



ENTRADAS

GUACAMOLE

Servido con totopos y queso fresco.

NACHOS CON CHILI BEANS

Totopos con queso Cheddar, chili beans, salsa mexicana, jalapeños y crema.

ALITAS DE POLLO BÚFALO

Acompañadas de aderezo ranch con bastones de apio y zanahoria.

CRUDITÉS

Bastones de zanahoria, pepino, jícama, apio y piña servidos con limón y chile piquín o aderezo Ranch.

AROS DE CEBOLLA

Con su trío de salsas: mayonesa de ajo, aderezo de curry al jengibre y mayonesa de chipotle al cilantro.

CÁSCARAS DE PAPA

Rellenas con chili beans, tocino, queso Cheddar, crema agria y mayonesa de chipotle.

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

Tiras de pescado capeado servidas con ensalada de col, mayonesa de chipotle, salsa mexicana y guacamole.

PAPAS A LA FRANCESA

PORTOBELLO AL GRILL RELLENO DE ARRACHERA GRATINADA

Hongo portobello relleno de arrachera, chiles toreados y cebollas asadas, gratinado con queso Cheddar, acompañado de láminas de aguacate.

DEDOS DE POLLO

Tiernas tiras de pechuga de pollo empanizada, papas a la francesa y aderezo Ranch.

TACOS DE CAMARÓN

Camarones capeados acompañados con mayonesa de habanero, salsa mexicana y servidos en tortilla de maíz.

CEVICHE

VUELVE A LA VIDA

Callo de almeja, camarón, pulpo y pescado, servidos con caldo picante de camarón al cilantro.

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarón, pepino, aceitunas verdes, salsa de naranja agria y achiote con aguacate.

CEVICHE DE PESCADO

Pescado, jugo de limón, aceite de olivo, pepino, chile manzano, cilantro, cebolla morada y jitomate cherry.

CEVICHE DE PULPO

Pulpo, jugo de limón, aceite de olivo, pepino, chile manzano, cilantro y mango.

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarón, marinado en jugo de limón, aceite de olivo, pepino, chile manzano, cilantro, cebolla morada, jitomate.

CEVICHE VALLARTA

Pescado, jugo de limón, aceite de olivo, pepino, chile serrano, cebolla morada, cilantro y zanahoria.

ENSALADAS

ENSALADA "SI"

Espinaca baby, arúgula, hojas de cilantro, pechuga de pollo al pastor, cubos de piña asados, láminas de cebolla morada, aguacate, juliana de tortilla frita, servida con crutón de queso Oaxaca gratinado.

ENSALADA FITNESS

Mezcla de lechugas, surimi, gajos de toronja, juliana de jícama, aderezo de mostaza a la miel, almendras tostadas, jitomates cherry y aguacate.

ENSALADA DE SALMÓN AL GRILL

Mezcla de arúgula, lechugas mixtas y chicoria con salmón a la parrilla, nuez de la india, champiñones marinados, queso tofu asado, jícama, aguacate y vinagreta de ajonjolí al jengibre.

ENSALADA CAMPESINA

Endivias, espinacas baby, rebanadas de prosciutto, avellanas garapiñadas, manzana verde, queso Gorgonzola y vinagreta de avellanas.

ENSALADA VERDE

Mezcla de lechugas, arúgula, calabacita, pimienta verde, pepino, aguacate, chícharo y germen de alfalfa con aderezo miel mostaza.



BARRA DE PANINIS

ESCOJA SU PAN:

Chapata tradicional, foccacia de orégano, pan de centeno, cuernito gigante o baguette.

ITALIA

Prosciutto, queso Mozzarella, peperonata, tomates deshidratados, pesto y mayonesa de ajo.

PARÍS

Roastbeef, queso Brie, rebanadas de manzana verde, pepinos agrios y aderezo de mostaza antigua.

NEW DELI

Ensalada de pollo marinado al curry de coco, láminas de berenjena asada, compota de cebolla y nueces.

SI

Salami, lomo canadiense, tocino, queso Gouda, mayonesa de ajo, jitomate deshidratado y calabacitas asadas.

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA ¿POR QUÉ NO?

Carne de sirloin calidad Angus, hongo portobello rostizado, tocino, queso Gruyere, cebolla confitada, lechuga y jitomate.

CLUB SÁNDWICH

Preparado con jamón de pierna, ensalada de pollo con apio y huevo cocido, queso Gouda, tocino, lechuga y jitomate.

BAGUETTE DEL PESCADOR

Con puré de aceitunas y anchoas, filete de pescado al grill, cebolla morada, arúgula, mayonesa de ajo y guacamole.

HOT DOG

Salchicha envuelta en tocino, rellena de queso, acompañada con pepinillos, tomate y cebolla.

BAGUETTE PEPITO

Filete de res gratinado, frijoles refritos, láminas de aguacate, mayonesa de chipotle, cebolla asada, jitomate y lechuga.

CUERNITO DE ATÚN

Ensalada de atún preparada con mayonesa de chile chipotle, cebolla, huevo cocido, cilantro y jitomate, servido con hojas de lechuga, rodajas de jitomate, aguacate y germen de alfalfa.

WRAP DE CAMARONES TEMPURA

Preparado con camarones tempura crujientes, lechuga chicoria, zanahoria, cilantro, germinado de chícharo y aderezo ranch con chile habanero tatemado.

SÁNDWICH VEGANO

En pan integral, con paté de tofu y miso, champiñones y espárragos al grill, tomates deshidratados, germinado de alfalfa, aguacate, arúgula y espinaca.

POSTRES

ENSALADA DE FRUTAS CON SORBETE DE FRAMBUESA Y JARABE DE ALBAHACA

MINI CUP HÄAGEN DAZS

VARIEDAD DE PALETAS HÄAGEN DAZS