



M E N U

MEZZE TO SHARE

Jocoque

Aceite verde, hierbas fritas, piñones tostados, pan pita
Toasted pine nuts, green oil, fried herbs, pita bread

Dolmathes

Hoja de parra, arroz, mix de calabacitas orgánicas, glaseado de tamarindo, dátiles
Stuffed grape leaves, organic zucchini, tamarind glaze, dates

Tapenade de tomates deshidratados *Sun dried tomato tapenade*

Pure de pepita, tapenade de tomates secos, pan pita
Pumpkin seed puree, pita bread

Babaganoush

Dip de berenjena tatemada, crackers hechos en casa
Charred eggplant spread, homemade crackers

CRUDOS

Ostiones y almejas | *Oysters & clams*

Limón amarillo, vinagreta de champagne
Champagne vinaigrette

Tartar de atún | *Tuna tartare*

Encurtido cítrico, alcaparra frita, aceite ahumado, harissa
Pickled citrus, fried capers, smoked oil, harissa

Salmón de Nueva Zelanda *New Zealand King Salmon*

Crudo laminado, limón, eneldo, manzana verde, aceite de olivo
Lemon puree, dill, green apple, olive oil

Carpaccio de res *Beef carpaccio*

Heirloom deshidratado, kalamata, salsa maratea, brote de albahaca
Sundried heirloom tomato, kalamata olives, maratea sauce, micro basil

NUESTROS CLASICOS | OUR CLASSICS

Sardinas

Grilled sardines

Cocinadas a las brasas, gremolata, limon amarillo
Gremolata, lemon

Collar de jurel

Braised mackerel collar

Al horno de brasa, chimichurri, aceite de olivo, tzatziki de pepino
Charcoal grilled, olive oil, chimichurri, cucumber tzatziki

Pizza estilo romana

Roman Pizza

Salsa de tomate, burrata, hojas de albahaca, tomate
Burrata, tomato sauce, basil

SOPAS | SOUPS

Sopa de mariscos | *Seafood soup*

Cangrejo, almeja chirla, mejillón, papas, rouille de azafrán.
Crab, clams, mussels, potatoes, saffron rouille.

Sopa de chicharos | *Pea soup*

Ravioli de quesos y leche de coco, té limón, aceite de olivo
Cheese and vrasta greens ravioli, coconut milk, lemon tea, olive oil

PASTA HECHA EN CASA | HOMEMADE PASTA

Tagliatelle

Pulpo a las brasas, panceta, tomate cherry, espinaca, salsa de vino blanco
Grilled octopus, pancetta, cherry tomato, spinach, white wine sauce

Ravioles

Ricotta, espinaca, salsa beurre blanc trufada, pistache, salvia, aceite de oliva ricotta
Ricotta cheese, truffled beurre blanc, pistachio, sage, olive oil

ENSALADAS | SALADS

Ensalada de cogollo a la parrilla *Grilled Romaine salad*

Tomates heirloom rostizados, feta de oveja, prosciutto crujiente
roasted heirloom tomatoes, sheep milk feta, crispy prosciutto.

Ensalada horiatiki | Horiatiki salad

Queso manouri, aceituna halkidiki, pepino, jitomate, feta, pimienta rojo ahumado
manouri cheese, halkidiki olives, cucumber, tomato, feta, smoked red pepper

DE LA TIERRA | FROM THE LAND

Rib eye a la parrilla | Grilled ribeye

ensalada tibia de vegetales con gremolata
warm vegetable salad, gremolata

Short rib braseado | Braised short rib

Jugo de marsalla
Marsala sauce

Rack de cordero | Rack of lamb

encostrado en pistache siciliano, Jugo de cordero
Sicilian pistachio braised, Lamb jus

Pollito de leche rostizado estilo marroqui |

Moorish roasted chicken

Perejil fresco, alcaparras
Parsley, capers

Garbanzo | Roasted cauliflower and chickpeas

Espinaca, jitomates deshidratados, coliflor rostizada con pesto de chiles secos, kalamata, calabacitas, pepino y vinagreta de jerez
Spinach, sun-dried tomato, patipan squash, dried chili pesto, sherry vinaigrette

Burrata

Arúgala, tomate cherry, piñones y crujiente de aceituna
Arugula, cherry tomato, pine nuts, crispy olives



DEL MAR | FROM THE SEA

Pesca del día entero | Whole fish of the day

Pescado encostrado con sal de mar (35 min) Salt crusted grilled fish

Filete de lubina | Stripped bass

Cous-cous israeli, salsa Maratea espárragos a la parrilla
Israeli couscous, Maratea sauce, grilled asparagus



Oktapodi sti skara | Grilled octopus

Pulpo a las brasas, pasta orzo, arúgula, orégano, limoneta, salsa de langostino
Orzo, oregano, prawn sauce, citrus vinaigrette

Camarones a las brasas | Grilled head-on shrimp

Chimichurri de piquillo
Piquillo pepper chimichurri

GUARNICIONES | SIDES

Horta vrasta cocida al vapor, aceite de olivo, pimienta

Greek steamed horta vrasta, olive oil and cracked pepper

Papa fingerling rostizada | Roasted fingerling potato

Pimientos y cebollas rostizadas
Roasted bell peppers and onions

Pasta orzo con vegetales, reducción de vino
Orzo pasta with vegetables, wine reduction

Vegetales al vapor o a la parrilla
Steamed or grilled vegetables

Espárragos al grill | Grilled asparagus

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias
Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies

Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). Precios sujetos a cargo por servicio (10%)
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. Prices subject to (10%) service charge