

# LUNCH & SNACKS

## PA' EMPEZAR TO GET STARTED

### GUACAMOLE \$210

Tomate, cebolla y aguacate con jalapeño, brotes de cilantro y aceite de oliva.

Tomato, onion, avocado with jalapeño, coriander, radish and olive oil.

### PAPAS A LA FRANCESA | FRENCH FRIES \$170

Con mayonesa.

With mayo.

### PAPAS TRUFADAS | TRUFFLE FRIES \$230

Con queso parmesano, perejil, y aceite de trufa.

With parmesan cheese, parsley, and truffle oil.

### SAMPLER PLATE \$1280

4 Tostadas de atún, 4 elotes tatemados, guacamole, aros de calamar y 4 pescadillas.

4 Tuna toasts, 4 grilled corn, guacamole, squid tempura ring and 4 pescadillas.

### COLIFLOR BONELESS | CAULIFLOWER BONELESS \$250

Coliflor en tempura ó parrilladas con aderezo de chipotle, dip de tartara con bastones de zanahoria.

Tempura or grilled cauliflower with chipotle dressing, tartar dip with purple carrot sticks.

### ELOTE TATEMADO | ROASTED CORN COB \$160

Elote amarillo cocinado en parrilla, acompañado de mayonesa, chile piquin, queso chiapaneco y limón.

Grilled yellow corn, accompanied by mayonnaise, chili piquin, chiapas cheese and lemon.

### CALDO DE CAMARÓN | SHRIMP BROTH \$135

Caldo de camarón con papa, cebolla morada, cilantro, limón y chile habanero.

Traditional shrimp broth with potato, cilantro, habanero chili, red onion and lemon.

## DEL MAR FROM THE SEA

### CHIPS MARINAS | MARINE CHIPS \$480

Chips de camote y yuca con pulpo y camarón al mojo de ajo, salsa de aguacate de la casa y limón.

Sweet potato and yucca chips with octopus and shrimp in garlic sauce, house avocado sauce and lemon.

### CEVICHE PESCADORES \$350

De pescado, pulpo y camarón con pico de gallo y aguacate.

Fish, octopus and shrimp with pico de gallo & avocado.

### AGUACHILE SINALOA \$350

Camarón o pescado, salsa verde Sinaloa, pepino, cebolla, cilantro chile serrano, aceite de olivo.

Shrimp or fish, green aguachile, cucumber, onion, coriander, serrano chili and olive oil.

### TOSTADA DE ATÚN | TUNA TOSTADA \$235

Atun marinado en salsa ponzu, aguacate y mayo chipotle, cilantro, poro crujiente y semillas de ajonjolí.

Tuna with ponzu souce, avocado, spicy mayo, coriander and sesame.

### PESCADO PARACAS | PARACAS FISH \$580

Trozos de filete de pescado frito con mayonesa tártara y papas francesas, cebolla criolla con chile habanero.

Pieces of fried fish fillet with tartar mayonnaise and French fries, Creole onion with habanero chili.

### AROS DE CALAMAR | SQUID RINGS \$250

Calamares crujientes, lechuga, mayonesa y salsa criolla.

Crunchy squid, lettuce, criollo sauce & mayonnaise.

### PESCADILLAS | CRISPY FISH QUESADILLAS \$240

3 Quesadillas fritas con minilla de pescado, tomate, cebolla, pico de gallo, aguacate y mayonesa de chiles secos.

3 Fried quesadillas with minilla fish, tomato, onion, pico de gallo, avocado slices and dry chili mayonnaise.

### DEDOS DE PESCADO | FISH STICKS \$240

Dedos de pescado crujientes con panko, papas francesas y mayonesa.

Crispy Panko Fish Fingers, French fries and mayonnaise.

VILLA

# PESCADORES

AHAU COLLECTION



# TACOS TACOS TACOS

## TEMPURA

\$250

De camarón o pescado, tres pz. rebozados en tempura, con mayo de chiles secos, guac, cilantro, limón y pico de gallo.

Shrimp or fish, three pz. battered in tempura, with dry chili mayo, guacamole, cilantro, lemon and pico de gallo.

## ARRACHERA | FLANK STEAK

\$250

3 tacos de arrachera parrillada, guacamole, cilantro, cebolla morada, pico de gallo y limón.

3 grilled flank steak tacos, guacamole, cilantro, red onion, pico de gallo and lemon.

## GOBERNADOR | GOVERNOR

\$310

3 Tacos de camarón con tortilla de harina, rajas de chile poblano, manchego, frijoles puercos, limón, cilantro y salsa verde.

3 Shrimp tacos with flour tortilla, poblano chili slices, manchego, pork beans, lemon, cilantro & green sauce.

## COCHINITA PIBIL | PIBIL PORK

\$240

Cerdo cocinado en horno de leña, recado rojo, cebolla tradicional maya xnipec, tortilla y limón

Pork cooked in a wood oven, red recado, traditional Mayan xnipec onion, tortilla and lemon.

# NACHOS NACHOS NACHOS

Nachos, queso manchego, vino blanco, frijoles puercos, pico de gallo, aguacate, jalapeño y brotes.

Nachos, manchego cheese, white wine, pork beans, pico de gallo, avocado, jalapeño and sprouts.

**Naturales | Natural**

\$300

**Pollo | Chicken**

\$350

**Arrachera | Skirt Steak**

\$350

# BURRITOS BURRITOS BURRITOS

Tortilla de harina, arroz, frijoles puercos, queso manchego, jitomate, cebolla lechuga, aguacate y papas a la francesa.

Flour tortilla, rice, pork beans, Manchego cheese, tomato, onion, lettuce, avocado and French fries.

**Vegetarianos | Veggie**

\$290

**Pollo | Chicken**

\$320

**Arrachera | Skirt Steak**

\$320

**Camarón | Shrimp**

\$330

# PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA

**Margarita**

\$240

**Hawaiiana**

\$260

**Pepperoni**

\$260

**Veggie**

\$240

## FILETE DE PESCADO | FISH FILLET

\$490

Filete de pescado parrillado, con vino blanco y mantequilla, cama de arroz jazmin y vegetales asados con chimichurri.

Grilled fish fillet, with white wine and butter, bed of jasmine rice and roasted vegetables with chimichurri.

## PECHUGA AL GRILL | GRILLED CHICKEN BREAST

\$380

Pechuga de pollo asada en parrilla con arroz jazmín, vegetales asados con chimichurri.

Grilled chicken breast with jasmine rice, grilled vegetables with chimichurri.

## PESCA DEL DÍA | CATCH OF THE DAY

\$1.50/GR

**Frito | Grill | Zarandeado**

2 GUARNICIONES A ELEGIR: Puré de papa, vegetales grill, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, papas a la francesa.

**Fried | Grilled | Stirred**

2 SIDE DISHES TO CHOOSE FROM: Mashed potatoes, grilled vegetables, rice, pork beans, mixed salad, french fries.

## LANGOSTA | LOBSTER

\$2.50/GR

**Mantequilla & Parrilla**

2 GUARNICIONES A ELEGIR: Puré de papa, vegetales grill, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, papas.

**Butter & Grill**

2 SIDE DISHES TO CHOOSE FROM: Mashed potatoes, grilled vegetables, rice, pork beans, mixed salad, french fries.

## BURGER DE RES | BEEF BURGER

\$300

Pan brioche, mayo chipotle, res premium, manchego, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos y papas.

Brioche bread, chipotle mayo, premium beef, manchego cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, pickles and fries.

## BURGER VEGANA | VEGAN BURGER

\$300

Pan vegano con semillas, carne vegana, jitomate, cebolla, lechuga, pepinillos, pure de betabel, y papas francesas.

Vegan bread with seeds, vegan meat, tomato, onion, lettuce, pickles, beet puree, and french fries.

## CREMOSO DE PLÁTANO | BANANA PIE

\$230

Plátano caramelizado, queso doble crema, fresas, tierra de galleta sucre, helado tradicional italiano.

Caramelized banana, double cream cheese, strawberry, sucre biscuit layer, traditional italian ice cream.

## VOLCÁN DE CHOCOLATE | CHOCOLATE FONDANT

\$230

Horneado, chocolate liquido por dentro & fresas.

Baked, liquid chocolate inside & strawberries.

## CHURROS CON HELADO | CHURROS W/ ICE CREAM

\$190

Servido con azúcar y canela en polvo, acompañado de helado de cereza.

Served with sugar and cinnamon powder, accompanied by cherry ice cream.

## HELADO DE LA CASA | OUR ICE CREAM

\$190

Pregunta por nuestros sabores, base tradicional italiana.

Ask about our flavours, traditional Italian base.