

AUMA

HUMO // CHAR // FUEGO // FLAME



ENTRADAS - APPETIZERS

PULPO A LA PARRILLA - GRILLED OCTOPUS (140 g) 
glaseado de chile guajillo, papas, jalapeño dulce,
aceitunas negras, arugula, limon
guajillo chili glaze, potatoes, jalapeño relish,
black olives, arugula, lemon

ZANAHORIAS TATEMADAS - CHARRED CARROTS (140 g) 
chimichurri de pimiento asado, yogurt de comino,
pan tostado con hierbas
roasted red pepper chimichurri, cumin yogurt,
toasted herbed breadcrumbs

CHISTORRA & CHORIZO ARGENTINO
CHISTORRA & ARGENTINIAN CHORIZO (80 g)
chimichurri, chile shishito tatemado
chimichurri, shishito pepper tatemado

PROVOLETA ASADA - CHARRED PROVALETA (120 g)
pimiento asado, chimichurri, baguette tostado
roasted peppers, chimichurri, toasted baguette

CARPACCIO DE RES - BEEF CARPACCIO (140 g)
filete de res, alioli de limón, alcaparras fritas,
shallot encurtido, arugula, lascas de pan
thinly sliced beef tenderloin, lemon aioli, crispy capers,
pickled shallot, arugula, shaved bread

COCTEL DE CAMARÓN - SHRIMP COCKTAIL (140 g) 
camarón jumbo, salsa coctelera, limón, raíz fuerte
jumbo shrimp, cocktail sauce, lemon, horseradish

SOPA & ENSALADAS - SOUP & SALADS

ENSALADA CAESAR - CAESAR SALAD (150 g) 
lechuga romana troceada, queso parmesano,
aderezo, ajo rostizado, croutones tostados
torn romaine lettuce, parmesan,
roasted garlic dressing, toasted crouton

ENSALADA PICADA - CHOPPED SALAD (150 g)
lechuga, arugula troceada, huevo duro, garbanzo,
aceituna Kalamata, cebolla morada, tomate,
pimiento asado, aderezo de limón y hierbas
torn romaine, arugula, boil egg, chickpeas, kalamata olives,
red onion, tomato, roasted pepper, herb-lemon dressing

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA - FRENCH ONION SOUP (150 g)
queso gruyere, croutón de masa madre
gruyere cheese, sourdough crouton

ESPECIALES DEL CHEF - CHEF’S ESPECIAL

PESCADO ENTERO A LA LEÑA **\$ 980**
WOOD FIRE WHOLE FISH (1-2 kg)
aliño de ajo, salsa verde
garlic rub, green sauce

COLA DE LANGOSTA CARIBENA **\$ 990**
CARIBBEAN LOBSTER TAIL (490 g)
mantequilla de ajo
drawn garlic butter

CORTES IMPORTADOS - IMPORTED CUTS
Angus rib-eye - Angus Rib-Eye (396 g / 14 oz) **\$ 990**
Rack de cordero - Lamb Rack, NZ (340 g / 10 oz) **\$ 950**
Tomahawk para dos - For two (910 g / 32 oz) **\$ 1,600**

Los productos con precio indicado no son parte de su paquete all-inclusive.
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). El cargo se realizará en dólares al tipo
de cambio publicado en recepción,pago con tarjeta de crédito o cargo a la habitación.
The products with an indicated price are not included in the all-inclusive package.
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. The charge will apply in USD exchange
rate available in front office. Payment with credit card or room charge is available.

PESCADO & MARISCOS - FISH & SEAFOOD

Servido con tomates cherry asados y limón
Served with roasted cherry tomatoes and lemon

PESCA DEL DIA LOCAL - LOCAL CATCH (170 g)
filete de pescado enegrecido
blackened fish fillet

STEAK DE SALMON - SALMON STEAK (170 g)
Beurre blanc de limón
lime beurre blanc

CAMARÓN JUMBO - JUMBO SHRIMP (170 g)
Mantequilla de ajo, cebollín
Garlic butter, chives

PLATOS FUERTES - MAINS

HAMBURGUESA DE LA CASA
SIGNATURE CHEESEBURGER (227 g)
pan brioche a la plancha, queso americano, pepinillos,
lechuga, cebolla, tomate, dijonesa y patatas fritas
griddled brioche bun, american cheese, pickles, lettuce,
onions, tomato, dijonnaise and french fries

FILETE DE COLIFLOR - CAULIFLOWER STEAK (200 g) 
caponata de berenjena tibia, puré de zanahoria
carbonizada, pan rallado con hierbas, arugula
warm eggplant caponata, charred carrot puree,
herbed breadcrumbs, arugula

CORTES DE LA CASA - DOMESTIC CUTS

New York strip -New York Strip (283 g / 10 oz)
Filete de res - Beef Tenderloin (200 g / 7 oz)
Arrachera - Flank Steak (283 g / 9 oz)
Chuletón de cerdo - Pork chop (340 g / 12 oz)
Medio pollo rostizado - Half roasted chicken (800 g / 28 oz)

SALSAS - SAUCES
Béarnaise, Bordelaise, Chimichurri

GUARNICIONES - SIDES (100g)

Sartén de hongos asados  
Pan roasted wild mushrooms

Costillas de elote con salsa BBQ de picante, cilantro  
Corn ribs, spicy BBQ, cilantro

Vegetales asados, caponata de berenjena, arugula  
Roasted seasonal vegetables, eggplant caponata, arugula

Espárragos, tomates asados, limón asados  
Charred asparagus, roasted tomatoes, charred lemon

Papas fritas con aceite de trufa, queso parmesano y cebollín 
French fries with truffle oil, Parmesan cheese, chives

Puré de patatas con mantequilla, ajo confitado y cebollín 
Buttery mashed potatoes, garlic confit, chives

Patata asada, crema agria, mantequilla de cebollino, 
bacon, queso cheddar
Roast potato, sour cream, chive butter,
bacon, cheddar cheese

 **VEGAN**  **GLUTEN FREE**

Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergias
Las porciones están presentadas en gramos en crudo, este puede variar al cocinarse
Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados,
aun así su ingestión es responsabilidad del comensal.
Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies
Portions are presented in raw weight and may vary once cooke.
Raw ingredients are carefully handled their ingestion is at the diner’s discretion.