

# COMIDA / LUNCH

SERVED DAILY | 12:00 PM - 6:00 PM



## Guacamole Tradicional / Traditional Guacamole

\$260

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

\$210

Papa rústica frita con alioli casero.

Rustic fried potato with homemade aioli.

## Hummus de Irad / Irad Hummus

\$265

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 hierbas 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 Tierra Maya / Mayan Style Mussels

\$320

Mejillones salteados con ajo, cebolla chalote, jugo de lima local, cilantro, chile habanero, cerveza clara y acompañado de pan de ajo.

Mussels sautéed with garlic, shallot onion, local lime juice, coriander, habanero pepper, light beer and accompanied by garlic bread.

## Tartar De Atún / Tuna Tartar

\$400

Dados de atún fresco, aguacate, mango, lluvia de ajonjolí tostado, mango, chips de camote y salsa ponzu del chef. (200 gr.)

Dice of fresh tuna, avocado, mango, toasted sesame drizzle, mango, sweet potato chips and the chefs' ponzu sauce. (200 gr.)

## Ceviche Mixto / Mixed Ceviche

\$399

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)

## Aguachile Verde / Green Aguachile

\$430

Camarón marinado al momento, cebolla morada, laminas de pepino, cilantro y chile serrano, bañado en salsas aguachile de la casa.

Shrimp freshly marinated, red onion, cucumber slices, coriander and serrano pepper bathed in home made aguachiles salsa.

## Ceviche Caribeño / Caribbean Ceviche

\$399

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

Fish, shrimp, mango, arugula leaves, red onion, tequila, coriander, mixed cherry tomato and jalapeño pepper, with tomato sauce and clam juice.

## Tostada de Atún / Tuna Toast

\$350

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

Tuna, tomato, onion, coriander, chef's ponzu sauce, served on a guacamole base with olive oil.

## Camarón / Shrimp

\$320

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 seeds.

## Pescado / Fish

\$315

Pescado capeado con cerveza oscura, coleslaw, mayonesa, cilantro y papa crispy.

Fish weathered with dark beer, coleslaw, mayonnaise, coriander and crispy potato.

## Arrachera / Steak

\$320

180 gramos de arrachera con chimichurri, pico de gallo y nopales curados a la sal.

180 grams of flank steak with chimichurri, pico de gallo and salt-cured nopales.

## Pollo / Chicken

\$295

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 / Pastor Fish

\$315

Montado sobre tortillas hechas en casa, con piña caramelizada, poro, rábanos en juliana y gelatina de limón.

Mounted on homemade tortillas, with caramelized pineapple, julienne radishes and lemon jelly.

**Timbal de Tres Quínoas / Triple Quinoa Timbale**  

\$290

Quinoa organica, mango, viruta de coco, ensalada de brotes, vinagreta chia maya y fruta de la pasión.

Organic quinoa, mango, coconut shaving, sprout salad and chia maya vinaigrette and passion fruit.

**Ensalada de la Casa / Home Salad**

\$380

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.

**Hamburguesa Ahau / Ahau Burger**

\$420

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

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

**Hamburguesa Beyond Meat / Beyond Meat Burger**  

\$450

Hamburguesa vegana con lechugas mixtas, rodajas de jitomates frescos, pepinillos, cebollamorada, 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.

**Filete de Pesca del Día / Catch of the Day Fish Filet**

\$475

Filete de pescado al grill montado sobre cama de tomates heirloom con una salsa tibia de piñones blancos y con un toque de vino blanco.

Grilled fish filet mounted on a bed of heirloom tomatoes with a warm white pine nut sauce and a touch of white wine.

**Pechuga Orgánica de Pollo / Organic Chicken Breast**

\$510

Marinado en limón amarillo, ajo, jengibre, cilantro y aceite de oliva, servido con cous cous y champiñones confitados, piña asada y tomates al carbón.

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**

\$599

Filete de atún de Ensenada, Baja California a la parrilla, acompañado de cilindro de berenjena con tomates deshidratados y ensalada mixta, marinado con salsa ponzu y aceitunas verdes.

Grilled tuna steak from Ensenada, Baja California, accompanied by a cylinder of eggplant with dehydrated tomatoes and mixed salad, marinated with ponzu sauce and green olives.

**Arrachera a la Parrilla / Grilled Skirt Steak**

\$550

350 gramos de arrachera marinada con chimichurri de perejil, hierbas locales, ensalada de espárragos tatemados con aguacate, cilantro y puré de papas con tres quesos.

350 grams of skirt steak marinated with parsley chimichurri, local herbs, tatemado asparagus salad with avocado, coriander and three-cheese mashed potatoes.

## Pulpo Ahau / Ahau Octopus

\$580

Marinado con cítricos de la casa, aceite de paprika y ajos asados con papas gajo, arugula y ali oli de habanero tatemado.

With our citrus marinade, paprika oil and roasted garlic with chambray potatoes, arugula and tatemado habanero ali oli.

## Pesca del Día / Catch of the Day

\$1.80 /GR

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

Grilled vegetables, lettuce salad, mashed potatoes, butter, and roasted garlic.

## Langosta Entera / Whole Lobster

\$2.80 /GR

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

Grilled vegetables, mashed potatoes, lettuce salad, butter and roasted garlic.

## Rib Eye a la Parrilla / Grilled Rib Eye Steak

\$780

Acompañado con papa frita gratinada de tres quesos, ensalada mixta y salsa de champiñones con jugo de carne.

Accompanied with a three-cheese gratin potato chip, mixed salad and mushroom sauce with meat juice.

## Pechuga de Pato Pekinés / Peking Duck Breast

\$600

Acompañado de ensalada de higos con jamón serrano bañado en salsa de ciruela roja y brotes del huerto maya.

Accompanied by a fig salad with serrano ham bathed in red plum sauce and sprouts from the Mayan garden.

## Camarones Gigantes / Giant Shrimp

\$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 tabouli salad with a mix of sprouts and grilled asparagus sauteed with garlic and white wine.

## Vegetales Parrillados / Grilled Vegetables

\$390

Calabaza, zanahoria, cebolla, champiñones, pimiento cebolla, espárragos, ensalada de arugula y vinagreta de balsámico.

Pumpkin, carrot, onion, mushrooms, onion pepper, asparagus, arugula salad and balsamic vinaigrette.

## Elote / Corn

\$220

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.

# EXTRAS

Aguacate / <b>Avocado</b>	\$50
Arrachera / <b>Flank Steak</b>	\$90
Cacao y Frutos Rojos / <b>Cocoa and Red Berries</b>	\$45
Camarón / <b>Shrimp</b>	\$85
Chorizo / <b>Chorizo</b>	\$65
Chapulines / <b>Chapulines</b>	\$75
Espárragos / <b>Asparagus</b>	\$85
Frijoles / <b>Beans</b>	\$45
Huevo / <b>Egg</b>	\$45
Jamón / <b>Ham</b>	\$45
Pan Pita / <b>Pita Bread</b>	\$45
Pan Tostado / <b>Toast</b>	\$40
Papa Rustica / <b>Rustic Potato</b>	\$45
Pollo / <b>Chicken</b>	\$80
Queso / <b>Cheese</b>	\$45
Tocino / <b>Bacon</b>	\$50
Verduras / <b>Vegetables</b>	\$40
Papa Horno / <b>Baked Potato</b>	\$90