



Comida y Cena

CHEF EJECUTIVO
Daniela Salgado Romero

ENTRADAS

Platos pensados para compartir y comenzar la mesa

01. GORDITAS DE PLÁTANO MACHO (2) · \$105 
Gorditas doradas de plátano macho rellenas de queso de cabra, acompañadas de salsa de chile cascabel.
02. ESQUITES · \$115 
Elote desgranado salteado con mantequilla y epazote, mayonesa de chile manzano ligera, queso fresco, limón y chile piquín.
03. HUMMUS · \$165 
Pimientos y tomatitos cherry en aceite de paprika, garbanzos con cúrcuma, queso feta, mix de ajonjolí, cilantro fresco y pan pita.
04. HOUSE GUACAMOLE · \$185 
Aguacate fresco machacado con jitomate, cilantro, chile serrano y jugo de limón, acompañado con cubos de mango. Servido con totopos de maíz.
05. PA AMB TOMÀQUET (2) · \$215
Dos rebanadas de pan rústico tostado, frotadas con jitomate maduro y aceite de oliva extra virgen, queso manchego añejo y jamón serrano.

TACOS & CASUAL PLATES

01. TACOS DE POLLO A LA PLANCHA (150 G) (4) · \$195
Tacos de pollo a la plancha con queso gouda, ensalada de berros, cilantro criollo, lechuga sangría, chile serrano y rábano; acompañados de cebollas asadas y salsa verde de aguacate.
02. TACOS DE CAMARÓN (3) · \$225 *Plato casual favorito*
Camarones en beer batter servidos en tortilla de harina, con relish de col morada y dip de mayonesa con sriracha y aguacate.
03. TACO DE CHAMPIÑONES (3) · \$225  *Opción vegetariana*
Champiñones horneados en aceite de chiles con queso fresco, chile serrano y cebolla, sobre frijoles con hoja de aguacate en tortilla de maíz azul.
04. MEZZE MEDITERRÁNEO (120 G) · \$345
Selección para compartir de hummus especiado, tzatziki con menta y shish kebab de rib eye marinado en harissa, acompañado de pan pita frito, pepino persa, ensalada de jitomate con queso feta, aceitunas tibias y limón tatamado.

PRINCIPALES

POLLO

01. ROSEMARY CHICKEN (190 G) · \$295 *El favorito de la casa*
Pollo rostizado lentamente con vino blanco, mantequilla, mostaza, miel, y hierbas aromáticas; Servido con vegetales rústicos y puré de camote.
02. MOLE NEGRO (180 G) · \$395 
Pechuga de pollo servida en mole negro hecho en casa desde cero, acompañada de plátano macho caramelizado y arroz blanco. Se sirve con tortillas de maíz azul hechas a mano.
Disponible con opción vegetariana de hongo portobello.
03. ARROZ AFGANI CON ESTOFADO DE POLLO (100 G) · \$285
Arroz basmati salteado con zanahoria, pasas rubias, cardamomo, comino, pimienta, almendras y pistaches.
Servido con pollo asado marinado en yogurt y páprika, en salsa rústica de jitomate con papa, cebolla cambray, aceitunas negras y limón amarillo.

MAR

01. RÓBALO & RISOTTO AL PARMESANO (120 G) · \$495
Róbalo asado sobre risotto cremoso con Parmigiano-Reggiano, tomates deshidratados, alcachofas rostizadas y aceitunas kalamata, negras y verdes; Terminado con costra de ceniza y espárragos al horno.
02. MAHI MAHI CON MANGO Y PAPAYA (150 G) · \$295
Mahi mahi al horno servido sobre arroz basmati con caldo ligero de piña, jitomate, cilantro, jalapeño y habanero; Acompañado de cebollas encurtidas con chile manzano.
03. CAMARONES A LA PARRILLA CON SANDÍA & FETA (90 G) · \$335
Camarones marinados en ajo y aceite de oliva, servidos sobre cubos de sandía con queso feta y menta fresca.
04. TRILOGÍA DE CEVICHES (170 G) · \$495
Playa: Róbalo marinado en limón con pepino, aguacate y aguachile.
Camarón Con Piña y Mango: Camarón y robalo en limón y chipotle con pepino, mango, jícama, aguacate y piña.
Acapulco: Pulpo, camarón y mahi mahi con salsa bruja, pico de gallo, aguacate, catsup y refresco de naranja.
05. TRILOGÍA DE TOSTADAS (190 G) · \$450
Tostada Verde: Róbalo, recado verde, pepino, limón, salsa de aguacate + ensaladilla de cebolla morada, col morada y rábano morado, pápalo. Tostada frita de maíz.
Tostada Tatemada: Camarón salteado con jitomate, cebolla morada y chile serrano, gratinado con queso gouda. Aderezo de ceniza y habanero + salsa de aguacate. Tostada tatemada de maíz.
Tostada de Jaiba: Pulpa de jaiba, pepino, mango, cebolla morada, rábano sandía, tomatillo jugo de limón amarillo. Aderezo de jalapeño. Tostada frita de maíz azul.

CARNE

01. COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS CON CIRUELA Y GRANADA (270 G) · \$435

Costillitas “on the bone” acompañadas de puré de papa, puré de apio, coliflor y vaina de vainilla, ensalada de arúgula y berros, y cebollas cambray caramelizadas.

02. PORK BELLY EN MIEL DE LAVANDA (170 G) · \$335

Pork belly asado y glaseado en miel de lavanda, acompañado de ensalada fresca de verdolagas, rábano, sandía, cebolla roja, limón y zanahorias baby asadas.

03. RIBEYE STEAK (300 G) · \$655

Ribeye Angus a la parrilla sobre puré de papa y jus de shiitake con cebolla tatemada.

04. MINI-HAMBURGUESAS “LES PALM SPRINGS” (120 G) · \$295

Tres sliders a la plancha con tocino, jitomate asado, espinacas salteadas, queso azul, gouda y cebollas caramelizadas; Acompañadas de french fries.

05. MINI-HAMBURGUESAS HOUSE (120 G) · \$275

Tres sliders con lechuga, jitomate, cebolla roja, queso gouda y pepinillos; Acompañadas de french fries.

PASTA

01. PASTA AL POMODORO · \$245

Pasta salteada en salsa de jitomate, ajo y albahaca, terminada con mantequilla, aceite de oliva y Parmigiano Reggiano.

02. PASTA BOLOGNESE · \$275

Pasta en salsa clásica italiana de carne de res cocinada lentamente con ajo, romero y vino tinto, terminada con queso parmesano.

03. RAVIOLES DE RICOTTA, MOZZARELLA Y ESPINACA · \$315

Ravioles rellenos de ricotta, mozzarella y espinaca, salteados en mantequilla con ajo confitado y salsa de jitomate con pimienta ahumado.

04. PASTA TRES QUESOS CON CAMARONES (80 G) · \$395

Pasta penne en salsa pomodoro con mozzarella fresca, queso de cabra y parmesano, acompañada de camarones asados en ajo y aceite de oliva, terminada con semillas de chile de árbol.

05. LINGUINI DE VERANO · \$395

Linguini salteado con pesto de jitomate, limón y naranja, un toque de chipotle, parmesano, ajo, aceite de oliva y mantequilla; Con seis camarones a la parrilla, terminado con queso de cabra cremoso, cilantro fresco, crema ácida y ralladura de limón amarillo.

PIZZAS & PAN ARTESANAL

01. PIZZA MARGHERITA · \$195

Pizza clásica de salsa pomodoro, mozzarella suave, albahaca fresca y aceite de oliva.

02. PIZZA DE JAMÓN SERRANO Y ARUGULA · \$245

Pizza con salsa pomodoro, queso gouda, jamón serrano horneado y deshidratado, arúgula fresca y parmesano.

03. ORDEN MEDIO BAGUETTE RÚSTICO CON MANTEQUILLA · \$95

04. FOCACCIA RECIÉN HORNEADA · \$95

Focaccia con tomillo, ajo, flor de sal, parmesano y chimichurri.

ENSALADAS

01. ENSALADA CÉSAR CON POLLO (220 G) · \$295

Lechuga orejona con pechuga de pollo marinada en yogurt natural, limón, albahaca y peperoncino. Aderezo César hecho en casa, crotones al ajo y queso parmesano.

02. ENSALADA CAPRESE · \$255

Jitomate fresco y mozzarella acompañados de melón, reducción de balsámico y miel, aceite de albahaca y crotones de ajo.

03. ENSALADA DE ARÚGULA, JAMÓN SERRANO & QUESO PECORINO · \$315

Arúgula fresca con vinagreta de limón y tomillo, jamón serrano, queso pecorino y pan rústico asado en aceite de oliva y ajo.

04. ENSALADA DE PERA, QUESO DE CABRA & AVELLANAS · \$375

Lechugas mantequilla, lollo rosa, frisée, arúgula, endivias y radicchio con pera bosch, duraznos asados, queso de cabra tibio, pecorino romano y avellanas tostadas en vinagreta de jerez.

SOPAS

01. SOPA DE LENTEJA · \$120

Lentejas cocidas a fuego lento con jitomate, apio, ajo, cebolla, zanahoria y papa, con un toque de jalapeño y orégano fresco. Terminada con cilantro criollo y crostino asado con queso gouda fundido.

02. CREMA DE JITOMATE · \$145

Jitomates tatemados, hervidos y rostizados, perfumados con romero. Acompañada de crostino asado con pesto.

03. CALDO DE CAMARÓN (60 G) · \$195

Caldo de camarón y chile guajillo con epazote, papas, zanahorias y cebollas cambrey salteadas con mantequilla y brandy. Servido con cebolla roja, brotes de cilantro y chile serrano.

AGUA EMBOTELLADA

01·Topo Chico (355 ml) · \$65

02·Perrier (330 ml) · \$85

03·Agua de Piedra Natural (650ml) · \$185

04·Agua de Piedra Mineral (650ml) · \$195

05·San Pellegrino (255 ml) · \$100

*EL CONSUMO DE CARNES, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO.

*PESO PROMEDIO ANTES DE COCCIÓN.

V_06/01/2026