

# Desayuno // Breakfast

## Combo Italiano // Italian Combo

- Bebida caliente (café expreso, americano, cappuccino, té) // *Hot beverage (espresso or black coffee, cappuccino, tea)*
- Croissant
- Jugo de naranja // *Orange juice*

65,00\$

## Combo Intercontinental // Intercontinental Combo

- Bebida caliente (café expreso, americano, cappuccino, té) // *Hot beverage (espresso or black coffee, cappuccino, tea)*
- Pan tostado, mermelada, miel y mantequilla // *Toast bread, jam, honey & butter*
- Jugo de naranja // *Orange juice*

65,00\$

## Combo Mexicano // Mexican Combo

- Bebida caliente (café expreso, americano, cappuccino, té) // *Hot beverage (espresso or black coffee, cappuccino, tea)*
- Chilaquiles (verdes o rojos) // *(Green or red sauce) o // or*
- Omelette jamón, champiñones y queso // *Ham, mushrooms & cheese omelette*
- Omelette vegetariano (pimientos, champiñones y tomate) // *Vegetarian omelette (peppers, mushrooms & tomato)*
- Omelette tocino y cebolla // *Bacon & onion omelette*
- Jugo de naranja // *Orange Juice*

80,00\$

## Combo Fruta // Fruit Combo

- Bebida caliente (café expreso, americano, cappuccino, té) // *Hot beverage (espresso or black coffee, cappuccino, tea)*
- Plato de fruta con yogurt miel y granola // *Fruit plate with yogurt, honey & granola*
- Jugo de naranja // *Orange juice*

80,00\$

## HUEVOS // EGGS

- Huevos al gusto (Servidos con ensalada mixta y pan tostado) // *Eggs as you like (Served with mixed salad and toast bread)*

- Rancheros
- Estrellados
- A la mexicana
- Revueltos naturales // *Natural scrambled*
- Revueltos con jamón y queso // *Scrambled with ham & cheese*

40,00\$

## OMELETTES

(servidos con ensalada mixta y pan tostado) // *(served with mixed salad and toast bread)*

- Blanca con champiñones, pimientos y queso Oaxaca (A base de claras de huevos) // *Egg whites with mushrooms, pepper & Oaxaca cheese*
- Jamón, champiñones y queso // *With ham, mushrooms & cheese*
- Vegetariana (pimientos, champiñones y tomate) // *Vegetarian (Pepper, mushrooms & tomato)*
- Tocino y cebolla // *(Bacon & onion)*
- Chilaquiles verdes o rojos // *(Green or red sauce)*
- Extra pollo // *Extra chicken*

50,00\$

45,00\$

45,00\$

45,00\$

40,00\$

60,00\$

## FRUTA // FRUIT

- Ensalada de fruta de temporada // *Seasonal fruit salad*
- Plato de fruta con yogurt, granola y miel // *Fruit plate with yogurt, granola & honey*

50,00\$

65,00\$

## PASTELERÍA // BAKERY

- Croissant tradicional // *Tradicional croissant*
- Croissant con mermelada // *Croissant with jam*
- Croissant con crema pastelera // *Pastry cream croissant*
- Croissant con almendras // *Croissant with almonds*
- Croissant jamón y queso // *Ham & cheese croissant*
- Pan de chocolate // *Chocolate bread*
- Muffins
- Tartaletas (cada uno) // *Mini pastry (each one)*
- Pastel del chef (la rebanada) // *Cake chef (slice)*

20,00\$

25,00\$

30,00\$

25,00\$

40,00\$

25,00\$

25,00\$

20,00\$

35,00\$

## BEBIDAS // BEVERAGES

LICUADOS <sup>1/2 LITRO</sup> MILKSHAKES <sup>1/2 LITER</sup> 40,00\$

- **ACE**  
Naranja, zanahoria, limón // *Orange, carrot & lemon*
- **BAHAMAS**  
Naranja, piña, plátano, coco y fresa // *Orange, pineapple, banana, coconut & strawberry*
- **TROPICAL**  
Naranja, piña, mango y papaya // *Orange, pineapple, mango & papaya*
- **VITAMIN**  
Naranja, fresa y piña // *Orange, strawberry & pineapple*
- **SALUDABLE**  
Chaya, betabel, apio y zanahoria // *Chaya, beetroot, celery & carrot*
- **EL CENOTE**  
Naranja, fresa y piña // *Orange, strawberry & pineapple*
- **EL SALVAJE**  
Fresa, kiwi y naranja // *Strawberry, kiwi & orange*
- **MENTOS**  
Piña, naranja y hierbabuena // *Pineapple, orange & peppermint*
- **CARIBE**  
Papaya, melón, fresa y granola // *Papaya, melón, strawberry & granola*
- **LECHE PLUS**  
Leche, miel y papaya // *Milk, honey & papaya*
- **CHOCOLATE PLUS**  
Leche, chocolate, plátano y almendras // *Milk, chocolate, banana & almond*
- Extra miel // *Extra honey*
- Extra granola

EXTRA 5,00\$

# Bebidas // Beverages

## CAFETERÍA // COFFEE SHOP

· Café expreso // <i>Espresso coffee</i>	20,00\$
· Café expreso cortado // <i>Ristretto coffee</i>	25,00\$
· Café corretto (después de las 10 am) // <i>Corretto coffee (after 10 am)</i>	40,00\$
· Café descafeinado // <i>Decaffeinated coffee</i>	25,00\$
· Café americano // <i>Black coffee</i>	25,00\$
· Café americano cortado // <i>Black cut coffee</i>	30,00\$
· Café doble // <i>Double coffee</i>	30,00\$
· Café shakerato // <i>Shakerato coffee</i>	30,00\$
· Café shakerato con Baileys (después de las 10 am) // <i>Shakerato coffee with Baileys (after 10 am)</i>	45,00\$
· Marocchino (café con nutella, espuma de leche y cacao) // <i>(coffee with nutella, milk foam and cacao)</i>	25,00\$
· Cappuccino	25,00\$
· Leche caliente o fría // <i>Hot or cold milk</i>	25,00\$
· Leche con café // <i>Latte</i>	35,00\$
· Té / Manzanilla // <i>Chamomile / tea</i>	30,00\$
· Leche de soya // <i>Soy milk</i>	EXTRA 5,00\$

## AGUAS DE FRUTAS NATURALES 1/2 LITRO // NATURAL FRUIT WATER 1/2 LITER

· Agua de melón // <i>Melon water</i>	
· Agua de piña // <i>Pineapple water</i>	
· Agua de sandía // <i>Watermelon water</i>	
· Agua de pepino y limón // <i>Cucumber &amp; lemon water</i>	30,00\$

## REFRESCOS // SOFT DRINK

· Coca Cola	
· Sprite	
· Fanta	25,00\$
· San pellegrino Aranciata (Naranjada) // <i>Orangeade</i>	40,00\$
· San pellegrino Limonata (Limonada) // <i>Lemonade</i>	40,00\$
· San pellegrino Pompelmo (Bebida de toronja) // <i>grapefruit drink</i>	40,00\$
· Agua natural Santa María 355 ml	25,00\$
· Acqua panna 500 ml	70,00\$
· Agua mineral S.Pellegrino 250 ml	40,00\$
· Agua mineral S.Pellegrino 505 ml	70,00\$
· Agua Mineral Perrier 750 ml	100,00\$

## CERVEZAS // BEER

· Sol	30,00\$
· XX	30,00\$
· XX Lager	30,00\$
· Tecate Light	30,00\$
· Indio	30,00\$
· Bohemia Clara	40,00\$
· Bohemia Oscura	40,00\$



# Almuerzo // Lunch

## ENSALADAS Y ENTRADAS // SALADS & APPETIZERS

### Lounge

Baby espinacas, achicoria, betabel, palmitos y queso cabra gratinado // *Baby spinach, chicory, beetroot, palmetto & gratin goat cheese*

110,00\$

### Del Campo // Countryside Salad

Ensalada verde orgánica, manzana golden, nueces, queso gorgonzola, aderezada con una vinagreta de mostaza en grano y miel // *Organic green salad, golden apple, walnuts, gorgonzola cheese, spiced with mustard seeds vinaigrette and honey*

120,00\$

### Caprese

Tomate y mozzarella servidos con un ligero pesto de albahaca y perlas de melón marinadas al porto // *Tomato & mozzarella, served with a light basil pesto and porto marinated style melon pearls*

130,00\$

### Ensalada Cesar con pollo // Caesar salad with chicken

Lechuga, arúgula, laminas de parmesano, 120 gr de pollo, aderezo // *Lettuce, arugula, slices of parmesan cheese, 120 gr of chicken and dressing*

110,00\$

### Trío de bruschettas // Trio of bruschettas

Tomate fresco, aceite de olivo y albahaca / Champiñones / Berenjena, mozzarella y albahaca // *Fresh tomato, olive oil and basil / Mushrooms / Eggplant, basil & mozzarella*

100,00\$

## SANDWICH

### Serrano

Pan baguette, jamón serrano, queso brie, lechuga, tomate y aceite de trufa // *Baguette bread, serrano ham, brie cheese, lettuce, tomato and truffle oil.*

85,00\$

### Smokey

Pan baguette, jamón ahumado, queso provolone ahumado, lechuga y tomate // *Baguette bread, smoke ham, smoke provolone cheese, lettuce & tomato.*

70,00\$

### Roast Beef

Pan baguette, roast beef artesanal, cebolla caramelizada y queso provolone // *Baguette bread, craft roast beef, caramelized onion & provolone cheese.*

80,00\$

### Caprese

Pan baguette, mozzarella, tomate y pesto de albahaca // *Baguette bread, mozzarella cheese, tomato & basil pesto.*

85,00\$

## QUICHES

Tarta salada rellena de una preparación de huevos, crema y queso. acompañada de ensalada mixta // *Salt tart filled with an egg preparation with cream and cheese accompanied with mixed salad*

· Lorraine (Tocino y queso) // *(Bacon & cheese)*

· Verduras *(Veggies)*

75,00\$

## VEGANO Y VEGETARIANO // VEGAN & VEGETARIAN

Quinoa con pesto de hierbas aromáticas y granola de pistache // *Quinoa with aromatic herbs pesto and pistachio granola *

Semilla de quinoa cocinada con un pesto de albahaca, perejil y menta servidos con una granola de pistache // *Quinoa seeds cooked with basil pesto, parsley & mint, served with pistachio granola.*

110,00\$

### Hamburguesa portobello // Portobello hamburger

Hongo portobello asado, cebolla caramelizada y queso // *Grilled portobello mushroom, caramelized onion & cheese*

105,00\$

"Ratatouille" de verduras con crutones al 'ajo // "Ratatouille" vegetables with garlic croutons 

Típico plato de la cocina francesa compuesta de berenjenas, pimientos rojo y amarillo, calabaza, champiñones y albahaca // *French cuisine dish made with eggplant, red & yellow pepper, pumpkin, mushrooms & basil*

75,00\$



Brochetas de tofu y verduras, ensalada mixta // *Tofu skewers & vegetables, mixed salad *

Brochetas asadas de tofu envueltos en calabaza italiana, zanahoria y tomate cherry. Servidas con un ensalada mixta de temporada // *Grilled tofu skewers wrapped in zucchini, carrot & cherry tomato, served with seasonal mixed salad*

80,00\$

# Almuerzo // Lunch

## PASTA

Espagueti con tomate fresco y albahaca // Spaghetti with fresh tomato & basil  Tomate cherry y albahaca // Cherry tomato & basil.	95,00\$
Penne con gorgonzola, pesto de arúgula y nuez // Gorgonzola penne, arugula pesto & walnuts  Gorgonzola, arúgula y nuez // Gorgonzola, arugula & walnuts.	115,00\$
Espagueti integrales con pollo y verduras crujientes // Integral spaghetti with chicken & crunchy veggies Pollo, zanahoria, calabaza italiana y pimientos // Chicken, carrot, zucchini and peppers.	120,00\$
Espagueti all' amatriciana // Spaghetti all' amatriciana Tocino, salsa de tomate y parmesano // Bacon, tomato sauce & parmesan cheese.	105,00\$
Espagueti a la carbonara // Spaghetti a la carbonara Tocino, huevos, pimienta negra y parmesano // Bacon, eggs, black pepper & parmesan cheese.	105,00\$
Espagueti a la carbonara de mar // Spaghetti a la carbonara de mar Huevos, camarones, calamares, pimienta negra y parmesano // Eggs, shrimps, squids, black pepper & parmesan cheese.	135,00\$
Fettuccine con arúgula, camarones y tomate cherry // Fettuccine with arugula, shrimps & cherry tomato Arúgula, camarones y tomate cherry // Arugula, shrimps & cherry tomato.	135,00\$

## CARNE // MEAT

Suprema de pollo empanizada con salsa al vino blanco y champiñones // Breaded chicken supreme with white wine sauce and mushrooms Pollo empanizado servido con una delicada salsa al vino blanco Chardonnay y champiñones // Breaded chicken served with a delicate Chardonnay white wine sauce & mushrooms.	125,00\$
"Straccetti" de res con arúgula, tomate cherry y reducción de vinagre balsámico // "Straccetti" beef with arugula, cherry tomato & balsamic vinegar reduction Tiras de res salteados en el sartén servidos con arúgula, tomate cherry y una reducción de vinagre balsámico // Sautéed beef strips served with arugula, cherry tomato & balsamic vinegar reduction.	135,00\$
Hamburguesa de Cordero // Lamb hamburger Hamburguesa casera preparada con carne de cordero, arúgula, tomate y queso. Servida con una ensalada mixta de temporada // Homemade burger prepared with lamb meat, arugula, tomato & cheese. Served with seasonal mixed salad.	180,00\$

## PESCADO // FISH

Tagliata de Atún con ensalada mixta // Tuna tagliata with mixed salad Atún fresco cocinado a la plancha y servido con una fresca ensalada mixta de temporada // Grilled fresh tuna served with a seasonal fresh mixed salad.	140,00\$
Salmón a la plancha con brunoise de verduras al aceite de menta // Grilled salmon with veggies brunoise and peppermint oil. Salmón cocinado a la plancha, servido con calabaza italiana, zanahoria, pimientos, papas y cebolla condimentados con un delicado aceite de menta // Grilled salmon served with zucchini, carrot, peppers, potatoes & onion, spiced with a delicate peppermint oil.	140,00\$


## POSTRE // DESSERT

Copa de helado // sundae 2 gustos a escoger entre: Vainilla, chocolate, plátano, limón, fresa, pistache // 2 flavors for your choice: Vanilla, chocolate, banana, lemon, strawberry pistachio	40,00\$
Copa de fresa con helado a la vainilla // strawberry cup with vanilla ice cream	50,00\$
Tiramisú // Tiramisu	65,00\$
Mil hojas con crema chantilly y frutas del bosque // Millefeuille with whipped cream & berries	65,00\$

## PAQUETE ALMUERZO // LUNCH PACKAGE

- \* 1 Ensalada // 1 Salad
- \* 1 Plato de pasta o 1 plato vegano/vegetariano // 1 Spaguetti dish or a vegan/vegetarian dish
- \* 1 Copa de helado // 1 Ice cream cup
- \* Café y agua natural // Coffee & natural water

200,00\$

 Vegano / Vegan

 Vegetariano / Vegetarian



# Entrada // Appetizer

Salmón marinado a las finas hierbas con ensalada de espinaca baby, naranja, aceitunas y quenelle de ricota fresco // *Grilled marinated salmon with herbs and baby spinach salad, orange, olives and quenelle of fresh ricotta.*

220,00\$

Calamar rostizado sobre cama de chicharos, tocino crujiente y chips de poro // *Roasted squid over peas bed, crunchy bacon and pore chips.*

180,00\$

Callo de hacha envuelto de tocino con salsa de espárragos y trufa negra // *Scallops wrapped in bacon with asparagus sauce and black truffle.*

190,00\$

Camarones al tequila con ensalada de arúgula, aguacate, espárragos y tomate cherry // *Shrimps with tequila and arugula salad, avocado, asparagus and cherry tomato.*

210,00\$

Tartar de pescado blanco de temporada con brunoise de sandía macerado en tequila 1492 // *Seasonal white fish tartar with watermelon brunoise macerated in 1492's tequila.*

200,00\$

"Fagottino" de pasta fillo con queso de cabra, portobello con salsa de melón perfumada al oporto // *"Fagottino" fillo spaghetti with goat cheese, portobello with melon sauce porto perfumed.*

190,00\$

Carpaccio de res blanqueado con ensalada de arúgula, escamas de parmesano y reducción de vino tinto // *Beef carpaccio whitened with arugula salad, parmesan cheese flakes and red wine reduction.*

180,00\$

Tartar de filete de res con corazón de alcachofa rostizados, ajo, menta y escamas de queso pecorino // *Beef Tartar with roasted artichoke hearts, garlic, mint and pecorino cheese flakes.*

260,00\$

Selección de Carpaccio de mar (salmón, atún, pez espada), con ensalada de temporada y vinagreta de mostaza de Dijon // *Selected Sea Carpaccio (salmon, tuna, swordfish), with seasonal salad and Dijon's mustard vinaigrette.*

290,00\$

## Pasta

"Spaghettoni" di Gragnano con almejas del pacifico y botarga de salmonete // *"Spaghettoni di Gragnano" with Pacific clams and mullet bottarga.*

240,00\$

Pappardelle rellenas de "Cacio y pimienta negra" en salsa de tomate, tocino crujiente y reducción de vinagre balsámico // *Pappardelle filled with "Cacio and black pepper" in tomato sauce, crunchy bacon and balsamic vinegar reduction.*

220,00\$

Ravioli de berenjena a la "Parmiggiana" con pesto de albahaca y espuma de parmesano // *"Parmiggiana" eggplant ravioli with basil pesto and parmesan foam.*

210,00\$

"Agnolotti" de calabaza con "Fonduta de pecorino" y tocino crujiente // *Pumpkin "Agnolotti" with "Pecorino fondue" and crunchy bacon.*

210,00\$

## Risotto

Risotto con peras, queso gorgonzola y reducción de vino tinto // *Risotto with pears, gorgonzola cheese and red wine reduction.*

220,00\$

Risotto "Frutti di mare" (almejas, mejillones, calamar, camarones, pulpo) // *"Frutti di mare" risotto (clams, mussel, squid, shrimps, octopus)*

280,00\$

Risotto con ragú de codorniz, espárragos y cascaras de naranja // *Risotto with quail ragout, asparagus and orange peel.*

280,00\$

## Plato fuerte de pescado / Fish main dish

Filete de salmón con costra de hierbas aromáticas con sabayón salado (salsa holandesa) y queso cabra //  
Salmon fillet with aromatic herb scabs with salad sabayon (dutch sauce) and goat cheese.

280,00\$

Filete de mero al "Cartoccio", con mariscos y espinacas //  
"Cartoccio" grouper fillet with seafood and spinach.

260,00\$

Sashimi de atún con costra de sésamo y vegetales de temporada al vapor //  
Tuna sashimi with sesame scab and seasonal steamed veggies.

280,00\$

Colas de Camarón flambeadas con Grand Marnier y chutney de mango //  
Shrimp tails flambéed with Grand Marnier and mango chutney.

270,00\$

Medallones de langosta cocidos al vacío y salsa de champagne y caviar //  
Lobster medallions vacuum cooked with champagne and caviar sauce.

350,00\$

## Plato fuerte de carne / Beef main dish

Rack de cordero en salsa de ajo dulce y gelée de menta //  
Lamb rack in sweet garlic sauce and mint gelée.

380,00\$

Filete "Mignon" de res envuelto en tocino con salsa de prosecco y pimienta verde //  
"Mignon" beef wrapped in bacon with prosecco sauce and green pepper.

320,00\$

Pechuga de pato "Pekín" con salsa agridulce de zarzamora //  
Peking duck breast with blackberry bittersweet sauce.

310,00\$

Pierna de pollo cocida al vacío con ajo y romero acompañado de chips de papa y catsup de la casa //  
Chicken leg vacuum cooked with garlic and rosemary with potato chips and home ketchup.

250,00\$

Brocheta de codorniz y mango con salsa de vino blanco Chardonnay //  
Quail and mango skewer with Chardonnay white wine sauce.

310,00\$

## Pastre / Dessert

Cappuccino "goloso" (pannacotta de café) acompañado de un baby croissant relleno de helado de vainilla y salsa de chocolate caliente // "Greedy" cappuccino (coffee pannacotta) with a baby croissant filled with vanilla ice cream and hot chocolate sauce.

100,00\$

Cannolo con crema de ricota a la siciliana, coulis de fresa y reducción de vinagre balsámico //  
Cannolo with Sicilian ricotta cream, strawberry coulis and balsamic vinegar reduction.

100,00\$

"Semifreddo" de turrón de alicante con salsa de ron y brunoise de pera //  
"Semifreddo" Alicante nougat with rum sauce and pear brunoise.

100,00\$

Crema catalana al té verde // Catalan cream green tea.

100,00\$

Profiterol relleno con helado de plátano y crema de chocolate caliente //  
Profiterole filled with banana ice cream and hot chocolate cream.

100,00\$

**Nota:** todas las proteínas cárnicas de nuestro menú están cocinadas al alto vacío (cocción prolongada a baja temperatura en bolsa de vacío) para preservar inalteradas las características organolépticas de la proteína //

**Note:** all the meat proteins in our menu are vacuum cooked (prolonged cooking to low temperature in a vacuum bag) in order to keep unchanged the organoleptic features of protein.