Bienvenido

menú creado por el chef

Cristofher Gámez

Descubre una experiencia de sabor inspirada en la esencia del Mediterráneo.

Comidas

ENTRADAS Y ENSALADAS

Fondue — $470.00

Queso manchego, queso gruyere y vino blanco con un toque de hierbas provenzales. Acompañado de pan, jamón y fruta de la estación.

Manchego cheese, Gruyere cheese, and white wine with a touch of Provençal herbs. Served with bread, ham, and seasonal fruit.



Tartar de atún 180 g — $235.00

Atún marinado en soya y aceite de ajonjolí acompañado de cilantro, chiles toreados, guacamole y reducción de manzana y jengibre.

Tuna marinated in soy and sesame oil served with cilantro, toreado chiles, guacamole and apple and ginger reduction.

Betabel 300 g — $240.00

Betabel al horno con aderezo de yogurt,m pistache , aceite de aguacate, aguacate y crujiente de pan pita

Baked beetroot with yogurt dressing, pistachio, avocado oil, avocado and crispy pita bread.

Ensalada griega 250 g — $290.00

Ensalada compuesta de lechuga, cherry, pepino, queso feta y aceituna negra.

Salad made up of lettuce, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese and black olives.

Croquetas de espinaca 6 piezas / 6 pieces. — $185.00

Croquetas de espinaca y tocino, servidas con un dip de queso azul.

Spinach and bacon croquettes, served with a blue cheese dip.

Plato del Mediterráneo 300 g — $185.00

Compuesto por tocino frito, hummus y tzatziki.

Fried bacon, hummus and tzatziki.



Todos nuestros platillos se realizan al momento por lo que agradecemos su tiempo de espera. Todos nuestros precios incluyen IVA.
All our meals are prepared on tje order (à la minute); therefore we appreciate your patience. All our prices includes VAT.

PASTAS

Pasta Carbonara 180 g — $320.00
Fetuccini hecha con queso pecorino.
Fettuccine made with pecorino cheese.

Amatricciana 180 g — $290.00
Fetuccini en salsa de jitomate, guanciale, queso pecorino, guindilla roja y perejil.
Fettuccine in tomato sauce, guanciale, pecorino cheese, red chili and parsley.

SOPAS

Vichyssoise 280 ml. — $85.00
Crema fría de papa y aceite de romero.
Cold creamy made with papa and rosemary oil

Sopa Bullabesa 280 ml. — $245.00
Sopa de mariscos perfumada con azafrán.
Seafood soup scented with saffron.

DEL MAR

Ceviche de pescado con tamarindo 250 g — $170.00
Ceviche de pescado marinado con tamarindo, chile de árbol, salsas negras, cilantro, cebolla morada, sandia y reducción de piloncillo.
Fish ceviche marinated with tamarind, "chile de árbol", black sauce, cilantro, red onion, watermelon and piloncillo reduction.

Pulpo Manila 280 ml. — $385.00
Pulpo servido en costra de salsa macha, servido con guacamole, sandía, mango y dip de mango.
Octopus served in a "macha" sauce crust, served with "guacamole", watermelon, mango and mango dip.

Aguachile de trucha 150 g — $275.00
Tiradito de trucha, servido en aguachile de flor de calabaza, cilantro, cebolla y chile serrano.
Trout cut into thin slices, served in aguachile of squash blossom, "cilantro", onion and "serrano" chili.

Pulpo avellana 180 g — $475.00
Pulpo en mole de avellanas, servido con puré de papa.
Octopus in hazelnut mole, served with potatoes pureé.

Todos nuestros platillos se realizan al momento por lo que agradecemos su tiempo de espera.
Todos nuestros precios incluyen IVA.
All our meals are prepared on tje order (à la minute); therefore we appreciate your patience.
All our prices includes VAT.

DEL TERRUÑO

Kaftas 180 g — $325.00
Carne molida moldeada servida con salsa de yogurt y ensalada fresca, hummus y vinagreta de chiles toreados.
Molded ground beef served with yogurt sauce and fresh salad, hummus and roasted chili vinaigrette.

Hamburguesa premium 225 g — $298.00
Pan brioche, carne de Sirloin, lechuga, jitomate, cebolla, champiñones y queso manchego, servida con papas a la francesa.
Brioche bread, sirloin steak, lettuce, tomato, onion, mushrooms and manchego cheese, served with french fries.

Oro negro 150 g — $510.00
Filete de res en salsa de trufa, servido con espárragos.
Beef fillet in truffle sauce, served with asparagus.

Filete en salsa de pimienta 180 g — $450.00
Filete de res en salsa de pimienta negra, servido con puré de papa y verduras al vapor.
Beef fillet in black pepper sauce, served with mashed potatoes and steamed vegetables.

Paella mariscos 700 g — $400.00
Arroz tradicional al azafrán, cocinado lentamente en paellera, con pollo, mariscos frescos y vegetales de temporada.
Traditional saffron rice, cooked slowly in a paella pan, with chicken, fresh seafood and seasonal vegetables.

POSTRES

Tiramisú — $148.00
Mouse de queso mascarpone, servido con cocoa.
Mascarpone cheese mousse served with cocoa.

Affogato — $155.00
Gelato de vainilla artesanal, cubierto con costra de pistache, acompañado de una carga de espresso.
Artisain vanilla gelato, covered with a pistachio crust, accompanied by a shot of espresso.

Baklava 6 pzas. — $250.00
Postre de pasta filo relleno de nuez perfumado con naranja y rosas.
Filo pastry dessert stuffed with walnuts scented with orange and roses.

Pastel Santo Cristo 1 pieza / 1 piece. — $145.00
Rebanada de frangipane de almendra con sirope de licor de amaretto, con mermelada de frambuesa y betún de queso crema.
Slice of almond frangipane and amaretto liqueur syrup, with raspberry jam and cream cheese frosting.

BEBIDAS

Café Americano 180 ml. — $55.00
Elaborado con granos de café selectos de la casa.
Made with select house grains.

Café Descafeinado 180 ml. — $60.00

Espresso 30 ml. — $55.00
Elaborado con granos de café tostado Europeo.
Made with European roasted coffee beans.

Espresso Doble 60 ml. — $70.00

Lechero 210 ml. — $75.00
Con leche a elegir: Entera, Light, Deslactosada, Almendra.
With milk to choose: Whole Milk, light, lactose-free, almond.

Capuchino 210 ml. — $80.00
Con leche a elegir: Entera, Light, Deslactosada, Almendra.
With milk to choose: Whole Milk, light, lactose-free, almond.

Chocolate 220 ml. — $75.00
Preparado con cacao orgánico. Caliente o frio.
Prepared with organic cocoa, order it hot or cold.

Infusiones herbales y frutales — $85.00
Solicita el muestrario. Coco chai, manzana canela, menta verde, divina, mezcla frutal, ojos de miel, frutos rojos, ponche frutal, manzanilla oro, hibisco lavanda.
Request the sample. Coconut chai, cinnamon apple, green mint, divine, fruity mix, honey eyes, red fruits, fruity punch, golden chamomile, lavender hibiscus.

BEBIDAS REFRESCANTES

Agua de coco / Coconut water 355 ml. — $80.00

Agua de Jamaica / Hibiscus water 355 ml. — $60.00

Agua de limón con chía 355 ml. — $60.00

Naranjada (Mineral o Natural) 355 ml. — $70.00

Kombucha — $80.00

Conga — $75.00

Agua Embotellada / Bottle Water 400 ml. — $25.00

Coca Cola o Coca Cola light 355 ml. — $75.00

Refresco 355 ml. — $75.00
Sidral mundet, Sprite, Fanta.

Agua Mineral 355 ml. — $65.00

Agua Perrier 330 ml. — $99.00

Limonada Santo Cristo 355 ml. — $80.00
Al estilo Sevillano con un toque de menta.
Sevillian style with a touch of mint.

Limonada de la casa 355 ml. — $75.00
Extra refrescante con pepino, hierbabuena y refresco de lima limón.
Extra refreshing with cucumber, mint and lemon-lime soda.

Limonada 335 ml. — $70.00

Rose Marie 355 ml. — $70.00
Jamaica, piña, toque de canela y romero.
Jamaica, pineapple, touch of cinnamon and rosemary.

Agua de Horchata 355 ml. — $65.00
Elaborada con la receta especial de la casa.
Made with the special house recipe.

CERVEZA

Cerveza Artesanal Santo Cristo 355 ml. — $145.00

Modelo Especial o Negra Modelo 355 ml. — $80.00

Ultra Michelob 355 ml. — $75.00

Corona 355 ml. — $75.00

Corona Cero 355 ml. — $75.00

Todos nuestros platillos se realizan al momento por lo que agradecemos su tiempo de espera. Todos nuestros precios incluyen IVA.
All our meals are prepared on tje order (à la minute); therefore we appreciate your patience. All our prices includes VAT.

SMOOTHIES & FRAPPÉS

Avocado 355 ml. — $155.00
Leche de almendra, aguacate, plátano y espinaca.
Almond milk, avocado, banana and spinach.

Happie Berries 355 ml. — $145.00
Zarzamoras, moras azules, frambuesas, yoghurt griego y miel de abeja.
Blackberries, blueberries, raspberries, Greek yogurt and honey.

Vegan Taro 355 ml. — $155.00
Taro, leche de coco, yoghurt griego y nuez de la India.
Taro, coconut milk, Greek yogurt and cashew nuts.

Fresh coconut 355 ml. — $145.00
Leche de coco, agua de coco, crema de coco, ciruela pasa y coco rallado.
Coconut milk, coconut water, coconut cream, prunes and grated coconut.

Proteina extra / Extra Protein.	$70.00
Colágeno extra / Extra collagen	$35.00