

# ALMUERZO

## PARA EMPEZAR

Guacamole y Sikil P'ak acompañado con totopos y pan pita	\$145 mxn
Calabaza, almendras, ricotta, aderezo de ajo y alcaparras	\$180 mxn
Ensalada de betabel rostizado, avellanas, queso de cabra y cítricos	\$180 mxn

## CEVICHES

### Tostada / Bowl

Ceviche mixto	\$150 / \$250 mxn
Aguachile verde de camarón	\$200 / \$345 mxn
Tartar de atún, mayonesa de habanero, aguacate y chicharrón	\$240 mxn

## QUESADILLAS

Estofado de pulpo y chicharrón	\$230 mxn
Rajas y elote	\$180 mxn

## TACOS

### Servidos con tortillas hechas a mano

Coliflor	\$160 mxn
Camarón	\$210 mxn
Pescado capeado	\$200 mxn
Jaiba suave, coliflor encurtido, ensalada de jícama y manzana verde	\$240 mxn
Vacío de res al grill, salsa macha y aguacate	\$230 mxn

## PARA SEGUIR

Pescado y papas	\$200 mxn
Bowl de quinoa, garbanzos fritos, hummus Agrega atún fresco + \$120 mxn o pollo + \$80 mxn	\$200 mxn
Hamburguesa El Pez	\$270 mxn
Burrito de pollo, frijol negro y arroz, salsa de chipotle	\$220 mxn
Pulpo a las brasas alioli y chips de camote	\$380 mxn
Lonja de pescado asado con mojo verde	\$340 mxn
Fettuccine pomodoro	\$250 mxn

## POSTRES

Tartaleta de mousse de chocolate amargo, aceite de olivo y sal de mar	\$160 mxn
Pavlova de mango, crema de vainilla y limón	\$135 mxn
Jericalla con helado de vainilla	\$135 mxn
Clafoutis de ciruela, streusel de canela y helado de vainilla	\$160 mxn