



DESTILADOS Y LICORES

	Sencillo	Doble
MEZCAL		
	30 ml	60 ml
Koch. Espadín Oaxaca	\$230	280
400 Conejos. Espadín Oaxaca	\$155	210
Finca 18. Arroqueño poblano	\$155	210
TEQUILA		
30 Topes Mixto de agave azul	\$155	190
7 Leguas Tequila blanco	\$155	190
Patrón silver Tequila blanco	\$170	220
1800 Añejo Tequila añejo	\$170	220
Don Julio 70 Tequila cristalino	\$180	230
Maestro Diamante Cristalino	\$180	230
GINEBRA		
Larios Ginebra española	\$155	180
Tanquera London dry gin	\$170	220
Bombay Sapphire London dry gin	\$155	190
RON		
Crema Rumchata	\$170	210
Bacardí Blanco	\$155	180
Bacardí 8	\$180	230
WHISKY		
Fireball Whisky canela	\$170	220
Jhonny Walker Red Label	\$155	190
Jhonny Walker Black Label	\$180	230
Jim Beam Bourbon	\$155	180
Jack Daniels Tennessee whisky	\$155	190
Macallan 12 Single mal	\$280	360
VODKA		
Smirnoff	\$155	180
Grey Goose	\$210	280
Stolichnaya	\$155	180
BRANDY		
Torres 10 Brandy español	\$155	180
COGNAC		
Hennessy VS Cognac	\$290	380
Martell VSOP Cognac	\$240	310
LICORES APERITIVOS DIGESTIVOS		
Amaretto Dissarono	\$155	180
Ancho Reyes Verde	\$155	180
Ancho Reyes Rojo	\$155	180
Baileys	\$155	190
Campari	\$155	180
Frangelico	\$155	180
Grand Marnier	\$250	325
Jagermeister	\$190	230
Licor 43	\$155	180
Vino Fino de Jeréz	\$180	230
CERVEZA 355 ml		
Corona	\$50	
Pacífico	\$50	
Negra Modelo	\$60	
Modelo Especial	\$60	
Ultra	\$50	
Michelada con salsas	\$90	
Chelada sal y limón	\$80	
SOFT DRINKS 355 ml		
Tehuacán	\$55	
Topo Chico	\$50	
Kombucha	\$85	

síguenos en:

 @natureza.mx  @natureza.rest

natureza.mx

distillates and liquors



chai, matcha & golden milk

 Elige tu leche / pick your milk: regular deslactosada lighth soya coco artesanal almendra + \$ 15	355 ml	590 ml
Chai Latte caliente / hot frío / cold frappe	\$ 80	\$ 85
Chai Berries caliente / hot frío / cold frappe	85	90
Banana Chai Frappe con plátano, crema batida y bombones // with banana, whipped cream & marshmallows		90
Chai Sucio con doble espresso // with double espresso caliente / hot frío / cold frappe	85	99
Golden Milk Latte caliente / hot frío / cold frappe	80	85
Matcha Latte caliente / hot frío / cold frappe	80	85

la tetera | tea bar

	355 ml	
Coco Chai	85	
Champaña Frutal // Frutal Champagne	85	
Tisanas caliente o en las rocas / hot or cold guayaba moras fresa y kiwi maracuyá guava berries strawberry & kiwi passion fruit	85	
Tés Orgánicos caliente o en las rocas / hot or cold jengibre y jugo de limón cúrcuma y jugo de limón flor de manzanilla hierbabuena y hoja de té limón ginger & lemon juice turmeric & lemon juice chamomile flower peppermint & lemongrass	85	

coffee bar

 Elige tu leche / pick your milk: regular deslactosada lighth soya coco artesanal almendra + \$ 15	355 ml	590 ml
Latte Naked Espresso triple espresso de café (21 gr) con leche		95
Americano 10 / 14 gr de café	55	60
Espresso 14 gr de café		55
Xpress 14 gr de café espresso con helado de vainilla // espresso with vanilla ice cream		95
Cappuccino ó Latte con sabor a: mocha caramelo avellana crema irlandesa coco vainilla // pick you flavor: mocha caramel hazelnut irish cream coconut vanilla	75	80
Ice Latte doble espresso con leche en las rocas. agregale sabor: mocha caramelo avellana crema irlandesa coco vainilla // double espresso with milk on the rocks. pick your flavor: mocha caramel hazelnut irish cream coconut vanilla		80

coffee brewing



French Press
\$ 90

1 taza
355 ml

cocoa bar

 Chocolate Bomb esfera de chocolate con bombones sorpresa en chocolate caliente // chocolate sphere with surprise bomb in hot chocolate	99	
 Chocolate Caliente cocoa 100%	70	80
 Hot Nutella	85	90

 Elige tu leche / pick your milk: **regular** | **deslactosada lighth**
soya | coco artesanal | almendra + \$ 15

frappu

con DOBLE ESPRESSO // DOUBLE ESPRESSO SHOTS

Classi crema batida y chocolate // whipped cream and chocolate	70
Bellota nutella, vainilla, crema batida y nuez // nutella, vanilla, whipped cream and nuts	99
Cajetoso cajeta y topping de crema batida // milk caramel with whipped cream	90
Gelatto con helado de vainilla y crema batida y chocolate // vanilla ice cream, whipped cream and chocolate syrup	99
Maní crema de cacahuete, helado de vainilla, chocolate y nuez // peanut butter, vanilla ice cream, chocolate & nuts	99
Cookies & Cream galleta oreo con crema batida // oreo cookies with whipped cream	85
Baileys shot de baileys 1 oz, chocolate y crema batida // 1 oz baileys, whipped cream and chocolate syrup	99

smoothies

 Taro con yogurt, crema batida y bombones // yogurt, whipped cream & marshmallows	95
 El Coco piña, leche de coco y yogurt // pineapple, coconut milk & yogurt	95
 Del Bosque mora, zarzamora, fresa y yogurt // blueberry, blackberry, strawberry & yogurt	95
Gyn limón, piña, jengibre natural y chía // lemon, pineapple, natural ginger & chia	85
Berries zarzamora, mora y fresa // blackberry, blueberry & strawberry	95
Mijito hierbabuena y limón // peppermint & lemon	75
Mijito Maracuyá maracuyá // passion fruit	85
Fresón fresa y limón // strawberry & lemon	85
Yo fresa y mango // strawberry & mango	90
Chilli mango, limón y chamoy // mango, lemon & chamoy	90
Tropical piña, fresa, mango y coco // pinneapple, strawberry, mango & coconut	85

moleculares

molecular drinks	590 ml
Lemon Jelly limón y moléculas de fruta de la pasión // lemon & passion fruit molecular	95
Moleculín fresa y moléculas de mango // strawberry & mango molecular	95
Liluu fresa, limón y moléculas de litchi // strawberrt, lemon & lychee molecular	95

moctelería

	590 ml
Ali albahaca, limón, manzana, nuez y chía // basil, lemon, apple, nuts & chia.	85
Kiwi Gin ginger ale & kiwi	85
Limonada con mineral y chía // mineral water & chia	70

kombucha

elige tu sabor favorito // find your flavor, ask your waiter	85
--	----



MEZCALITAS 355 ml

Mezcalita Maracuyá \$155
mezcal / maracuyá / jugo de naranja / jugo de limón / miel de agave / sal de jamaica y chile morita. || *mezcal / passion fruit / orange juice / lemon juice / agave honey / hibiscus and morita chili salt.*

Mezcalita Jamaica \$155
mezcal / miel de jamaica y romero / jugo de limón / licor de chile ancho / sal de jamaica y chile morita. || *mezcal / hibiscus and rosemary honey / lemon juice / ancho chili liqueur / hibiscus and morita chili salt.*

Mezcalita Pepino \$155
mezcal / miel de albahaca / pepino / jugo de limón / licor de chile poblano / sal de jamaica y chile morita. || *mezcal / basil honey / cucumber / lemon juice / poblano chili liqueur / hibiscus salt and morita chili.*

MARGARITAS 295 ml

Margarita \$155
tequila / jugo de limón / miel de agave / sal de mar. || *tequila / lemon juice / agave honey / sea salt.*

Margarita Mango \$155
tequila blanco / miel de jengibre / mango / jugo de limón / sal de mar. || *white tequila / ginger honey / mango / lemon juice / sea salt.*

Margarita Fresa \$155
tequila blanco / miel de agave / fresa / jugo de limón / sal de mar. || *white tequila / agave honey / strawberry / lemon juice / sea salt.*

Paloma \$155
tequila / jugo de toronja / miel de agave / soda / sal de romero. || *tequila / grapefruit juice / agave honey / soda / rosemary salt.*

MARTINIS 350 ml

Mexi Espresso Martini \$165
tequila / licor de café / espresso. || *tequila / coffee liqueur / espresso.*

Clásico \$155
ginebra / vermouth blanco.

Dirty Martini \$180
ginebra / vermouth seco / salmuera de aceitunas. || *gin / dry vermouth / olives.*

Manhattan \$165
ginebra / vermouth seco / salmuera de aceitunas. || *gin / dry vermouth / olives.*

FIZZ | LIGEROS

Aperol Spritz 355 ml \$165
aperol / vino espumoso / soda. || *aperol / sparkling wine / soda.*

Aperol Chelado 477 ml \$175
aperol / cerveza clara / jugo de limón / sal de romero y pimienta negra. || *aperol / light beer / lemon juice / rosemary salt and black pepper.*

Vermouth Soda 355 ml \$155
vermouth blanco / limón amarillo / soda. || *white vermouth / lemon / soda.*

SANGRÍAS

Clericot Natureza 355 ml \$150
vino fino de jerez / licor de avellana / jugo de limón / miel / soda. || *fine sherry wine / hazelnut liqueur / lemon juice / honey / soda.*

Haüs Sangría 470 ml \$160
receta de la casa. | *homemade recipe.*

Clericot 355 ml \$145
vino tinto con frutos / limón / soda. || *red wine with fruit / lemon / soda.*

LOS CLÁSICOS

Bloody Mary 470 ml \$155
vodka / jugo de tomate / salsas negras / jugo de limón / sal de romero y pimienta negra. || *bloody mary / vodka / tomato juice / black sauces / lemon juice / rosemary salt and black pepper.*

Perla Negra 355 ml \$165
jagermeister / red bull.

Negroni 355 ml \$165
ginebra / vermouth rosso / campari.

Gin Tonic 355 ml \$165
ginebra / agua tónica / twist limón. || *gin / tonic water / lemon twist.*

Amaretto Sour 355 ml \$155
bourbon whisky / amaretto / jugo de limón. || *bourbon whiskey / amaretto / lemon juice.*

SPARKLING 295 ml

Sweety \$150
vino espumoso / jugo de arándano. || *sparkling wine / cranberry juice.*

Bellini \$150
vino espumoso / jugo de durazno. || *sparkling wine / peach juice*

Mimosa \$140
vino espumoso / jugo de naranja. || *sparkling wine / orange juice.*

CARAJILLOS 355 ml

Carajillo \$155
licor 43 / espresso.

Carajillo Horchata \$160
licor 43 / espresso / rumchata.

Carajillo Baileys \$160
licor 43 / espresso / baileys.

FROZEN 355 ml

Mojito \$155
ron blanco / jugo de limón / hierbabuena. || *white rum / lemon juice / mint.*

Piña Colada \$160
ron blanco / crema de coco / piña / leche de coco. || *white rum / coconut cream / pineapple / coconut milk.*

jugos | juice bar

355 ml 590 ml

Jugo Verde / Green Juice	\$ 75	\$ 85
jugo de naranja, brotes, apio, albahaca, menta y limón / <i>orange juice, sprouted, celery, basil, mint and lemon.</i>		
Jugo de naranja / Orange Juice	70	75

chilaquiles

Salsa roja al chipotle ó salsa verde // *Red chipotle or green sauce*
con cama de frijolitos negros y panela, queso gouda, cebolla morada //
with panela and gouda cheese & black beans.

Vaqueros	\$ 240
arrachera (200 gr) en salsa chipotle gratinados, con crema y cebolla // <i>with flank steak in chipotle sauce, melted gouda cheese, cream and onion</i>	
Playeros	220
camarón salteados en ajo (200 gr), gratinados y bañados en salsa chipotle, crema y cebolla // <i>sauteed shrimp with garlic and melted gouda cheese in a chipotle sauce</i>	
Super Master	220
pechuga de pollo (200 gr) , 2 huevos estrellados, gratinados, crema y cebolla // <i>chicken breast, 2 fried eggs, melted gouda cheese, cream and onion</i>	
A la hongué	195
portobello salteado (120 gr) con ajo y cebolla, gratinado y bañado en salsa de chilaquiles, crema y cebolla // <i>portobello mushroom sauteed with garlic and onion, melted gouda chesse in chilaquiles salsa, cream and onion</i>	
Pollo	185
pechuga de pollo a la plancha (200 gr) , gratinados, crema y cebolla // <i>grilled chicken breast, melted gouda cheese, cream and onion</i>	
Sencillos	120
en salsa roja con un ligero toque de chipotle, gratinado, con crema y cebolla // <i>in red chipotle sauce with melted gouda cheese, cream and onion</i>	
3 Quesos	175
philadelphia, queso de cabra y queso gouda (120 gr) en salsa roja, con un ligero toque de chipotle, gratinado, con crema y cebolla // <i>melted philadelphia, goat and gouda cheese in chipotle sauce, cream and onion</i>	
El Artesano	185
chorizo artesanal (150 gr) salteado con cebolla y queso gratinado, crema y aguacate // <i>artisan chorizo sauteed with onion and gratin cheese cheese, cream and onion</i>	
con extra aguacate (80 gr) // Ask for extra avocado for	40

bagels

elige tu acompañamiento: ensalada de pasta | ensalada verde | papas alioli //
select your side: green salad | alioli potato salad | fresh pasta salad

Chileno	\$ 240
salmón ahumado (100 gr), philadelphia, arúgula, germinado y chimichurry de alcaparras // <i>smoked salmon, philadelphia, rugula, sprouted & capers chimichurry</i>	
Buenazo	165
roast beef (80 gr), queso gouda, huevo estrellado bañado en salsa oscura con champiñón // <i>roast beef, gouda, fried egg with brown gravy sauce with mushrooms & oregano</i>	
Con Pastito	160
philadelphia, pechuga de pavo (50 gr) y germinado de alfalfa // <i>philadelphia, turkey breast & alfalfa sprouts</i>	
Sr. Popeye	160
jamón pechuga de pavo, panela de el tuito horneada y espinaca // <i>turkey breast ham, baked panela from "el tuito" and spinach</i>	
A huevo	170
jamón pechuga de pavo (50 gr), huevo estrellado, queso gouda y germinado de alfalfa // <i>turkey breast ham, fried egg, gouda cheese & alfalfa sprouts</i>	
Mr. Tocino	180
2 pzas. de huevo estrellado, tocino, queso gouda y aguacate // <i>2 fried egg, bacon, gouda cheese & avocado</i>	
Cremosa	95
philadelphia + tu elección: mermelada de zarzamora / fresa ó crema de cacahuete <i>Philadelphia + your choice: raspberry / strawberry jam or peanut butter</i>	

crepas saladas

Salmón	\$ 250
salmón ahumado (100 gr), philadelphia hongos al gratin con chimichurri de alcaparras // <i>smoked salmon, capers, philadelphia, mushrooms, melted gouda cheese with caper chimichurri.</i>	
👩 <i>maridarlo con rose / chardonnay vermentino</i>	
La imperdible	240
de camarón (200 gr) salteada al vino blanco, ajo, cebolla, espinacas, salsa de quesos y hongos // <i>shrimp saltéed with white wine, garlic, onion, spinach, mushroom & cheese sauce.</i>	
👩 <i>maridarlo con chardonnay / chenin blanc</i>	
Crepa de pollo	220
pechuga de pollo (200 gr) al ajo con piña y finas hierbas, con gouda y un toque de parmesano al horno // <i>fine herbs grilled chicken breast, pineapple & melted gouda and parmesan cheese.</i>	
👩 <i>maridarlo con rose / chardonnay</i>	
Bella	199
de hongos portobello (120 gr) con ajo,cebolla, vino tinto, espinaca, gouda y queso de cabra // <i>saute garlic, onion, portobello mushroom with red wine, spinach, melted goat & gouda cheese.</i>	
👩 <i>maridarlo con rose / chardonnay</i>	
Tomata	199
pechuga de pavo (50 gr), salami (40 gr), jitomate deshidratado, queso de cabra al gratin y albahaca fresca // <i>turkey ham, sun-dried tomatoes, melted goat & gouda cheese with fresh basil.</i>	
👩 <i>maridarlo con rose / petit syrah</i>	

dulce crepe

Crepa Zión	180
frutos del bosque caramelizados y nutella // <i>caramelized berries and nutella.</i>	
Crepa Canelo	180
cajeta, plátanos acanelados con un toque de naranja y licor de durazno // <i>cajeta, cinnamon bananas with orange and peach liqueur.</i>	
Crepa Natu	180
crepa con fresas, frambuesa y moras frescas, chocolate, nuez y baileys // <i>crepe with strawberries, raspberries and fresh blackberries, chocolate, walnut & baileys.</i>	
Reinventa tu crepa	110
3 ingredientes a elegir: cajeta, chocolate, crema de cacahuete, nutella, kalhúa, rompope, mermelada de zarzamora, philadelphia, nuez orgánica y coco // <i>3 ingredients to choose: cajeta, chocolate, peanut butter, nutella, kalhúa, rompope, blackberry jam, philadelphia, walnut, coconut.</i>	
Extras	
helado de vainilla // <i>vanilla ice cream</i>	90
baileys 1 oz // <i>shot of baileys</i>	90
fruta de la estación // <i>seasonal fruit</i>	80

postres

Brownie Tentación	180
2 brownies calientitos de chocolate semi amargo con nuez, helado de vainilla y frutas // <i>hot chocolate brownie with walnut, vanilla ice cream & fruits</i>	
Brownie y Helado	120
Helado	95
de vainilla, fresas, crema batida // <i>vanilla, strawberries & whipped cream.</i>	
Pan de la Abuela	70

machaca

\$ 240

deshebrada de res, huevo, pimientos, ajo y cebolla, acompañado de chilaquiles y frijoles negros.
elige: tortillas de harina o tortillas de maíz. // *shredded beef, egg, peppers, garlic and onion, side of chilaquiles and black beans. choose from flour tortillas or corn tortillas.*

omelette

Se acompañan de chilaquiles con queso gouda gratinado, cebolla, frijolitos negros y panela // *side of chilaquiles with gratin gouda cheese, onion, black beans and panela*

Bañaditos	165
con tu elección de ingredientes favoritos, bañado con salsa casera de tomate rojo o verde, ligeramente picosa // <i>with your choice of favorite ingredients, with homemade red or green tomato sauce, slightly spicy</i>	
Ahumado	230
salmón ahumado (100 gr) con philadelphia, gouda y espinaca fresca // <i>smoked salmon with philadelphia, gouda & fresh spinach</i>	
Bello	170
portobello salteado con ajo (120 gr), cebolla, espinaca y aceite de olivo acompañado de ensalada verde y panela // <i>sauteed portobello mushroom with garlic onion, spinach & olive oil</i>	
De Rancho	240
con arrachera (200 gr), queso, cebolla, ajo y pimienta; bañadito con salsa de chipotle // <i>with flank steak, cheese, onion, garlic & pepper, with chipotle sauce</i>	
Omelette al Gusto	145
3 ingredientes a elegir // <i>3 ingredients to choice from:</i> espinaca jamón de pechuga de pavo jitomate cebolla calabaza pimienta champiñón panela de el tuito queso gouda // <i>spinach ham turkey breast tomato onion zucchini sweet pepper mushroom panela from "el tuito" gouda</i>	
Las Palmas	175
chorizo artesanal salteado (180 gr) con cebolla, acompañado de chilaquiles y frijolitos negros // <i>artisan chorizo sauteed with onion, chilaquiles & black beans</i>	
ingrediente extra // <i>extra ingredient</i>	
	+30

algo ligero | light

Vegane	150
200 gr de vegetales: champiñón, calabaza y espinaca salteado con ajo y cebolla, envuelta en hoja de arroz hidratada en salsa roja al chipotle y aguacate; se acompaña con ensalada // <i>mushroom, zucchini, spinach, sauteed with onion & garlic, wrapped with rice paper hydrated with red sauce & avocado; served with black beans</i>	
Vocado	165
mantequilla de aguacate (80 gr) sobre tostón de pan de centeno con carbón activado, tomate cherry acompañado de una ensalada de espinaca, arúgula, champiñón fresco, sal pimienta y aceite // <i>avocado butter on rye bread tostón, cherry tomato accompanied by a spinach salad, arugula, fresh mushroom, pepper salt & olive oil</i>	
Taro Bowl ^{355 ml}	145
taro smoothie, leche de coco orgánica, plátano, kiwi, fresa, nuez, moras y chia // <i>taro smoothie, organic coconut milk, banana, kiwi, strawberry, nut, blackberries & chia</i>	
Berry Bowl ^{355 ml}	145
berry smoothie, leche coco, berries frescas, nuez y chia // <i>berry smoothie, coconut milk, fresh berries, walnut & chia</i>	
Coctel de Frutas ^{355 ml}	155
fresa, arándano, frambuesa, plátano, kiwi, melón, granola, yogurt y miel // <i>strawberry, blueberry, raspberry, banana, kiwi, melon, granola, yogurt & honey bee</i>	
El Ancestral	180
hot cakes de elote (3 pzas) con frutos del bosque frescos y miel de abeja // <i>corn hot cakes with fresh berries & honey bee</i>	

sopa | soup

Tortilla ^{355 ml}	190
tostón de tortilla, aguacate, crema, queso gouda con un toque de chipotle y panela de "el tuito" // <i>tortilla chips, avocado, cream, gouda cheese, with chipotle sauce and panela from "el tuito"</i>	
Sopa de Cebolla ^{355 ml}	190
estofada en caldo de res, cebolla caramelizada y queso gouda, coronado con pan dorado // <i>braised in beef broth, caramelized onions and gouda cheese, topped with golden bread</i>	

compartiendo | sharing

1 persona (100 gr) \$135 2 personas (200 gr) \$150

Mexican Capresse

panela de el tuito, tomate fresco, albahaca, aceite de olivo, pesto y reducción de balsámico // panela cheese from “el tuito”, tomato, basil, olive oil, basil pesto & balsamic cream

👩 [maridarlo con merlot](#)

Pimentón

pimientos y panela de el tuito con aceite de olivo a las finas hierbas y crema balsámica al grill, acompañado de tostones al pesto // fine herbs sweet peppers & panela cheese grilled with olive oil & balsamic cream with pesto crispy ciabatta

👩 [maridarlo con malbec](#)

Bruschetta Española

jamón serrano, philadelphia, gouda, tomate deshidratado sobre tostones de pan con albahaca fresca y aceite de olivo // philadelphia, prosciutto, salami, sun-dried tomatoes, fresh basil over melted gouda

👩 [maridarlo con tempranillo / grenache-petit / syrah](#)

Bruschetta Natu

tostones de pan con pimientos, tomate deshidratado, champiñón, panela de rancho, albahaca fresca y aceite de olivo // philadelphia, sweet peppers, sun-dried tomatoes, mushrooms, olive oil, basil, gouda cheese, in crispy bread

👩 [maridarlo con pinot grigio](#)

Bruschetta Cabra

queso de cabra con miel, tomate deshidratado y nuez, sobre pan crujiente. arúgula, parmesano y aceite de olivo // goat cheese with honey, sun-dried tomatoes, nuts on crispy ciabatta. rugula, parmesan & oil olive

👩 [maridarlo con carmenere](#)

ensaladas | salads

Mare \$ 230

salmón ahumado (100 gr), jitomate deshidratado, salsa de alcaparras, parmesano sobre una cama de lechuga y espinaca con vinagreta de mango // smoked salmon, mix of lettuces and spinach, sauce of capers, olive oil, sun-dried tomatoes, parmesan and mango vinaigrette

Selladito \$ 295

atún sellado (200 gr) con ajonjolí negro y blanco, tomate cherry confitado con ajo y tomillo, cama de lechuga, vinagreta de mango y tostones // seared fresh tuna medallion with sesame, thyme, candied garlic & cherry tomatoe, mix of lettuce dressing on mango sauce

PV \$ 240

camarón (200 gr) al vino blanco salteado con ajo, cebolla, pimienta, mango, albahaca sobre cama de lechugas y vinagreta de la casa // shrimp with white wine, garlic, onion, yellow bell pepper, mango, basil in a mix of lettuces & mango vinaigrette

E . Porto \$ 210

pechuga de pollo (200 gr), hongos portobello, ajo, cebolla salteados en cama de lechuga con queso de cabra y vinagreta // grilled chicken breast, onion, garlic, portobello, on mixed lettuces, goat cheese, olive oil & vinaigrette

Al chipotle \$ 165

atún (150 gr) preparado con picor de chipotle, lechugas, arúgula, tomate cherry, queso de cabra, nuez, jitomate deshidratado con una vinagreta agridulce // chipotle chili seasoned Tuna, on a bed of fresh lettuce, baby tomatoes, goat cheese, nuts, rugula, sun-dried tomatoes and a sweet & sour vinaigrette

Verde Manzana \$ 165

cama de lechuga, manzana verde, queso de cabra y panela de el tuito (90 gr), nuez, albahaca fresca y vinagreta de la casa // mix of fresh lettuces, green apple, goat & panela cheese from “el tuito”, nuts, basil, dressed with a house vinaigrette

E . Pollo \$ 195

pechuga de pollo (200 gr) a las finas hierbas con piña salteada, lechugas, tomate cherry, germinado, parmesano y salsa de mango // fine herbs grilled chicken mix of lettuces, thin slices of pineapple, parmesan, cherry tomatoes and sprouts with mango sauce

paninis

elige tu pan | choose your bread:
centeno con carbón activado | 7 granos | ajo | ciabatta | focaccia + aceite de olivo \$10

Elige tu acompañamiento | choose your side:
ensalada de pasta | ensalada verde | papas alioli
pasta salad | green salad | alioli potatoes

Salmón \$ 230

salmón ahumado (100 gr), philadelphia y gouda con champiñón horneado, chimichurri // smoked salmon, philadelphia, capers sauce, mushrooms, rugula & gouda cheese

👩 [maridarlo chardonnay](#)

Vallarta 230

camarón (200 gr) salteado al vino blanco con cebolla, ajo, salsa blanca, hongos y gouda. acompañado de ajo crujiente // sauté shrimp in white wine, onion, mushrooms, white sauce, cheese & crispy garlic

👩 [maridarlo con pinot grigio](#)

Pepón 240

arrachera (200 gr), salteada con pimienta, cebolla caramelizada, gouda y salsa oscura de champiñones // flank steak, sauteed with bell pepper, caramelized onion, gouda and mushroom dark sauce

👩 [maridarlo con cabernet sauvignon / syrah](#)

Panini Porto 210

salteado de pollo (200 gr) con portobello, cebolla y ajo, queso cabra, gouda y arúgula // grilled chicken breast, garlic, onions, portobello, goat cheese & rugula

👩 [maridarlo con pinot grigio](#)

Master 210

roast beef, salami y pechuga de pavo (200 gr) horneados con pimientos, champiñones, jitomate, philadelphia y gouda // turkey ham, roast beef, smooked turky ham, salami, cream cheese, bell pepper, mushrooms, tomato & gouda

👩 [maridarlo con montepulciano](#)

Pollo chili 199

pechuga de pollo (200 gr) agridulce al chipotle con laminitas de piña y queso gouda // spicy grilled chicken in chipotle sauce, thin slices of pineapple and gouda cheese

👩 [maridarlo con sauvignon blanc](#)

Roasti 190

roast beef y jamón pechuga de pavo (190 gr), salami, champiñón, espinaca y gouda // roast beef and turkey breast ham, salami, spinach, mushrooms & gouda cheese

👩 [maridarlo con petit syrah / carmenere](#)

Veggie 180

calabaza al pesto, champiñón, pimienta y espinaca (200 gr), panela, todo horneado con tomate // basil pesto, zucchini, sun-dried tomato, mushrooms, bell pepper, spinach & panela from “el tuito”

👩 [maridarlo con tempranillo](#)

Ligero 180

pechuga de pavo (50 gr), espinaca, champiñones, panela horneada con aceite de olivo y nuez // turkey breast, spinach, mushrooms, baked panela cheese with olive oil & nuts

👩 [maridarlo con sauvignon blanc](#)

Ibérico 190

jamón serrano (30 gr), salami (90 gr), philadelphia, champiñón, jitomate deshidratado y gouda // prosciutto, salami, mushroom, pesto, sun-dried tomato, cream cheese & gouda

👩 [maridarlo con merlot / tempranillo](#)

Tuna 165

atún preparado (150 gr) con albahaca, crema, philadelphia, champiñón y queso gouda // prepared with fresh basil white sauce, gouda & mushrooms

👩 [maridarlo con chardonnay / chardonnay](#)

Poshoo 190

pollo (200 gr) salteado con ajo, piña, hierbas finas y parmesano // chicken, garlic, pineapple, fine herbs & parmesan cheese

👩 [maridarlo con verdejo / sauvignon blanc](#)

Italiano 190

pechuga de pavo (50 gr), salami, jitomate, champiñón, gouda, albahaca fresca y aceite de olivo // turkey ham, salami, pesto, tomato, fresh basil, mushrooms, olive oil & gouda

👩 [maridarlo con syrah](#)

Focaccia Selladita 290

atún sellado (200 gr) con ajonjolí negro y blanco, tomate cherry confitado con ajo y romero en pan focaccia con parmesano y gouda horneada // cooked tuna medium rare with black and white sesame, cherry tomatoe confit with garlic and rosemary in a focaccia bread with parmesan & baked gouda

👩 [maridarlo con pinot grigio](#)



BLANCO | white



150 ml



750 ml

CHAUVENET

chenin / sauvignon blanc

l.a. cetto | valle de guadalupe, méxico.

\$140

VIÑA ALBALI

verdejo, sauvignon blanc

félix solis | tierra de castilla, españa.

\$150

\$620

ACQUERELLO

pinot grigio

botter | veneto, italia.

\$160

\$750

BARRAMUNDI

chardonnay

barramundi | sureste de australia, australia

\$205

\$800

MARQUES DE RISCAL

sauvignon blanc

marques de riscal | d.o. rueda, españa

\$1,100

ROSADO | pink



150 ml



750 ml

CASA MADERO V

cabernet sauvignon

casa madero | valle de parras, méxico.

\$230

\$1,100

CASTEL FIRMIAN FILDIROSE

pinot grigio

mezzacorona | vigneti delle dolomiti, italia.

\$960

TINTO | red



150 ml



750 ml

CHAUVENET [haus wine]

malbec-ruby / cabernet

l.a. cetto | valle de guadalupe, méxico.

\$140

ANTERA

merlot

mezzacorona | sicilia, italia.

\$160

\$650

VISTAMAR RESERVA

carmenere

morandé | valle de maule, chile.

\$160

\$650

ROUND HILL

cabernet sauvignon

rutherford ranch | california, usa.

\$205

\$850

CASA MAGONI ORIGEN 43

montepulciano / aglianico / canaiolo / sangiovese / cabernet sauvignon

casa magoni | valle de guadalupe, baja california, méxico

\$240

\$1,100

ERNESTO CATENA PADRILLOS

malbec

finca de los padrillos | mendoza, argentina

\$1,090

TABLAS

tempranillo-grenache-petit / syrah

tablas taller agrícola | valle de guadalupe, méxico

\$1,100

TRES RAÍCES ENSAMBLE

cabernet sauvignon / syrah-tempranillo

tres raíces | san miguel de allende, méxico

\$1,100

CASA MADERO 3V

cabernet sauvignon / merlot-tempranillo

tres raíces | valle de parras, méxico

\$1,100

ESPUMOSO | sparkling



150 ml



750 ml

CHAMPBRULE BRUT

chardonnay / french colombard

l.a. cetto | valle de guadalupe, méxico.

\$140

MEZZA DI MEZZACORONA EXTRA DRY

gewurztraminer / pinot noir / chardonnay

mezzacorona | dolomiti, italia.

\$890