

## ENTRADAS / STARTERS

### Guacamole 200 g.

Con rebanadas de queso fresco, salsa mexicana y totopos. / *With cheese slices, mexican salsa and tortilla chips.*

### Aguacate Relleno de Camarón • Stuffed Avocado with Shrimp 200 g.

Medio aguacate relleno de ensalada de camarón y mayonesa al chipotle. / *Half avocado stuffed with shrimp salad and chipotle mayonaise.*

### Ceviche Trilogía del Mar • Sea Ceviche Trilogy 170 g.

Pulpo, camarón y pescado marinado, pepino, cebolla, limón, cilantro y aguacate. / *Octopus, shrimp, marinated fish, cucumber, onion, coriander and avocado slices.*

### Tostadas de Pescado • Fish tostadas (3)

Tiras de pescado fresco, acitronado con tomate, cebolla y cilantro. / *Fresh fish strips sauteed with tomato, onion and cilantro.*

### Bolitas de Cangrejo • Crab Balls (3)

Sobre cama de ensalada rusa y dip de cebollín al chipotle. / *Served over russian salad with chipotle and chive dip.*

### Sopa del día • Soup of the day 290 ml.

Recomendación de nuestro chef. / *Our chef's suggestion.*

### Deliciosa Sopa de tortilla • Tortilla Soup 180 ml.

Preparado con caldo de tomate, aguacate, crema, queso y chile pasilla. / *The classic recipe, tomato broth, avocado, sour cream, fresh cheese and dry pepper.*

### Alitas Búfalo Buffalo wings



### Ensalada Cobb • Cobb Salad 120 g.

Lechuga sangría, pechuga de pollo parrilla, tomate, cebolla morada, tocino crocante, huevo duro y queso azul con aderezo mil islas. / *Lettuce, grilled chicken breast, tomato, red onion, crispy bacon, hard boiled egg, blue cheese, with thousand island dressing.*

### Ensalada Griega con Camarones a la Parrilla •

### Greek Salad with Grilled Shrimp 100 g.

Tomate fresco, cebolla, pepino, pimientos, champiñones, aceitunas negras y verdes, queso ricota y toque de aceite de oliva y camarones a la parrilla. / *Fresh tomato, onion, cucumber, peppers, mushrooms, black and green olives, ricotta cheese and splash of olive oil and grilled shrimp.*

### Arcoíris de la bahía Rainbow Bay



## HAMBURGUESAS Y BAGUETTES HAMBURGERS & BAGUETTES

### Hamburguesa Paradise • Paradise Hamburger 180 g.

Carne Angus, queso manchego acompañada de papas a la francesa. / *Angus beef, manchego cheese and french fries.*

### Hamburguesa Manhattan • Manhattan

### Hamburger 180 g.

Carne Angus, queso americano, tocino, jamón dorado con salsa BBQ y papa ruffle. / *Angus beef, american cheese, bacon, ham, BBQ sauce and ruffles potato chips.*

### Club Sándwich Pueblito • “Pueblito”

### Club Sandwich 100 g.

Lechuga, tomate, jamón de pavo y queso gouda. / *Lettuce, tomato, turkey ham and gouda cheese.*

### Baguette Teriyaki • Teriyaki Baguette 120 g.

Baguette de parmesano con delicioso pollo en salsa teriyaki, tomate, cebolla, pepinillo, lechuga, queso manchego y papas a la francesa. / *Parmesan baguette with delicious teriyaki chicken, tomato, onion, pickles, lettuce, manchego cheese and french fries.*

### Baguette Chicago • Chicago Baguette 100 g.

Baguette con roast beef, tomate, cebolla, queso mozzarella, germen de alfalfa y papa gajo. / *Baguette with roast beef, tomato, onion, mozzarella cheese, alfalfa sprouts and potato wedges.*

## ENSALADAS / SALADS

### Ensalada Cesar • Caesar Salad

### Con Pollo • With Chicken 100 g.

### Con Camarón • With Shrimp 100 g.

Con su tradicional receta / *Our traditional recipe*

### Arcoíris de la Bahía • Rainbow Bay 100 g.

Plato de fruta de la temporada con kiwi, ciruela con toque salsa de naranja. / *Seasonal fruit with kiwi, plum and flavored with orange sauce.*

### Ensalada del Trópico • Tropical Salad 180 g.

Lechugas mixtas, cangrejo, piña asada, aguacate, tomate y ajonjolí con vinagreta de lima. / *Mixed lettuce, crab, grilled pineapple, avocado, tomato and sesame with lime vinaigrette.*

## DE LA GRANJA Y EL CAMPO FROM THE FARM AND FIELD

**Arrachera Arriera • Flank steak “Arriera” 200 g.**  
Acompañada de chorizo asado, queso panela, frijoles fritos, cebollita cambray y nopal asado. / *Accompanied by grilled chorizo (mexican sausage), panela cheese, refried beans, green onions and grilled cactus.*

**Pollo Parrilla al Chimichurri • Grilled**

**Chicken “Chimichurri” Style 220 g.**  
Acompañado de puré de papa rustico y verduras asadas. / *Accompanied with rustic mashed potatoes and grilled vegetables.*

**Filete de Res Silvestre • Beef Fillet with Wild**

**Mushroom Sauce 200 g \$265**

Servido con timbal de papa, espárragos con salsa de champiñones y setas silvestres. / *Served with potatoes timbale, asparagus, with mushroom sauce and wild mushrooms.*

**Pechuga de Pollo a la Mostaza • Chicken Breast with Mustard 200 g \$195**

Pechuga de pollo con salsa cremosa de mostaza acompañada de tomates con albahaca a la parrilla y arroz blanco. / *Chicken breast with creamy mustard sauce accompanied by tomatoes with basil grilled and white rice.*

## PASTAS

**Fetuccini Alfredo • Fetuccini Alfredo 200 g.**  
Pasta fresca con la tradicional salsa Alfredo y pechuga de pollo parrilla. / *Traditional recipe with grilled chicken breast.*

**Espaguetti Marinera • Seafood Spaghetti 200 g.**  
Pasta con salsa de mariscos y pomodoro. / *Traditional seafood and tomato sauce.*

### Fetuccini Alfredo Fetuccini Alfredo



\*Precios en moneda nacional, IVA incluido.  
\*Prices in mexican pesos, tax included.

## DEL MAR FROM OF THE SEA

**Salmon Parrilla a las hierbas • Fine Herbs Grilled Salmon 200 g.**

Servido con vegetales y papas rusticas. / *Served with vegetables and rustic potatoes*

**Filete de Dorado Tikin-Xic • Dorado Fish Filete Tikin-Xic 200 g.**

Filete de dorado con adobo yucateco acompañado de arroz blanco y cebolla al limón y habanero. / *Fresh fish fillet marinated with yucatan spice, accompanied with white rice and the traditional sauce southern made with onion, lime and “habanero” pepper.*

**Camarones al Gusto • Shrimp any style 180 g.**

Al ajillo, mojo de ajo, mantequilla, con arroz y vegetales. / *Garlic butter with rice and vegetables.*

**Atún a la Parrilla • Grilled Tuna 200 g.**

Bañado con salsa de tomates deshidratados y albahaca, acompañado de arroz y champiñones salteados. / *Covered with dehydrated tomatoes and basil sauce, accompanied with rice and sauteed mushroom.*

### Filete de dorado Tikin-Xic Dorado fish filete Tikin-Xic



## ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

**Fajitas Pollo • Chicken Fajitas 180 g.**

**Fajitas de Res • Beef Fajitas 180 g.**

**Fajitas de Camarón o Mixtas • Shrimp or Mixed Fajitas 180 g.**

Marinadas y salteadas con pimientos y cebolla, acompañadas con frijoles refritos, guacamole y tortillas de harina. / *Marinated and sauteed with bell peppers and onions, accompanied with refried beans, guacamole and flour tortillas.*

**Brochetas Mar & Tierra • Surf and Turf Kabob 230 g.**

Brocheta de arrachera y camarón acompañado de timbal de papa y verduras. / *Made of flank steak and shrimp accompanied with timbale potatoes and vegetables.*

**Huachinango al Curry y Coco • Curry Style**

**Sea Bass 230 g.**

Acompañado de arroz y verduras a la parrilla. / *Accompanied with rice and grilled vegetables.*

## ENTRADAS / APPETIZERS

### Guacamole 200 g \$85

Servido con totopos y salsa mexicana. / *Served with chips and mexican sauce.*

### Croquetas de salmón • Salmon croquettes (4)

Con salsa tártara, limón y calamar frito. / *With tartar sauce, lime and fried calamari.*

### Carpaccio de filete de res • Beef carpaccio 120 g.

Limón, pimienta, aceite de oliva y queso parmesano. / *Lime, pepper, olive oil and parmesan cheese.*

### Coctel de camarón • Shrimp cocktail 120 g.

Servido en piña, salsa coctelera y aguacate. / *Served over pineapple, cocktail sauce and avocado.*

### Cuquille de mariscos • Sautéed seafood mix 140 g.

Camarón, callo y pulpo, salteados al vino blanco y queso cheddar montado en champiñon portobello. / *Shrimp, scallops and octopus, sautéed with white wine and cheddar cheese, over portobello mushroom.*

### Ensalada capresse

#### Capresse salad



## ENSALADAS / SALADS

### Ensalada cobb con pollo asado • Cobb salad with grilled chicken 120 g.

Lechuga, jitomate, huevo hervido, queso roquefort, tocino, aguacate y aderezo de hierbas frescas. / *Lettuce, tomato, boiled egg, blue cheese, bacon, avocado, and fresh herb dressing.*

### Ensalada de ahi tuna • Grilled ahi tuna salad 180 g.

Tuna ligeramente sellada, servido con brócoli, calabacita, pimientos morrones, jitomate, almendras, suprema de naranja y wonton frito. / *Tuna lightly grilled served with broccoli, zucchini, bell peppers, tomato, almonds, orange and wonton.*

### Ensalada capresse • Capresse salad 200 g.

Tomate, queso mozzarella fresco, albahaca, pepino, aceitunas y pesto. / *Tomato, fresh mozzarella cheese, basil, cucumber, olives and pesto.*

### La paleta del pintor • Painter's palette 350 g.

Cubos de fruta de la temporada montada sobre una rebanada de sandía y una porción de nieve de mandarina. / *Diced season fruit over a watermelon slice and tangerine sorbet.*

## SOPA / SOUP

### Deliciosa sopa de tortilla • Tortilla soup 180 ml.

Preparada con caldo de tomate, aguacate, crema, queso ranchero y chile pasilla. / *The classic recipe, tomato broth, avocado, sour cream, fresh ranch cheese and dry pepper.*

### Chowder de salmón y elote • Salmon and corn chowder 290 ml.

Sopa cremosa preparada con salmón, elote y papa cambray. / *A creamy delicacy soup prepared with salmon, corn and baby potato.*

### Sopa del día • Soup of the day 290 ml. v

Recomendación de nuestro chef. / *Our chef's recommendation*



## SANDWICHES

### Sándwich de pechuga de pollo asado • Grilled chicken breast sandwich 100 g.

Montado en baguetin con queso gouda, lechuga, tomate y aguacate. / *Served on baguetin with gouda cheese, lettuce, tomato and avocado.*

### Sándwich de pastrami y provolone • Pastrami and provolone cheese sandwich 250 g.

Servido en pan de semillas y granos con mostaza y pepinillo. / *Served on multi-grain bread with mustard and pickles.*

### Hamburguesa tradicional angus • Angus traditional burger deluxe 180 g.

Con lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papas a la francesa. / *With lettuce tomato, onion, pickles and French fries.*

**Filete de res Diana**  
*Diana beef tenderloin steak*



## PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

**Camarones tempura • Tempura shrimp 200 g.**

Con arroz, pimienta morrón asado, albahaca, piñón tostado y salsa de mango. / *With rice, grilled bell peppers, basil, grilled pine seed, and mango sauce.*

**Filete de dorado con salsa chermoula • Mahi mahi in chermoula sauce 200 g.**

Un clásico de marruecos servido con arroz y vegetales asados. / *A morocco classic served with rice and grilled vegetables.*

**Filete de salmón asado • Grilled salmon fillet 200 g.**

Servido con vegetales asados y mantequilla de hierbas finas. / *Served with grilled vegetables and fine herb butter.*

**Steak de atún a la parrilla • Grilled tuna steak 200 g.**

Servido con arroz sobre una cama de salsa mexicana con mango y salsa de soya. / *Served with rice, over mexican sauce with mango and soy sauce.*



## PASTAS

**Fettuccini con brocheta de camarones y pesto siciliano • Fettuccini with shrimp brochette and sicilian pesto 200 g.**

Con pequeños dados de jitomate escalfados. / *With diced and poached tomato.*

**Rigatoni con salami italiano • Rigatoni with italian salami 230 g.**

Arugula, vino blanco, jitomate y queso mozzarella fresco en cubos. / *Arugula, white wine, tomato and fresh-diced mozzarella cheese.*

**Mar y tierra, filete de res y camarón • Surf and turf, beef tenderloin steak and shrimp 160 g./120 g.**

Con papa martajada, champiñones salteados, berenjena, calabacita y brócoli con mantequilla de hierbas finas y salsa de vino tinto. / *With lightly mashed potato, sautéed mushrooms, eggplant, zucchini and broccoli with fine herb butter and red wine sauce. accompanied with timbale potatoes and vegetables.*



## CARNES Y AVES POULTRY AND MEAT

**Pollo a la parrilla • Grilled chicken 200 g.**

Pollo a la parrilla con papas, vegetales y salsa de champiñones. / *Half a chicken with potato, vegetables and mushroom sauce.*

**Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella. •**

**Mozzarella cheese stuffed chicken breast 200 g.**  
Con queso mozzarella fresco y mantequilla de salvia, servida con fettuccini carbonara. / *With fresh mozzarella cheese, butter and served with fettuccini carbonara.*

**Arrachera asada con queso mozzarella fresco •**

**Grilled flank steak with fresh mozzarella cheese 200g.**

Puré de papas, brochetas de vegetales asados, elote, tomate asado y guacamole. / *Mashed potato, grilled vegetables skewer, corn on the cob, grilled tomato and guacamole.*

**Filete de res Diana • Diana beef tenderloin steak**

**200 g.**

Con papa, brocheta de vegetales, elote y espinacas. / *Potato, vegetables skewer, corn on the cob and spinach.*