p> <p>Bañado en leche dorada, tierra de limón y crocante de coco. Bathed in golden milk, lemon earth and coconut crunch.</p>	<p>\$300</p>
<p>Brownie de Chocolate / Chocolate Brownie O V</p> <p>Acompañado de helado de vainilla. Accompanied by vanilla ice cream.</p>	<p>\$260</p>
<p>Soufflé de Chocolate Blanco / White Chocolate Soufflé O</p> <p>Con maracuyá. With passion fruit.</p>	<p>\$280</p>
<p>Helados / Ice Cream VG</p> <p>Vainilla / Chocolate / Coco. Vanilla / Chocolate / Coconut.</p>	<p>\$220</p>
<p>Nieves V</p> <p>Mandarina / Limón / Maracuyá. Tangerine / Lemon / Passion fruit.</p>	<p>\$200</p>

Bebidas / Drinks

AHAU COLLECTION

CÓCTELES / COCKTAILS

Mayan Punch \$250

Mezcal Amores (espadin), mezclado con nuestro ponche tropical local de plátano, piña, manzana, canela y clavo.

Mezcal Amores (espadin) blended with our local tropical punch of banana, pineapple, apple, cinnamon and cloves.

Sacred Jade \$250

Mezcal Ojo de Tigre, mezclado con nuestro elixir verde de apio, cilantro, pepino y jugo de limón.

Mezcal Ojo de Tigre, blended with our green elixir of celery, coriander, cucumber & lemon juice.

Mexican Kiss \$250

Aperol, mango y maracuyá con prosecco float.

Aperol, mango and maracuya with prosecco float.

Loco Colada \$250

Ron ligero, zumo de piña, sirope de agua de coco y un shot de espresso.

Light rum, pineapple juice, coconut water syrup and a shot of espresso.

Mezcalrita \$250

Mezcal Ojo de Tigre, licor de Ancho reyes, aceite de cítricos, jugo de toronja y pepino..

Mezcal Ojo de Tigre, Ancho reyes liquor, citrus oil, grapefruit juice and cucumber.

Sangria Ahaú / Sea Party Casserole \$250

Vino tinto, jamaica, pure de fresas y jugo de limón.

Red wine, hibiscus syrup, strawberry purée and lemon juice.

CÓCTELES CLASSICOS / CLASSIC COCKTAILS

Blue Iced Tea	\$220	Bloody Mary	\$180
Aperol Spritz	\$220	Cosmopolitan	\$220
Carajillo	\$180	Dirty Martini	\$220
Gin & Tonic	\$220	Long Island Iced Tea	\$220
Classic Margarita	\$220	Espresso Martini	\$220
Sotol Cocktail	\$250	Cuba Libre	\$220
Piña Colada	\$220	Caipirinha	\$220
Tequila Sunrise	\$220	Crazy Coconut	\$250

**VINO TINTO / RED WINE**

Introvertido Merlot	\$1200	
Introvertido Cabernet Sauvignon	\$1200	
Casa Madero 3V		\$230
Anxelin Shiraz	\$1400	
La Casona Cabernet meRLOT	\$1800	
Indigo Eye Pinot Noir		\$230

BLANCO / WHITE

Casa Madero 2V	\$1500	
Terre del Föhn Pinot Noir	\$1300	\$250
Indigo Eyes Chardonnay	\$1250	\$290

ROSA / ROSE

Casa Madero Rose	\$1500	\$230
------------------	--------	-------

CERVEZA / BEER

Sol	\$90
XX Lager	\$90
Heineken	\$90
Amstel Ultra	\$90
Tecate Light	\$90
Tecate Red	\$90
Bohemia Clara	\$120
Bohemia Oscura	\$120

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

Perro del Mar IPA	\$160
Tulum Lager	\$160