



# MENÚ CENA

## VILLA

# PESCADORES

AHAU COLLECTION

6:50 PM - 10:00 PM



## ENTRADAS / STARTERS

**Guacamole, Sikil Pak, Humus** \$230  
Salsa maya de la región, guacamole con pico de gallo, hunus con pan pita.  
Mayan sauce of the region, guacamole, humus and pita bread.

**Ensalada de Lenteja / Lentil Salad** \$220  
Lentejas, pepita, cebolla, cilantro, tomate, aguacate, pepino, vinagreta de pasilla y ajonjolí.  
Lentils, pepita, onion, cilantro, tomato, avocado, cucumber, pasilla and sesame vinaigrette, sesame oil.

**Carpaccio de Calabaza y Trufa** \$310  
**Zucchini and Truffle Carpaccio**  
Calabaza italiana grillada, cremoso de flor de calabaza, pepita de calabaza, salsa de cuatro quesos, aceite de trufa, brote de calabaza, cilantro y pan de la casa.  
Grilled Italian pumpkin, pumpkin flower cream, pumpkin seed, four cheese sauce, truffle oil, pumpkin sprout, coriander and house bread.

**Tartar del Mar / Seafood Tartar** \$320  
Callo, atún, pescado, camarón, sandía asada, aguacate, ajonjolí, mayonesa xcatik y salsa ponzu, chile jalapeño.  
Callo, tuna, fish, shrimp, grilled watermelon, avocado, sesame, sprouts, xcatik mayonnaise and ponzu sauce and jalapeño pepper.

**Quesadilla de Hoja Santa y Miltomate** \$230  
Salsa verde, epazote, queso Oaxaca y hoja santa.  
Green Sauce, epazote, oaxaca cheese & holy leaf.

**Conchas del Día / Seashells of the Day** \$290  
Almejas, mejillones, cebolla, ajo, mantequilla, perejil, vino blanco, caldo de almejas y pan de la casa.  
Clams, mussels, onion, garlic, butter, parsley, white wine, clam broth and house bread.

## DE LA GRANJA / FROM THE FARM

**Pollito Quemado / Burnt Chicken** \$360  
Pollito de leche quemado al grill, marinado en recado negro, con arroz jazmín y verduras en conserva.  
Grilled milk chicken, marinated in black recado, with jasmine rice and preserved vegetables.

**Picaña o Arrachera / Picaña or Skirt Steak** \$480  
Corte de res parrillada, papas asadas, en carbón, con chimichurri, ensalada mixta, chile jalapeño asado.  
Grilled cut of beef, roasted potatoes, on charcoal, with chimichurri, mixed salad, roasted jalapeño pepper.

## DEL MAR / FROM THE SEA

**Sopa de Chilpachole / Chilpachole Soup** \$310  
Crema de jaiba, camarón, chiles rojo seco, crema, croqueta de papa y epazote.  
Crab cream, shrimp, dried red chillies, cream, potato croquette & epazote.

**Pesca del Día / Catch of the Day** \$1.50 x GR  
(Frito, Parrillada, Al horno con vino blanco)  
**2 Guarniciones a elegir:** Puré de papa / Vegetales al grill / Arroz / Frijoles puercos / Ensalada mixta / Papas a la francesa.  
(Fried, Grilled, Baked with white wine)  
**2 Side dishes to choose from:** Mashed potatoes / Grilled vegetables / Rice / Pork beans / Mixed salad / French fries.

**Langosta / Lobster** \$2.50 x GR  
**A la mantequilla en horno de piedra / A la parrilla con carbón**  
**2 Guarniciones a elegir:** Puré de papa / Vegetales al grill / Arroz / Frijoles puercos / Ensalada mixta / Papas a la francesa.  
**Butter baked in a stone oven / Charcoal grilled**  
**2 Side dishes to choose from:** Mashed potatoes / Grilled vegetables / Rice / Pork beans / Mixed salad / French fries.

**Pulpo al Grill / Grilled Octopus** \$480  
Pulpo de costa esmeralda a la leña marinado con salsa de chiles secos, papas grilladas y hojas de cilantro criollo.  
Wood-fired octopus from the emerald coast marinated with dried chili sauce, grilled potatoes and Creole coriander leaves.

**Camarones Pescadores / Pescadores Shrimp** \$490  
Camarones grillados con mantequilla de ajo chipotle con salvia, acompañados de puré de papa, ensalada mixta.  
Grilled shrimp with chipotle garlic butter with sage, accompanied by mashed potatoes, mixed salad.

**Filete de Pescado / Fish Steak** \$490  
Filete de pescado parrillada, con vino blanco y mantequilla, cama de arroz jazmín y vegetales asados con chimichurri.  
Grilled fish fillet, with white wine and butter, bed of jasmine rice and roasted vegetables with chimichurri.



## DEL HUERTO / FROM THE ORCHARD

**Crema de Brocoli / Broccoli Cream Soup** \$210  
Salsa bechamel, brócoli y espinaca, acompañada de pan con ajo.  
Bechamel sauce, broccoli and spinach, accompanied by garlic bread.

**Parrillada de Vegetales / Grilled Vegetables** \$220  
Vegetales mixtos parrillados en carbón acompañado de puré de papa.  
Charcoal grilled mixed vegetables accompanied by mashed potatoes.

## PASTA

**Pomodoro** \$240  
Fettuccine hecha en casa, con salsa de tomate, queso parmesano, pan de la casa, albahaca, aceite de ajo.  
Homemade fettuccine, with tomato sauce, parmesan cheese, house bread, basil, garlic oil.

**Napolitana** \$300  
Salsa aurora cremosa, con camarones, vino blanco, queso parmesano, pasta hecha en casa.  
Creamy aurora sauce, with shrimp, white wine, Parmesan cheese, homemade pasta.

**Frutti Di Mare** \$320  
Almeja blanca, camarones, mejillón, calamar, mantequilla, pasta casera, albahaca, vino blanco y jitomate confitado.  
Creamy aurora sauce, with shrimp, white wine, parmesan cheese, homemade pasta.

**Carbonara** \$250  
Pasta hecha en casa, con tocino, salsa cremosa, pan casero y queso parmesano.  
Homemade pasta, with bacon, creamy sauce, homemade bread and parmesan cheese.

## POSTRES / DESSERT

**Cremoso de Plátano / Banana Pie** \$230  
Plátano caramelizado, queso doble crema, fresas, tierra de galleta sucre, helado tradicional italiano.  
Homemade pasta, with bacon, creamy sauce, homemade bread and Parmesan cheese.

**Volcán de Chocolate / Chocolat Fondant** \$230  
Postre cocinado en horno, chocolate líquido por dentro, fresas.  
Dessert cooked in the oven, liquid chocolate inside, strawberries.

**Camino hacia el Cacao / Road to Cocoa** \$230  
Brownie 100% cacao, nuez, ganache de chocolate blanco, chiles y pimientas de la región, vainilla, helado tradicional italiano.  
100% cocoa brownie, walnuts, white chocolate ganache, chiles and peppers from the region, vanilla, traditional Italian ice cream.

**Helado de la Casa / Ice Cream of the House** \$180  
Pregunte por nuestros sabores, base tradicional italiana.  
Ask about our flavors, traditional Italian base.

