



M E N U

FRUTA

FRUTA plato de frutas de estacion	\$185
BOWL DE FRUTOS ROJOS yogurt y granola	\$200

HUEVO

REVUELTO a la mexicana	\$160
con tocino	\$180
con escamoles	\$420
ESTRELLADOS chilaquiles	\$230
rancheros	\$220
croque madame	\$320
avocado toast	\$250

CON TORTILLA (para 2 px) papa y chorizo	\$310
--	-------

DULCE

PAN FRANCES compota de estacion y crema montada	\$310
PANCAKES elote dulce y jarabe de maple	\$330

ABREBOCAS

GUACAMOLE pico de gallo	\$130
RICOTTA CASERA piñones y aceite de perejil	\$150

COCINA FRIA

OSTIONES Petiso	1/2 docena \$310
Pionero	\$390
ALMEJA CHOCOLATA rasuradas	2 piezas \$230
KAMPACHI en tostada con vinagreta de chile shishito tatemado y paté de pescado	\$340
ATUN en tartar con guacamole y pepino	\$395

COCINA CALIENTE

ARROZ rajas, elote y mejillones	\$270
BERENJENA laqueada con miso, ajonjolí y menta	\$250
LOBINA RAYADA chimichurri picante	\$460
SCHNITZEL salsa de alcaparras y limón con ensaladilla rusa	\$430
PIZZA #1 cebolla y aceitunas	\$310
PIZZA #2 salsa blanca, pork belly y almejas	\$330
CHAMORRO DE CORDERO braseado en cerveza con ensaladita de col	\$510
NEW YORK CHOICE 500gr	\$1,120

POSTRES

FLAN a la vainilla de Papantla	\$225
STICKY TOFFEE PUDDING nuez y salsa de caramelo	\$280
PECAN PIE cremoso de chocolate y helado de vainilla	\$290
CHEESECAKE estilo vasco con compota de frutos rojos	\$295

We invite you to join us in this
culinary journey while enjoying
the best view in Valle.

MADE WITH LOVE