



N **20.87** W
RESTAURANT

LUNCH MENU

MENÚ DE LUNCH

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 pepper; accompanied by crispy corn tortilla with sesame seeds

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 con ajonjolí

Grilled Eggplant Salad

Eggplant salad marinated in extra virgin olive oil, garlic, lemon juice, and grilled parsley in a red tomato and cheese sauce

Ensalada de Berenjenas a la parrilla

Ensalada de berenjenas marinadas en aceite de oliva extra virgen, ajo, zumo de limas, y perejil a la parrilla, en salsa roja de jitomates y queso



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

CEVICHE

Salmon Ceviche

lime juice marinated salmon, serrano chili sauce, olive oil, onion, tomatoes, jicama, oregano, "Cholula" sauce, cilantro and avocado; accompanied by blue 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 azul

Tuna Ceviche

Tuna loin marinated in sour orange, sesame oil, soy sauce, tamarind pulp, ginger, onion, garlic, cilantro, cucumber, pineapple and manzano pepper; 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 y chile manzano; 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



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

MEXICAN CORNER

RINCÓN MEXICANO

Guacamole

Starter of guacamole with serrano chile, accompanied by tortilla chips, pico de gallo sauce and refried beans

Guacamole

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

Traditional "Pescadilla"

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

Tradicionales Pescadillas

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

Pibil Suckling Pig Tacos

Corn tacos stuffed with cochinita pibil, accompanied by xnipec sauce and burnt habanero

Tacos de Cochinita Pibil (Orgullosamente local)

Tacos de tortilla de maíz rellenos de cochinita pibil, acompañados de salsa xnipec y habanero quemado

Chicken Enchiladas

Shredded chicken enchiladas with corn tortilla in serrano chile green sauce, onion, cilantro, garlic, green tomato; accompanied with lettuce, 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 lechuga, crema y queso fresco

Marlin Machaca Tostadas

Fried corn tortilla, smoked marlin, avocado mousse, leeks and chipotle dressing, decorated with red onion and coriander

Tostadas de Machaca de Marlin

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



PROUD LOCAL • ORGULLOSAMENTE LOCAL



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

SOUPS & CREAMS

SOPAS Y CREMAS

Noodle Soups With Meatballs

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

Sopas de Fideos con Albóndigas

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

Lime Soup

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

Sopa de Lima

Caldo de pollo saborizado y aromatizado con lima de la región, pimientos, tomate, aguacate, 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



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

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



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

RISOTTO

Squid Risotto Mexican Style

Squid risotto in tomato sauce, chipotle, garlic, onion, parsley cream and cheese cool

Risotto de Calamares a la Mexicana

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

Smoked Salmon Risotto

Smoked salmon risotto with butter, parmesan cheese, basil and fresh cream

Risotto de Salmón Ahumado

Risotto de salmón ahumado con mantequilla, queso parmesano, albahaca y nata fresca

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 blue 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 azul y guacamole



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN



Catch of the Day Tikin Xic (Proud local)

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 (Orgullosamente local)

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 flank steak with "chile de arbol" sauce accompanied by lettuce, tomatoes, onion, lemon vinaigrette and blue cheese

Filete de Arrachera a las Brasas

Filete de arrachera Angus al término deseado con salsa de chile de árbol acompañado de lechuga, tomates, cebolla, vinagreta de limas y blue cheese



PROUD LOCAL • ORGULLOSAMENTE LOCAL



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

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 dressing, Oaxaca cheese, chorizo, tomatoes, roasted garlic and chipotle mayonnaise; accompanied by potato wedges and chili sauce 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 salsa de chile 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



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN

BREAD
SELECCIÓN DE PAN

Salted Parmesan Croissant 
Cuernito Salado de Parmesano

Goat Cheese Bread with Basil 
Pan de Queso de Cebra 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

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.



VEGAN - VEGANO



VEGETARIAN - VEGETARIANO



GLUTEN-FREE - SIN GLUTEN