



Food Menu

◆ Veggie Life ◆

Guacamole rústico – Cebolla, ajo y chile tatemado, cilantro fresco y toque de aceite de zacate limón.
Rustic guacamole - Roasted onion, garlic and serrano pepper, coriander and lemongrass oil. **\$320**

Ensalada de cereales. - Quinoa, arroz salvaje, basmati, cebada, mix de lechugas, queso de cabra con ceniza y vinagreta de ajo negro.

Grains salad - Quinoa, wild rice, barley, basmati rice, lettuce mix, ashy goat cheese and black garlic vinaigrette. **\$350**

Quesos y tomates. - Mousse de mozzarella y requesón cremoso, tomate cherry, pesto de albahaca y cilantro con salsa de tomate fresco.

Cheeses and tomatoes – Mozzarella mousse and creamy curd cheese, Cherry tomatoes, basil-coriander pesto and fresh tomato sauce. **\$400**

Ensalada de hongos confitados - Portobello, enoki, champiñón y setas, mix de lechuga con salsa de nuez de la india y almendra.

Confit mushrooms salad – Portobello, enoki, champignon, lettuce mix and cashew nuts and almond sauce. **\$340**

Ensalada fresca de hojas – Mix de hojas de lechuga, arúgula, cilantro, menta, perejil, queso feta, tomate cherry, pimiento verde, quinoa inflada, pan pita y vinagreta de hoja santa.

Fresh salad leaves – Leaves lettuce mix, arugula, coriander, mint, parsley, feta cheese, cherry tomato, bell pepper, puffed quinoa, pita bread and holy leaf vinaigrette. **\$350**

Quesadilla veggie – Mozzarella, pimiento, zanahoria, calabaza, champiñón, tomate cherry y cremoso de aguacate.

Veggie quesadilla – Mozzarella, bell pepper, carrot, zucchini, mushrooms, Cherry tomato and avocado pureé. **\$390**

Hamburguesa vegana – De portobello a las hierbas, queso manchego vegano, aguacate, lechuga y tomate con papas fritas.

Veggie Burger – Portobello mushroom with herbs, vegan manchego cheese, avocado, lettuce and tomato with french fries. **\$490**

◆ Caribbean Style ◆

Aros de calamar – Aros rebozados con dip de queso crema, ajo rostizado y cebollín

Calamari rings – Battered calamari rings with cream cheese, roasted garlic and ciboulette dip. **\$350**

Ceviche de la casa – Robalo, cebolla morada, tomate, cilantro, aguacate, leche de tigre, polvo de habanero.

Ceviche of the house. – Sea bass, red onion, tomato, coriander, avocado, tiger’s milk sauce, habanero powder. **\$490**

Tiradito de atún – Atún curado, salsa de tamarindo, aguacate, mango, pepino y aire de cebolla morada.

Tuna tiradito – Raw tuna cured in salt, tamarind sauce, avocado, mango, cucumber and red onion air. **\$490**

Aguachile verde de camarón – Marinado en salsa de tomate verde, jugo de limón, cebolla y chile serrano, con pepino y aguacate.

Green shrimp aguachile – Marinated in green tomato, lemon juice, onion, serrano pepper sauce, with cucumber and avocado. **\$490**

Empanadas de camarón adobado – Maiz azul y blanco, queso gouda, camarones en adobo de la casa y cremoso de aguacate.

Adobo shrimp empanada – Blue and White corn empanada, gouda cheese, shrimp with adobo and avocado pureé. **\$390**

Papas con dip de trufa - Con dip cremoso de queso y trufa negra.

French fries with truffle dip - Creamy black truffle dip. **\$290**

Tacos de New York y tuétano – Tuétano a la parrilla, tortilla a mano, aguacate y cebolla cambray.

New York and marrow tacos – Grilled marrow, hand made tortilla, avocado and spring onion. **\$460**

◆ Main Courses ◆

Quesadilla de langosta – Tortilla de maíz azul de 30 centímetros hecha a mano, langosta a la mantequilla, queso gouda, pico de gallo de manzana verde, salsa macha y cremoso de aguacate.

Lobster quesadilla – 30 centimeters hand made tortilla, butter lobster, gouda cheese, green apple, macha sauce and avocado pureé. **\$760**

Rib eye Prime 400 gr – Con cebolla cambray y chile xcatic asado y papas a la francesa.

Rib eye Prime 400 gr – Roasted spring onion and xcatic pepper and french fries. **\$1950**

Quesadilla de suadero – Con mozzarella, pico de gallo, mayonesa de res y aguacate.

Suadero quesadilla. – With mozzarella, pico de gallo sauce, meat mayonnaise and avocado. **\$390**

Pulpo adobado – Pulpo con adobo de la casa, puré de camote y pesto de chaya.

Marinated octopus – Adobo of the house, sweet potato purée and chaya’s pesto. **\$690**

Pesca al grill - Robalo entero con mayonesa de xcatic y lemongrass, mix de hojas, chips de alcachofa.

Grilled catch of the day – Sea bass with xcatic pepper and lemongrass mayonnaise, leaves mix, and artichoke chips. **\$1,350**

Camarones rostizados – Al grill, tomate cherry, papa cambray, champiñón, salsa macha y chimichurri.

Grilled shrimps – Cherry tomatoes, cambray potatoes, mushrooms, macha sauce and chimichurri. **\$590**

Salmón al ajillo y miel - Salsa de miel, puré de chicharo y papa horneada.

Ajillo-honey salmón. – Garlic, guajillo pepper, honey sauce, pea purée and baked potato. **\$650**

Rissoto de jaiba suave - Con toque de xoconostle y mezcal, calabaza y espárragos asados y jaiba crujiente.

Soft-shell crab risotto – With xoconostle and mezcal, zucchini and asparagus and crunchy soft-shell crab. **\$540**

Fetuccini con New York. – Con salsa tatemada cremosa de tomate y xcatic.

Fetuccinni with New York. – With creamy roasted tomato and xcatic sauce. **\$540**

Hamburguesa de la casa – Res 100% Angus, gouda, cebolla caramelizada, mayonesa de cebolla, jitomate, lechuga y pepinillos, con papas fritas.

Homemade hamburger. – 100% Angus beef, gouda, caramelized onion, onion mayonnaise, tomato, lettuce and pickles, with french fries. **\$490**

◆ Desserts ◆

Cheesecake de cítricos – Crema de chocolate blanco y haba tonka y salsa de cítricos.

Citric cheesecake – White chocolate and tonka bean cream and citric sauce. **\$490**

Banana monkey – Puré de plátano macho, helado plátano avellana, plátano fresco, crema chocolate caramelo avellana, galleta de mantequilla.

Banana monkey – Banana purée, banana hazelnut ice cream, banana fresh, salted chocolate caramel cream and butter biscuit. **\$390**

Choco temptation – Tarta de chocolate blanco y oscuro, coulis de frambuesa, bizcocho y helado de chocolate y avellana.

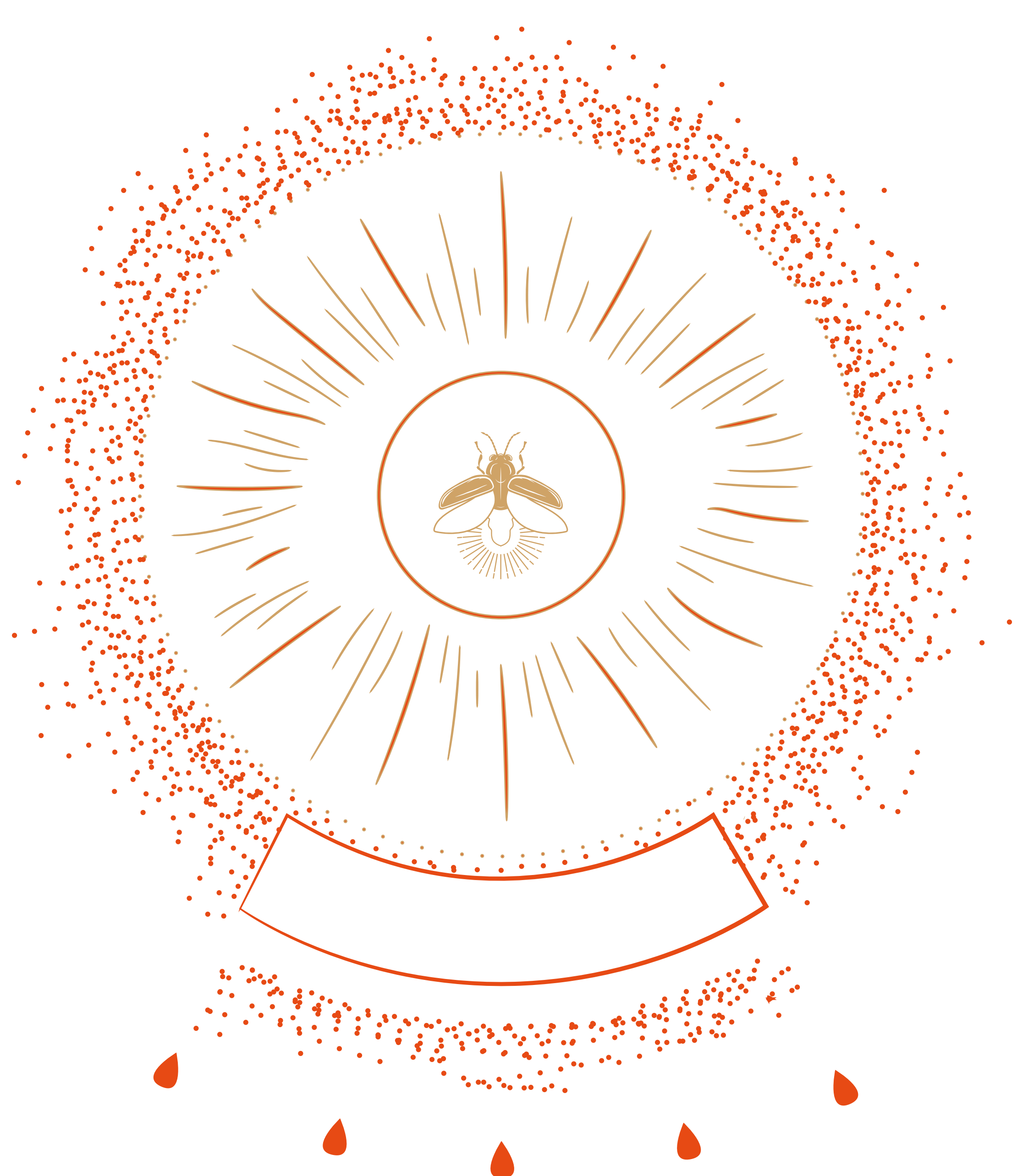
Choco temptation – White and dark chocolate tart, raspberry coulis, choco-hazelnut ice cream and biscuit. **\$410**

Frutas del Trópico – Melón, papaya, fresa, blueberry, yogurth griego y cacahuete.

Tropical fruit selection. - Melon, papaya, strawberry, blueberry, greek yogurt and peanuts. **\$290**

Magnum vegana – De chocolate oscuro, cacahuete y almendra.

Vegan Magnum – Dark chocolate, peanut and almond. **\$170**



VAGALUME