



N **20.87** W
RESTAURANT

LUNCH MENU

MENÚ DE LUNCH

SEPTEMBER SPECIAL

ESPECIAL DE SEPTIEMBRE



CHILES EN NOGADA

Chiles en Nogada were born in Puebla in 1821, when the Augustinian nuns of the Convent of Santa Mónica created a dish worthy of celebration. They chose the deep green of the poblano chile, filled it with a rich blend of meats, fruits, and spices that evoked the land's abundance, and bathed it in a velvety walnut sauce made with fresh Castile nuts, cheese, and a whisper of sherry. Finally, they crowned it with pomegranate seeds and parsley, painting on the plate the colors of the Trigarante flag. In this way, history and cuisine came together in a bite that still celebrates Mexico today.

Los Chiles en Nogada nacieron en Puebla en 1821, cuando las monjas agustinas del Convento de Santa Mónica idearon un manjar digno de celebración. Tomaron el verde intenso del chile poblano, lo rellenaron con un guiso de carnes, frutas y especias que evocaba la abundancia de la tierra, y lo bañaron con una suave nogada de nuez de Castilla, queso fresco y un suspiro de Jerez. Coronaron el platillo con granada y perejil, pintando en el plato los colores de la bandera trigarante. Así, la historia y la cocina se unieron en un bocado que aún hoy celebra a México.

SALADS

ENSALADAS

Caesar Salad 🍴 🥗

Romaine lettuce salad and toasted bread croutons, olive oil and grilled chicken

Ensalada César

Ensalada de lechuga romana y crotones de pan tostado, aceite de oliva y pollo parrilla

Portobello Salad 20° 87° 🍴 🥗 🥛 🌰

Grilled portobello salad, fresh tomatoes, sliced beets marinated in apple and truffle brine and vinegar, goat cheese, cranberries and walnuts

Ensalada Portobello 20° 87°

Ensalada de portobellos a la plancha, jitomates frescos, láminas de betabel marinadas en salmuera y vinagre de manzana y trufa, queso de cabra, arándanos y nueces

Caprese Salad 🍴 🥗

Classic Italian salad with mozzarella, fresh tomatoes, basil and extra virgin olive oil

Ensalada Caprese

Ensalada clásica italiana con mozzarella, jitomates frescos, albahaca y aceite de oliva extra virgen

Vegan Aguachile 🍴 🥗 🌿 🌶️

Mushroom, cucumber and onion aguachile in celery sauce, green tomato, coriander, lime juice and serrano chili, served with crispy corn tortilla

Aguachile Vegano

Aguachile de setas, pepino y cebolla en salsa de apio, tomate verde, cilantro, zumo de limón y chile serrano, acompañado de tortilla de maíz crocante

Grilled Eggplant Salad 🍴 🥗 🥛

Marinated grilled eggplant in extra virgin olive oil, garlic, lime juice and parsley pesto, served with tomato, red onion and feta cheese

Ensalada de Berenjenas a la parrilla

Berenjenas marinadas a la parrilla en aceite de oliva extra virgen, ajo, zumo de lima, y pesto de perejil, acompañadas de jitomate, cebolla morada y queso feta

CEVICHES

Salmon Ceviche

Salmon marinated in lemon with serrano chili sauce, olive oil, onion, tomato, jicama, oregano, Cholula sauce, cilantro and avocado; accompanied by corn toast

Ceviche de Salmón

Salmón marinado en limón, salsa de chile serrano, aceite de oliva, cebolla, jitomates, jícama, orégano, salsa cholula, cilantro y aguacate; acompañado de tostada de maíz

Tuna Ceviche

Tuna loin marinated in sour orange, sesame oil, soy sauce, tamarind pulp, ginger, onion, garlic, cilantro, cucumber, pineapple. Accompanied by corn and avocado toast

Ceviche de Atún

Lomo de atún marinado en naranja agria, aceite de ajonjolí, salsa de soya, pulpa de tamarindo, jengibre, cebolla, ajos, cilantro, pepino, piña. Acompañado de tostadas de maíz y aguacate

Green Shrimp Aguachile

Traditional Mexican aguachile with lime juice, cucumber, cilantro, onion and serrano chili

Aguachile Verde de Camarón

Aguachile tradicional mexicano con zumo de limón, pepino, cilantro, cebolla blanca y chile serrano

Vallarta Ceviche

Fresh grouper ceviche, red onion, carrot, cilantro, cucumber, lime juice and oregano

Ceviche Vallarta

Ceviche de mero fresco, cebolla morada, zanahoria, cilantro, pepino, jugo de limón y orégano

Chipotle Mushroom Tinga Toast

Mushroom tostada in chipotle sauce, tomatoes, onion, garlic, coriander and carrot with guacamole

Tostada con Tinga de Setas con Chipotle

Tostada de setas en salsa chipotle, jitomates, cebolla, ajos, cilantro y zanahoria con guacamole

MEXICAN CORNER

RINCÓN MEXICANO

Guacamole 🌱 🌱 🌱

Guacamole served with tortilla chips, pico de gallo salsa, and refried beans

Guacamole

Entrada de guacamole acompañado de totopos, salsa pico de gallo y frijoles refritos

Traditional "Pescadilla" 🌶️ 🐟

Corn tortilla empanadas, stuffed with tuna seasoned with onion, garlic, tomato; accompanied by cabbage and ranchera sauce

Tradicionales Pescadillas

Empanadas de tortilla de maíz, rellenas de atún sazonado con cebolla, ajo, jitomate; acompañado de repollo y salsa ranchera

Pibil Suckling Pig Tacos 📍 🌶️

Corn tortillas stuffed with cochinita pibil, accompanied by xnipec salsa and pickled onion with habanero sauce and lime

Tacos de Cochinita Pibil

Con tortilla de maíz rellenos de cochinita pibil, acompañados de salsa xnipec y cebolla curtida con salsa de habanero y limón

Chicken Enchiladas 🌱 🌶️ 🥛

Shredded chicken enchiladas with corn tortillas in a green sauce made with serrano chiles, onion, cilantro, garlic, and tomatillo, served with cream and fresh cheese

Enchiladas de Pollo

Enchiladas de pollo deshebrado con tortilla de maíz en salsa verde de chile serrano, cebolla, cilantro, ajos, tomate verde acompañado con crema y queso fresco

Marlin Machaca Tostadas 🌱 🐟

Fried corn tortilla, smoked marlin, avocado mousse, chipotle dressing, and garnished with red onion and cilantro

Tostadas de Machaca de Marlin

Tortilla de maíz frita, marlin ahumado, mousse de aguacate, aderezo con chipotle y decorado con cebolla morada y cilantro



PROUD LOCAL • ORGULLOSAMENTE LOCAL



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



SPICY
PICANTE



DAIRY
LÁCTEOS



FISH
PESCADO

SOUPS & CREAMS

SOPAS Y CREMAS

Noodle Soups With Meatballs

Noodle soup with beef meatballs, oregano, thyme, garlic and tomato broth, onion, zucchini

Sopas de Fideos con Albóndigas

Sopa de fideos con albóndigas de res, orégano, tomillo, ajos y caldo de jitomates, cebolla, calabacitas

Lime Soup

Chicken broth flavored and scented with lime from the region, peppers, tomato, crispy tortilla and shredded chicken

Sopa de Lima

Caldo de pollo saborizado y aromatizado con lima de la región, pimientos, tomate, tortilla crujiente y pollo deshebrado

Corn Cream

Corn cream with vegetable broth, garlic, onion, olive oil and evaporated milk; served with poblano pepper, fresh cheese and toasted corn tortilla

Crema de Elote

Crema de elotes con caldo de vegetales, ajos, cebolla, aceite de oliva y leche evaporada; acompañado de chile poblano, queso fresco y tortilla de maíz tostado

Michoacán Style Beef Broth

Beef rib broth with corn, tomatoes, potatoes, epazote, onion, zucchini, jicamas, carrots and chayote

Caldo de Res Estilo Michoacán

Caldo de costilla de res con elotes, jitomates, papas, epazote, cebolla, calabacitas, jicamas, zanahorias y chayote



PROUD LOCAL • ORGULLOSAMENTE LOCAL



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO



DAIRY
LÁCTEOS

LONG PASTA

PASTAS LARGAS

Linguini and Shells in Seafood Sauce 🍷 🍤

Linguini al dente with mussels, scallops, clams, in a white wine sauce, butter, parsley and basil, sprinkled with parmesan

Linguini y Conchas en Salsa de Mariscos

Linguini al dente con mejillones, callo de hacha, almeja chirla, en salsa de vino blanco, mantequilla, perejil y albahaca, espolvoreada con parmesano

Spaghetti al Oleo Peperoncino 🌿 🍷

Spaghetti al dente in extra virgin olive oil, dried chilies, toasted garlic, concasse cherry tomatoes, parmesan cheese and basil

Espagueti al Oleo Peperoncino

Espagueti al dente en aceite de oliva extra virgen, chiles secos, ajos tostados, tomates cherry concasse, queso parmesano y albahaca

SHORT PASTA

PASTAS CORTAS

Fusilli in Cheese Sauce 🍷

Fusilli in cheese sauce accompanied by grilled chicken and fresh basil

Fusilli en Salsa de Quesos

Fusilli en salsa de quesos acompañado de pollo al grill y albahaca fresca

Vegan Penne 🌿 🌿

Penne in extra virgin olive oil, garlic, cherry tomatoes, olives, asparagus, basil and artichoke hearts

Penne Vegano

Penne en aceite de oliva extra virgen, ajo, tomates cherrys, aceitunas, espárrago, albahaca y corazones de alcachofa

RISOTTO

Mexican-Style Calamari Risotto

Calamari risotto in tomato sauce with chipotle, garlic, onion, cream and fresh cheese

Risotto de Calamares a la Mexicana

Risotto de calamares en salsa de jitomates, chipotle, ajos, cebolla, crema y queso fresco

Smoked Salmon Risotto

Smoked salmon risotto with butter, parmesan cheese and basil

Risotto de Salmón Ahumado

Risotto de salmón ahumado con mantequilla, queso parmesano y albahaca

POULTRY

AVES

Chicken Breast Bathed in Poblano Chile Sauce

Accompanied by rice and corn kernels

Pechuga de Pollo Bañado en Salsa de Chile Poblano

Acompañana de arroz y granitos de elote

Chicken Tinga with Chipotle and Chorizo

Shredded chicken breast, sautéed with tomatoes, garlic, broth, chipotle pepper, onion, bay leaf and chorizo; accompanied by corn toast and guacamole

Tinga de Pollo con Chipotle y Chorizo

Pechuga de pollo desmenuzada, salteada con jitomates, ajos, caldo, chile chipotle, cebolla, laurel y chorizo; acompañado de tostadas de maíz y guacamole



Catch of the Day Tikin Xic

Tikin Xic fish marinated in achiote, sour orange juice, cloves, cinnamon and pepper; accompanied with rice, beans and pickled onions

Pesca del Día Tikin Xic

Pescado Tikin Xic marinado en achiote, jugo de naranja agria, clavo, canela y pimienta; acompañado con arroz, frijoles y cebollas curtidas

Salmon in Mussel Sauce and Old Mustard

Grilled Chilean salmon marinated in herbs, olive oil, and sea salt; bathed in mussel sauce and old mustard; accompanied by asparagus and baby carrot with butter

Salmón en Salsa de Mejillones y Mostaza Antigua

Salmón chileno a la parrilla marinado en hierbas, aceite de oliva y sal marina; bañado en salsa de mejillones y mostaza antigua; acompañado de espárragos y zanahoria baby a la mantequilla



Beef Filet with Gorgonzola

Angus beef steak in gorgonzola cheese sauce and roasted garlic, accompanied by potato confit in butter, rosemary, white wine and vegetable broth

Filete de Res con Gorgonzola

Filete de res angus al término deseado en salsa de queso gorgonzola y ajos asados, acompañado de papa confitada en mantequilla, romero, vino blanco y caldo de vegetales

Grilled Flank Steak

Angus arrachera steak cooked to your preference, accompanied by lettuce, tomatoes, onion, lime vinaigrette and blue cheese

Filete de Arrachera a las Brasas

Filete de arrachera Angus al término deseado acompañado de lechuga, tomates, cebolla, vinagreta de lima y blue cheese



PROUD LOCAL • ORGULLOSAMENTE LOCAL



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



FISH
PESCADO



DAIRY
LÁCTEOS



SEAFOOD, MOLLUSKS, & CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS



SULPHITES
SULFITOS

HAMBURGERS

HAMBURGUESAS

Beef Hamburger 🍔

Grilled beef burger with bacon, lettuce, tomato, onion, pickles, mozzarella cheese, mayonnaise, ketchup and mustard

Hamburguesa de Res

Hamburguesa de res a la parrilla con tocino, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos, queso mozzarella, mayonesa, catsup y mostaza

Mexican Beef Burger 🍔 🌱

Grilled beef burger marinated with Yucatecan adobo, Oaxaca cheese, chorizo, tomatoes, roasted garlic and chipotle mayonnaise, served with potato wedges and guacamole

Hamburguesa de Res a la Mexicana

Hamburguesa de res a la parrilla marinada con adobo yucateco, queso Oaxaca, chorizo, jitomates, mayonesa de ajos asados y chipotle acompañado de papa gajos y guacamole

Portobello Veggie Burger 🍄 🌱

Grilled portobello mushroom burger marinated in truffle oil, lettuce, tomato, grilled onions and provolone cheese

Hamburguesa Vegetariana de Portobellos

Hamburguesa de hongos portobellos a la parrilla marinados en aceite de trufas, lechuga, jitomate, cebollas asadas y queso provolone

BREAD

SELECCIÓN DE PAN

Salted Parmesan Croissant 🌿 🥛
Cuernito Salado de Parmesano

Goat Cheese Bread with Basil 🌿 🥛
Pan de Queso de Cabra con Albahaca

Puff Pastry with Sausage 🥛
Hojaldre con Salchicha

Quinoa Farinata 🌿
Farinata de Quinoa

La Bush of Black Sesame 🌿
Pan La Bush de Sésamo Negro

DESSERTS

POSTRES

Cheesecake with Vanilla Ice Cream and Forest Fruit Compote 🌿 🥛 🍓
Pastel de Queso con Helado de Vainilla y Compota de Frutos del Bosque

Sea salt Chocolate Chip Cookie with Coffee Ice Cream 🌿 🥛
Galleta con Chispas de Chocolate y Sal de Mar con Helado de Café

Pistachio Sable with Raspberry Ganache and Vanilla Cream 🥛 🌿
Sable de Pistache con Ganache de Frambuesa y Crema de Vainilla

Vanilla Crunch and White Milk and Dark Chocolate Mousse 🥛 🍓 🌿
Crocante de Vainilla y Mousse de Chocolate Blanco con Leche y Amargo

Creamy Coconut with Passion Fruit Jelly 🌿
Cremoso de Coco con Jalea de Maracuyá



HANDMADE ICE CREAM

HELADOS ARTESANALES

Strawberry
Fresa

Vanilla
Vainilla

Coconut
Coco

Chocolate
Chocolate

Sorbets Trio
Trío de Sorbetes

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase the risk of foodborne illness and is at the discretion of the consumer. Please inform your server if you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance.

El consumo de carne, pollo, pescado, mariscos y huevo crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos y es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tu mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

We prioritize sustainability by using locally sourced ingredients in most of our dishes, ensuring the freshest and most delicious flavors while supporting our community.

Le damos prioridad a la sostenibilidad mediante el uso de ingredientes de origen local en la mayoría de nuestros platos, y así asegurar los sabores más frescos y deliciosos mientras apoyamos a nuestra comunidad.

