

BRUNCH

Ahau 

SERVED DAILY
12:00 PM - 6:00 PM

Para Empezar

To Get Started

Guacamole

\$260

Guacamole tradicional con pico de gallo, tostada horneada con sal y limón, chips de yuca.

Traditional guacamole with pico de gallo, baked toast with salt and lemon, yuca chips.

Pescadillas

\$250

Tres piezas mini de pescado en tortilla frita con aguamole y pico de gallo.

Three pieces of minilla fish in a fried tortilla with aguamole and pico de gallo.

Empanadas

\$290

Tres empanadas rellenas de camarón y pulpo con queso manchego, jengibre, cilantro y adobo de guajillo, acompañado de mayonesa casera de chile chipotle.

Three empanadas stuffed with shrimp and octopus with Manchego cheese, ginger, coriander and guajillo marinade, accompanied by homemade chipotle chile mayonnaise. aguamole and pico de gallo.

Mejillones | Mussels

\$360

Mejillones cocinados en vino blanco con perejil, mantequilla, ajo, apio, chile quebrado, acompañado de pan.

Mussels cooked in white wine with parsley, butter, garlic, celery, broken chile, accompanied by bread.

Tiradito de Salmón

\$360

Láminas de salmón maceradas en ginebra befeater con betabel y sal de grano, salsa ponzu, cilantro y tostadas de harina.

Salmon slices marinated in befeater gin, with beets and grain salt, ponzu sauce, coriander and flour toasts.

Hummus

\$265

De garbanzo con aceite de ajonjolí, pan pita horneado en horno de leña, crudites mixtos y brotes de chícharo.

Chickpea with sesame oil, pita bread baked in a wood oven, mixed crudites and pea sprouts.

Lo Fresco

The Fresh

Ensalada Roja | Red Salad

\$380

De espinaca con arrúgala, aderezo de tomillo y miel, fresas, nuez tostada, arándanos deshidratados y queso de cabra.
(Agrega pollo por \$40)

Spinach with arúgala, thyme and honey dressing, strawberries, toasted nuts, dehydrated cranberries and goat cheese.
(Add chicken for \$40)

Tostada de Atún | Tuna Tostada

\$350

Láminas de atún marinadas en ponzu, servidas en tostada de maiz con alcaparra frita, cebolla morada, cilantro, jitomate cherry, aguamole y mayonesa chipotle.

Tuna slices marinated in ponzu, served on corn toast with fried capers, red onion, coriander, cherry tomato, aguamole and chipotle mayonnaise.

Tostada de Pulpo | Octopus Tostada

\$350

Pulpo maya regional mezclado con mayonesa de Kalamata, tomate cherry, aguamole, cebolla morada, cilantro, chip de yuca.

Regional Mayan octopus mixed with Kalamata mayonnaise, cherry tomato, aguamole, red onion, coriander, yucca chips.

Tostada de Camarón | Shrimp Tostada

\$350

Camarón curtido en limón, chile habanero, jitomate cherry, cebolla morada, salsa chirimico, mayonesa casera con ajo.

Lemon-tanned shrimp, habanero pepper, cherry tomato, red onion, chirimico sauce, garlic mayonnaise

Ceviche Mixto | Mixed Ceviche

\$460

De camarón, con pescado, pulpo, tradicional con cebolla, jitomate, cilantro y aguacate.

Lemon-tanned shrimp, habanero pepper, cherry tomato, red onion, chirimico sauce, garlic mayonnaise

Ceviche de Camarón | Shrimp Ceviche

\$410

Camarón marinado en limón, mezclado con cebolla morada, cilantro, jitomate cherry, ají amarillo.

Shrimp marinated in lemon, mixed with red onion, coriander, cherry tomato, yellow ají.

Ceviche de Pescado | Fish Ceviche \$460

De pesca del día, abadejo, robalo o pargo, con cebolla morada, cilantro, jitomate, aguacate.

Catch of the day, haddock, sea bass or snapper, with red onion, coriander, tomato, avocado.

Aguachile de Camarón | Shrimp Aguachile \$410

Camarón crudo macerado en salsa verde de Sinaloa, con pepino, cebolla morada y cilantro.

Raw shrimp marinated in Sinaloa green sauce, with cucumber, red onion and coriander.

Aguachile Mixto | Mixed Aguachile \$460

De pescado y camarón macerados en salsa verde de Sinaloa, con cebolla morada, cilantro y pepino.

Fish and shrimp marinated in Sinaloa green sauce, with red onion, coriander and cucumber.

Hamburguesas y Tacos **Burgers & Tacos**

Hamburguesa Vegana | Vegan Burger \$450

Carne vegana, con lechuga, pepinillos, cebolla morada, papas francesas con aceite de trufa y humus de garbanzo

Vegan meat, with lettuce, pickles, red onion, French fries with truffle oil and chickpea hummus.

Hamburguesa de Res | Beef Burger \$460

Carne Angus con tocino, queso manchego, lechuga, pepinillos, jitomate, aros de cebolla morada, chile jalapeño, papas francesas.

Angus beef with bacon, manchego cheese, lettuce, pickles, tomato, red onion rings, jalapeño pepper with french fries.

Hamburguesa de Atún | Tuna Burger \$480

Steak de atún sakudori, macerado en ponzu, con papas francesas, cebolla caramelizada, y mayonesa de chile chipotle.

Sakudori tuna steak, marinated in ponzu, accompanied by French fries, caramelized onion, and chipotle mayo.

Tacos de Arrachera | Skirt Steak Tacos \$365

Tres tacos de arrachera sterling, guacamole, cebolla morada, cilantro y limón.

Three sterling skirt steak tacos, guacamole, red onion, coriander and lemon.

Tacos de Camarón al Pastor | Pastor Shrimp Tacos \$365

Camarón cocinado en salsa de pastor con vino blanco, mantequilla, piña asada, cilantro y cebolla morada.

Shrimp cooked in pastor sauce with white wine, butter, grilled pineapple, coriander and red onion.

Taco Tempura | Tempura Taco \$350

Camarón rebozado en tempura con cerveza, mayonesa chipotle, aguamole, cebolla morada y cilantro.

Beer tempura battered shrimp, chipotle mayonnaise, guacamole, red onion and coriander.

Taco de Pescado | Fish Taco \$350

Filete de pescado rebozado en tempura con cerveza, mayonesa chipotle, aguamole, cebolla morada y cilantro.

Tempura battered fish fillet with beer, chipotle mayonnaise, aguamole, red onion and coriander.

Tacos de Cochinita | Cochinita Tacos \$280

Tacos de cerdo marinada en axiote y cocinada en horno de leña, acompañada de cebolla morada y chile habanero.

Cooked pork tacos marinated in axiote and cooked in a wood-fired oven, with red onion and habanero chili.

Parrilla y Horno de Leña Grill & Wood Oven

Filete de Pescado | Fish Fillet \$590

Filete de pescado de la región, abadejo, robalo o pargo, cocinado en horno de leña con mantequilla, puré de papa y ensalada mixta.

Regional fish fillet, haddock, sea bass or snapper, cooked in a wood-fired oven with butter, mashed potatoes and mixed salad.

Arrachera Sterling | Sterling Skirt Steak \$720

Calidad sterling parrillada en braza acompañada de puré de papa, ensalada mixta con aguacate y aceite de olivo.

Grilled sterling quality breastfed served with mashed potatoes, mixed salad with avocado and olive oil.

Rib Eye \$980

Rib eye calidad sterling parrillado en brasa, con puré de papa, vegetales parrillados, salsa de champiñón con vino tinto.

Grilled sterling quality rib eye, with mashed potatoes, grilled vegetables, mushroom sauce with red wine.

Pechuga de Pollo | Chicken Breast

\$410

Pechuga de pollo corte mariposa a la parrilla con puré de papa, ensalada mixta con aguacate y aceite de olivo.

Grilled butterfly cut chicken breast served with mashed potatoes, mixed salad with avocado and olive oil.

Pescado Entero | Whole Fish

\$1.80/GR

Pescado entero en horno de leña, con vino blanco y mantequilla. Parrillado corte mariposa / frito al mojo de ajo, con puré de papa, ensalada mixta con aguacate y aceite de oliva.

Whole fish in a wood-fired oven, with white wine and butter. Butterfly cut, grilled / Fried in garlic sauce, with mashed potatoes, mixed salad with avocado and olive oil.

Langosta Entera | Whole Lobster

\$2.80/GR

Langosta caribeña cocinada en horno de leña con vino blanco. A la parrilla con mantequilla y pasta de ajo, con puré de papa, ensalada mixta con aguacate y aceite de olivo.

Caribbean lobster cooked in a wood oven with white wine. Grilled with butter and garlic paste, with mashed potatoes, mixed salad with avocado and olive oil.

Pulpo Ahau | Ahau Octopus

\$780

Pulpo maya parrillado en leña de zapote negro, con papas gajo y cocinado en confit de paprika y guajillo, mayonesa de habanero y ensalada mixta.

Mayan octopus grilled over black sapote wood, with potato wedges and cooked in paprika and guajillo confit, habanero mayonnaise and mixed salad.

Pasta Marina | Sea Pasta

\$480

Pasta larga con mejillones, camarón y pulpo, ajo, albahaca, chile quebrado, jitomate cherry, crema, queso parmesano y vino blanco, acompañado de pan.

Long pasta with mussels, shrimp and octopus, garlic, basil, broken chile, cherry tomato, cream, Parmesan cheese and white wine, served with bread.

Camarones Habanero | Habanero Shrimp

\$480

Camarones salteados con cebolla habanero limón, vegetales asados, con pure de papa.

Sautéed shrimp with lemon habanero onion, roasted vegetables, with mashed potatoes.

Guarniciones

Sides

Puré de Papa | Mashed Potatoes \$150

Puré de Papa Trufado | Truffled Mashed Potatoes \$180

Arroz Jazmín | Jasmine Rice \$120

Papas Francesas | French Fries \$220

Papas Francesas Trufadas | Truffle French Fries \$250

Pico de Gallo \$120

Vegetales Parrillados | Grilled Veggies \$220

Vegetales mixtos, pimiento, calabaza, portobello y zanahoria.

Mixed vegetables, peppers, pumpkin, portobello and carrots.

Espárragos Parrillados | Grilled Asparagus \$230

Espárragos parrillados en carbón con laminas de jamón serrano.

Charcoal grilled asparagus with serrano ham slices.

Elote Parrillados | Grilled Corn \$180

Elote dulce amarillo, parrillado en leña acompañado de tajín, mayonesa de la casa, queso fresco y limón.

Yellow sweet corn, grilled over wood, accompanied by tajín, house mayonnaise, fresh cheese and lemon.

Postres

Desserts

Creme Brulee de Maracuyá
Passion Fruit Creme Brulee \$280

Churros con Helado
Churros with Ice Cream \$280

Fondant de Chocolate
Chocolate Fondant \$280

Helados y Sorbetes
Ice Cream & Sorbets \$280