



ENTRADAS

AROS DE CEBOLLA

Crujientes aros de cebolla con trío de salsas, BBQ de chipotle, ailoli y pesto de cilantro.

HUMMUS

Hummus de garbanzo con chipotle, pan pita horneado con comino, sal de mar y acompañado de salsa de tomate, perejil, menta y pepino.

NACHOS ARRACHERA 130 GRS.

Totopos con queso cheddar, arrachera a la parrilla, crema, frijoles negros y chili.

NACHOS CON POLLO PARRILLA 150 GRS.

CEVICHE DE PESCADO 130 GRS.

Mero marinado en jugo de limón y lima, tomate cherry, habanero, cilantro y cebolla, acompañado de totopos horneados.

PESCADO Y PAPITAS 140 GRS.

Dedos de pescado capeados con salsa tártara de habanero.

MUSLITOS DE POLLO 5 PZAS.

Muslitos de pollo búfalo con salsa blue cheese y bastones de apio.

ALITAS ASIATICAS 350 G

Cocinadas a la parrilla, marinadas en jengibre, ajo, soya y cilantro acompañado de ensalada de apio y cilantro.

DIP

Pan pita con dip caliente de alcachofa, jitomate deshidratado, espinacas y queso brie.

COPA DE CAMARONES 130 GRS.

Camarones jumbos servidos con salsa coctelera con un toque de raíz fuerte, supremas de naranja y limón y acompañado de chips de tortilla horneados.

POSTRES

PASTEL DE QUESO

Compota fría de frutos rojos al romero, helado de frambuesa.

BROWNIE DE CHOCOLATE

Acompañado con salsa de vainilla, helado de chocolate amargo y galleta fudge.

PASTEL DE PLÁTANO

Plátano caramelizado, crujiente de miel y helado de dulce de leche.

VERRY BERRY

Moras frescas (fresa, frambuesa, zarzamora, mora azul) marinadas en jengibre y miel de agave, servidas con sorbete de frambuesa.

CARPACCIO DE PIÑA

Carpaccio de piña con lima, ron de coco, sorbete de piña y coco.

CREACIONES HELADAS

SUNDAE CHOCOLATOSO

Helado de chocolate belga, galleta fudge de chocolate y salsa de caramelo.

SUNDAE FRUTOS ROJOS

Helado de frambuesa, compota fría de frutos rojos al romero, cremoso de queso mascarpone con limón.

SUNDAE TROPICAL

Helado de mango, salsa de maracuyá, frutas de la estación macerada en leche de coco.

SUNDAE DE VAINILLA

Helado de vainilla, pudding de vainilla troceado, crumble de almendra.



PARA ACOMPAÑAR

MACARONI CON QUESO

Macaroni gratinados con queso cheddar.

BRÓCOLI, CALABAZA Y COLIFLOR A LA PARRILLA

Con ajo, tomillo y limón.

PAPAS ROSTIZADAS CON CEBOLLA, ROMERO Y AJO

PAPAS FRITAS DE CAMOTE A LA PIMIENTA QUEBRADA

PAPAS A LA FRANCESA

GAJO DE PAPAS SAZONADAS

VEGETALES SALTEADOS AI BALSÁMICO

Champiñones espárragos, cebolla y pimientos.

PAPAS CON TRUFA Y PARMESANO

MALTEADAS

VAINILLA, CHOCOLATE O FRESA

CAJETA & MALVAVISCO CARMELIZADO

CREMA DE CACAHUATE & CHOCOLATE REESE'S

ENSALADAS

LA CHINA 100 GRS.

Lechugas mixtas, col china, chicharos chinos, cacahuates tostados, zanahoria, cilantro, albahaca, aderezo de wasabi, ajonjolí y miel con camarones a la parrilla marinados en 5 especias y crujientes de won ton.

CHOPP

Lechuga romana, radicchio frisee, rábano, queso feta, cebolla morada, pepino, tomate cherry, cebolla cambray, palmitos, aceituna kalamata con aderezo ranch y crutones.

LA FLOR MEXICANA

Ensalada de frisee, espinaca y cilantro, vinagreta de jamaica, chipotle y citricos, flores de jamaica crujientes, queso oaxaca empanizado en maiz y jitomate.

LA CÉSAR

Aderezo de anchoas y queso parmesano, crutones de pan campesino con chipotle y perejil.

CON POLLO

CRUDITES DE LA PLAYA

Piña, jícama, zanahoria, sandia, pepino, aderezados con maracuyá, naranja, lima local y sal de chiles secos.



HAMBURGUESAS

CHEESEBURGER 190 GRS.

Carne de res calidad angus hecha en casa a la parrilla y servida con queso gouda en bollo de brioche acompañada de lechuga tomates y cebolla.

EURODOG 190 GRS.

Salchicha italiana artesanal de cerdo en baguette, col agria con manzanas, chimichurri, mostaza de grano y jitomate marinado.

ESPECIAL

Carne de res calidad Angus hecha en casa a la parrilla con queso suizo, champiñones salteados y tocino en bollo de brioche, acompañada de lechuga tomates y cebolla.

A LA PIMIENTA

Carne de res calidad angus, queso brie, salsa de 4 pimientas y brandy, cebollas salteadas y tomate cherry marinado en aceite de oliva servida en baguette.

KOBE 190 GRS.

Carne kobe americana con queso gorgonzola, espinacas y setas salteadas en bollo brioche con lechuga, tomate y cebolla.

KOBE ROYALE 190 GRS.

Carne kobe americana con foie gras, pure de hongos trufados, cebolla y pimientos confitados, salsa de madeira en pan rústico.

MEDITERRÁNEA

Carne de cordero de Nueva Zelanda con queso feta, pepino, berengena asada, morrones rostizados al balsámico y tapenade de aceitunas kalamata con salsa de menta, tomate y perejil en pan campesino.

HAMBURGUESAS

ASIÁTICA

Filete de salmón fresco, ensalada de jícama vietnamita, chiles encurtidos caseros, mayonesa de wasabi en bollo de curry thai.

VEGGIE

Hamburguesa de granos y soya, portobello al grill, pimiento rostizado, berengenas, aros de cebolla, jitomate y lechuga con pesto de cilantro, se sirve sin pan no contiene gluten.

PAVO POLLO

De pavo y pollo bañada en salsa BBQ ahumada al chipotle arugula y cebolla asada queso de cabra y granos de elote en pan de maiz.

AL PASTOR 150 GRS

Camarones adobados en adobo, pastor envueltos en tocino, piña, cilantro y salsa verde cruda, cebolla marinada en limón y orégano, aderezo de chipotle, servida en bollo de cilantro.

TRÍO 220 GRS.

Degustación de 3 mini hamburguesas.

KOBE ROYALE

AL PASTOR (camarón)

PAVO - POLLO

LA MAYA 190 GRS

Mahi-Mahi, marinado con especias regionales, puré de frijol negro, ensalada de jitomate, cebollas curtidas, aguacate, jícama y un toque de habanero.

PULL DUCK BURGER 180 G

Pato confitado con salsa bbq, slaw de cilantro y jícama, aioli de chipotle, aguacate y pan de maíz.

CALAMARI ROLL 160 G

Calamar crocante al Cajún, arúgula, albahaca, hinojo rasurado, aceitunas, mayonesa de limón.