



M E N U

MEZZE TO SHARE

Jocoque (150 g)

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

Dolmathes (4 pz)

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

Tapenade de tomates deshidratados (150 g) *Sun dried tomato tapenade*

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

Babaganoush (150 g)

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

CRUDOS

Ostiones y almejas | *Oysters & clams* (6 pz)

Limón amarillo, vinagreta de champagne
Champagne vinaigrette

Tartar de atún | *Tuna tartare* (120 g)

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

Salmón de Nueva Zelanda (120 g) *New Zealand King Salmon*

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

Carpaccio de res (80 g) *Beef carpaccio*

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

NUESTROS CLÁSICOS | OUR CLASSICS

Sardinas (4 pz) (240 g) *Grilled sardines*

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

Collar de jurel (2 pz) (260 g) *Braised mackerel collar*

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

Pizza estilo romana (220 g) *Roman Pizza*

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

SOPAS | SOUPS

Sopa de mariscos | *Seafood soup* (250 ml)

Cangrejo, almeja chirla, mejillón, papas, rouille de azafrán. (50gr c/u)
Crab, clams, mussels, potatoes, saffron rouille.

Sopa de chícharos | *Pea soup* (250 ml)

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

PASTA HECHA EN CASA | HOMEMADE PASTA

Tagliatelle

Pulpo (150 gr) a las brasas, panceta, tomate cherry, espinaca, salsa de vino blanco
Grilled octopus, pancetta, cherry tomato, spinach, white wine sauce

Ravioles (320 g)

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 (180 g) **Grilled Romaine salad**

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

Ensalada Horiatikí | Horiatikí salad (200 g)

Queso manouri, aceituna halkidiki, pepino, jitomate, feta, pimiento 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 (400 g)

Ensalada tibia de vegetales con gremolata
Warm vegetable salad, gremolata

Short rib braseado | Braised short rib (200 g)

Jugo de marsalla
Marsala sauce

Rack de cordero | Rack of lamb (400 g)

Encostrado en pistache siciliano, jugo de cordero
Sicilian pistachio braised, lamb jus

Pollito de leche rostizado estilo marroquí (1 pz)

Moorish roasted chicken
Perejil fresco, alcaparras
Parsley, capers

Garbanzo | Roasted cauliflower and chickpeas (200 g)

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 (160 g)

Arúgala, tomate cherry, piñones y crujiente de jamón ibérico
Arugula, cherry tomato, pine nuts, crispy Iberian ham



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 robalo | Sea bass (200 g)

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

Oktapodi Sti Skara | Grilled octopus (300 g)

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 (280 g)

Chimichurri de piquillo
Piquillo pepper chimichurri

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Our prices are in Mexican pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept VISA, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponding to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the use of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning, among others meats, poultry, seafood and eggs. Information on any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

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