

ENTRADAS

CRUDITÉS

Bastones de zanahoria, pepino, jícama, apio y piña servidos con limón y chile piquín o aderezo ranch.

ALITAS DE POLLO BÚFALO

Acompañadas de aderezo ranch con bastones de apio y zanahoria.

NACHOS CON CHILI BEANS

Totopos con queso Cheddar, chili beans, salsa mexicana, jalapeños y crema.

AROS DE CEBOLLA

Con su trío de salsas: mayonesa de ajo, mayonesa de chipotle, aderezo de curry al jengibre.

CÁSCARAS DE PAPA

Rellenas con chili beans, tocino, queso Cheddar, crema agria y mayonesa de chipotle.

PAPAS A LA FRANCESA

GUACAMOLE

Servido con totopos y queso fresco.

CEVICHEs

VUELVE A LA VIDA

Callo de almeja, camarón, pulpo y pescado, servidos con caldo picante de camarón al cilantro.

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarón, pepino, aceitunas verdes, salsa de naranja agria y achiote con aguacate.

AGUACHILE DE CAMARÓN Y GARRA DE LEÓN

Camarones y garra de león, marinado con limón, chile verde, cebolla morada, pepino y hojas de cilantro.

CEVICHE DE PESCADO

Pescado, jugo de limón, aceite de olivo, pepino, chile manzano, cilantro, cebolla morada y jitomate cherry.

PULPO ENAMORADO

Preparado con mayonesa al chipotle, cilantro, cebolla y jitomate. Servido sobre una canasta de tortilla de harina frita.

ENSALADAS

ENSALADA "SI"

Espinaca baby, arúgula, hojas de cilantro, pechuga de pollo al pastor, cubos de piña asados, láminas de cebolla morada, aguacate, juliana de tortilla frita, servida con crutón de queso Oaxaca gratinado.

ENSALADA FITNESS

Mezcla de lechugas, surimi, gajos de toronja, juliana de jícama, aderezo de mostaza a la miel, almendras tostadas, jitomates cherry y aguacate.

ENSALADA DE SALMÓN AL GRILL

Mezcla de arúgula, lechugas mixtas y chicoria con salmón a la parrilla, nuez de la India, champiñones marinados, queso tofu asado, jícama, aguacate y vinagreta de ajonjolí al jengibre.

BARRA DE PANINIS

ESCOJA SU PAN:

Chapata tradicional, foccacia de orégano, pan de centeno, croissant gigante o baguette.

ITALIA

Prosciutto, queso Mozzarella, peperonata, tomates deshidratados, pesto y mayonesa de ajo.

NEW DELI

Ensalada de pollo marinado al curry de coco, láminas de berenjena asada, compota de cebolla y nueces.

ROASTBEEF

Queso brie, rebanadas de manzana verde, pepino agrio y aderezode moztaza a la antigua.

SI

Salami, lomo canadiense, tocino, queso Gouda, mayonesa de ajo, jitomate deshidratado y calabacitas asadas.

VEGETARIANO

Peperonata, tomates deshidratados, rebanadas de berenjena y calabacita rostizadas, humus, queso panela asado y mayonesa de chipotle.

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA ¿POR QUÉ NO?

Carne de res, hongo rostizado, tocino, queso Gruyère, cebolla confitada, lechuga y jitomate.

CLUB SANDWICH

Ensalada de pollo, jamón de pierna, tocino, queso Gouda, lechuga, jitomate y mayonesa.

BAGUETTE DEL PESCADOR

Con puré de aceitunas y anchoas, filete de pescado al grill, cebolla morada, arúgula, mayonesa de ajo y guacamole.

BAGUETTE PEPITO

Filete de res gratinado, frijoles refritos, láminas de aguacate, mayonesa de chipotle, cebolla asada, jitomate y lechuga.

HOT DOG

Salchicha envuelta en tocino, rellena de queso, acompañada con pepinillos, tomate y cebolla.

CUERNITO DE ATÚN

Ensalada de atún preparada con mayonesa de chile chipotle, cebolla, huevo cocido, cilantro y jitomate, servido con hojas de lechuga, rodajas de jitomate, aguacate y germen de alfalfa.

BURRITO DE PULPO AL PASTOR

Marinado con achiote, salteado con cebolla, jitomate, pimientos y piña, servido con salsa de molcajete, guacamole y cebolla encurtida.

BURRITO DE CAMARÓN GOBERNADOR

Salteados con cebolla, jitomate, pimientos, frijol bayo, queso y crema de chipotle. Servido con salsa de molcajete, guacamole y cebolla encurtida.

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE

MIL HOJAS CLÁSICO

ENSALADA DE FRUTAS CON SORBETE DE FRAMBUESA Y JARABE DE ALBAHACA

CLÁSICO TIRAMISÚ