

## RAW- BAR

### TARTAR DE RES | 420

Aioli de Ostión / Cebolla Encurtida / Yema Curada / Foie Gras

### OSTION BAHIA (6pz) | 500

Yogurt Griego / Manzana / Pepino / Eneldo / Limon Real

### HAMACHI TIRADITO | 470

Aceite de Ajo y Eneldo / Alioli de Ajo / Espárragos / Tomate Cherry / Mix de Hojas

### CRUDO DE ATÚN | 420

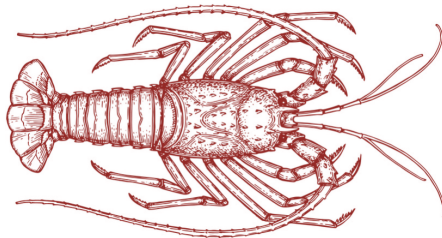
Cre moso de Aguacate / Alioli de Xcatic / Salsa de Soya / Poro Frito

### RILLETTE DE PESCADO AHUMADO | 340

Arúgula / Pan Campiña / Semilla de Mostaza Encurtida / Pepinillo

## LANGOSTA LOCAL

Mantequilla Clarificada/ Limon Quemado/ Pan de Ajo



PRECIO DE MERCADO

## ENSALADAS Y ENTRADAS

### TOSTA DE SARDINA | 380

Tumac/ Aceite de Olivo / Pan de Masa Madre / Alioli

### ENSALADA VERDE | 340

Edamame / Esparrago / Brócoli / Hojas / Vinagreta de Miso/ Quínoa Inflada

### ENSALADA DE TOMATE | 340

Yogurt Griego / Vinagreta de Kombucha / Tomates Varios

### CRAB LOUIE | 500

Huevo Duro / Lechuga Iceberg / Esparrago / Tomate Cherry / Perejil / Mil Islas

### CHICHARRÓN DE PESCADO | 350

Cilantro / Menta / Papaya Verde Encurtida / Limón

### WAGYU TATAKI | 550

Alioli de Macha / Cebolla Encurtida / Cilantro / Tierra de Chicatanas

### ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN | 460

Leche de Coco / Mantequilla/ Perejil / Pecorino Romano

### FLAUTA DE PATO | 480

Pasta Filo / Mole Almendrado / Ajonjolí / Crema Ácida

## **PESCADO ENTERO** (frito o parrilla) | 830

Salsa Martajada / Tortillas Hechas a Mano /  
Ensalada de Tomate Cherry

## **DEL MAR**

### **PESCA DEL DÍA** | 775

Salsa Soubis / Uva / Alcaparras /  
Cebolla Encurtida

### **ROBALO** | 740

Ensalada de Quínoa / Pil Pil / Hinojo /  
Tomate Cherry

### **BACALAO** | 740

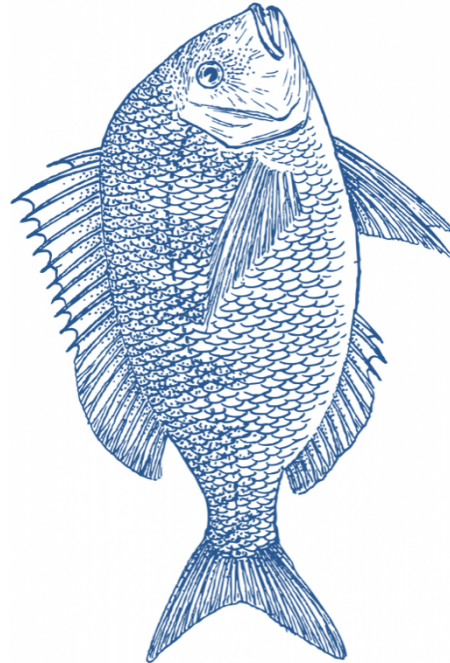
Ceniza de Cebolla / Poro Confitado /  
Salsa de Almeja

### **CAMARONES** | 720

Persillade / Limón Quemado / Chips de Ajo

### **PULPO** | 660

Paprika / Alioli de Habanero / Papa /  
Zanahoria Encurtida



## **DE TIERRA**

### **FILETE DE RES** | 800

Puré de Papa / Reducción de Res

### **COSTILLA DE CERDO** | 680

Risoto de Quínoa / Concentrado de Cocción

### **POLLO ASADO** | 600

Ensalada de Chaya / Cebolla Encurtida

### **CORDERO** | 820

Puré de Berenjena Quemada / Arisa Verde  
/ Ensalada

### **COSTILLA DE RES** | 720

Reducción de Res / Puré de Elote / Chips  
de Papa / Vegetales Parrilla

## **LA GUARNICION**

### **CAMOTE** | 200

Queso Cotija / Cebollín /  
Aceite de Oliva / Sal Maldon

### **ZANAHORIAS** | 200

Alioli de Alcaparras /  
Nuez de la India / Paprika

### **BETABEL** | 215

Queso Cotija / Crema Ácida /  
Almendras / Perejil

### **COLIFLOR** | 215

Puré de Nuez de Macadamia /  
Mantequilla Avellanda / Perejil

### **PURÉ DE PAPA** | 200

Mantequilla / Aceite de Olivo / Cebollín

Nuestros menús están sujetos a cambios. El consumo de productos  
crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades  
transmitidas por los alimentos. Informe a su masero de cualquier  
alergia que tenga a los productos alimenticios.  
Los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

## RAW- BAR

### BEEF TARTARE | 420

Oyster Aioli / Pickled Onion/ Cured Egg Yolk / Foie Gras

### BAHIA OYSTERS (6pc) | 500

Greek Yogurt / Apple / Cucumber / Dill / Lemon

### HAMACHI TIRADITO | 470

Dill & Garlic Oil / Garlic Aioli / Asparagus / Cherry Tomato / Mixed Greens

### TUNA CRUDO | 420

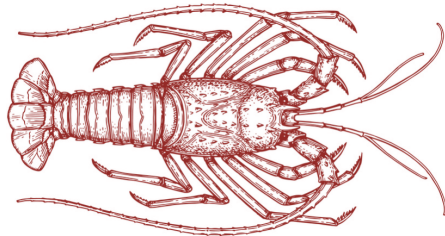
Avocado Cream/ Xcatic Aioli / Soy Sauce / Fried Leek

### SMOKED FISH RILLETTE | 340

Arugula / Country Bread / Pickled Mustard Seeds / House Pickles

## SPINY LOBSTER

Clarified Butter/ Grilled Lemon / Garlic Bread



MARKET PRICE

## STARTERS AND SALADS

### SARDINE TOAST | 380

Marinated Tomato / Olive Oil / House Made Bread / Aioli

### GREEN SALAD | 340

Edamame/ Asparagus / Broccoli / Leafy Greens / Vinaigrette de Miso / Puffed Quinoa

### TOMATO SALAD | 340

Greek Yogurt / Kombucha / Mixed Tomato

### CRAB LOUIE | 500

Hard Egg / Iceberg Lettuce / Asparagus / Cherry Tomato / Parsley / Louie Dressing

### FISH CHICHARRON | 350

Cilantro / Mint / Pickled Green Papaya / Lime

### WAGYU TATAKI | 550

Aioli de Macha / Pickled Onion / Cilantro / Chicatanas

### SHRIMP BALLS | 460

Coconut Milk / Butter / Pecorino Romano / Parsley

### DUCK FLAUTA | 480

Filo Dough / Almond Mole / Sesame Seed / Sour Cream

## FROM THE SEA

### CATCH OF THE DAY | 775

Soubis Sauce / Grapes / Caper /  
Pickled Onion

### BASS | 740

Quinoa Salad / Pil Pil Sauce / Fennel /  
Cherry Tomato

### COD | 740

Onion Ash / Confit Leek / Clam Jus

### SHRIMP | 720

Persillade/ Grilled Lemon/ Crispy Garlic

### OCTOPUS | 660

Paprika/ Habanero Aioli / Potato /  
Pickled Carrot

## SIDES

### SWEET POTATO | 200

Cotija Cheese / Onion / Olive Oil /  
Maldon Sal

### B E E T | 215

Cotija Cheese / Sour Cream /  
Almonds / Parsley

### P O T A T O P U R E E | 200

Butter / Olive Oil / Onion

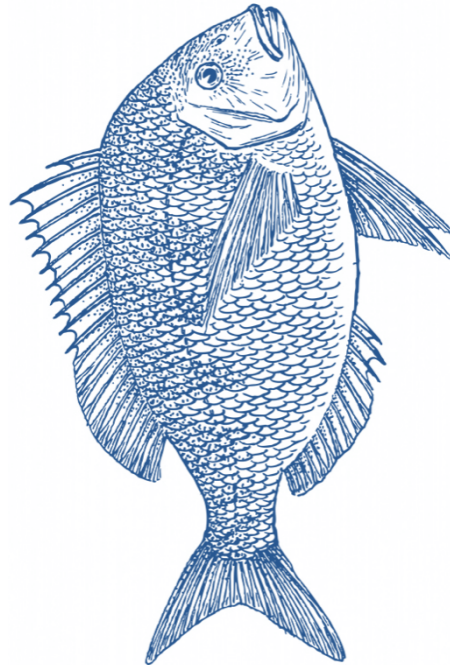
### C A R R O T | 200

Caper Aioli / Mixed Nuts /  
Paprika

### C A U L I F L O W E R | 215

Macadamia Puree/  
Whipped Butter / Parsley

**WHOLE FISH** (fried or grill) | 830  
Salsa Martajada / Hand Made Tortillas /  
Marinated Cherry Tomato



## MEATS

### FILET | 800

Potato Puree / Beef Jus

### PORK BABY BACK RIB | 680

Quinoa Risotto / Au Jus

### CHICKEN ASADO | 600

Chaya Salad / Pickled Onion

### L A M B | 820

Eggplant Puree / Green Arisa / Mixed  
Greens

### SHORT RIB | 720

Beef Jus / Corn Puree / Crispy Potato /  
Grilled Vegetable

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products

Price are in Mexican Pesos, tax included.