



LUNCH & DINNER MENU

Snacks & Appetizers



Roasted Garlic Guacamole \$155.00 V VG
Avocado from Michoacan / Olive oil / Lime juice / Cucumber Pico de Gallo / Cilantro / Rosemary & Garlic "Mojo"

-Add Rib Eye Chicharron / Add Octopus Chicharron +\$130.00

Tuna & "Macha Sauce" Tostada \$220.00
Homemade baked tostada / Peanut "Macha" Sauce / Pickled Jicama / Cucumber / Cilantro / Avocado / Crispy Onion

Black Ceviche \$295.00
Octopus & Catch of the Day / Black sauces / Chayote / Habanero oil / Red Onion / Radish / Cucumber

Spicy Tuna Roll \$310.00
Spicy Tuna / Cucumber / Avocado / Serrano Pepper / Garlic Crumble / Nori Seaweed

Roca Shrimp Rice Cake \$325.00 f5f0e4
Spicy and sour crispy shrimp / Nori Seaweed / Gohan Rice / Chives / Shichimi Togarashi

Sonoma Roll \$295.00
Crab / Garlic Mayonnaise / Sesame seeds / Cucumber / Nori Seaweed



From the Farm

Heirloom Tomatoes Salad \$245.00
Homemade Ricotta / Local Tomatoes Mix / Mustard & Champagne vinaigrette / Basil

Grilled Romaine Hearth Caesar Salad \$255.00
Grilled Romaine Lettuce / Garlic Croutons / Parmesan Cheese / Homemade dressing / Grilled Panela Cheese

Pan Seared Tuna Salad \$285.00 GF
Seasonal greens / Green beans / Celery / Sesame Oil / Olives / Pan Seared Tuna / Cherry Tomatoes

V Vegan
VG Vegetarian
GF Gluten Free

Prices are quoted in mexican pesos. 16% tax included.
Consumption of raw seafood is under your own risk. The weight displayed on dishes represent the weight of raw protein.





LUNCH & DINNER MENU

Taco & Sandwich Bar

Braised Short Rib Tacos \$305.00

Short Rib Barbacoa / Cilantro Cole Slaw / Chile de Arbol Sauce / Avocado

"Gobernador" Shrimp Style Tacos \$315.00

Shrimp from the Pacific coast / Sautéed Onion & Bell Pepper / Manchego Cheese / Cilantro / Charred Salsa

"Al Ajillo" Octopus Tacos \$310.00

Refried Beans / Dried chili & garlic / Pickled Red Onion Salsa / Cilantro

USDA Prime (Free Range) beef Hamburger \$315.00

Homemade Brioche bun / USDA Prime ground beef / American Cheese / Garlic Dressing / Caramelized Onion / Lettuce / Tomato

Fried Hot Chicken Sandwich \$305.00

Homemade Brioche bun / Crispy Chicken / Spicy Mayo / Cole Slaw / Pickles / Fries

Portobello Mushroom Sandwich \$285.00

Artisan Bread / "Chimichurri" / Oaxaca cheese / Zucchini / Rucula / Avocado / Parmesan Broccolis

Soups

Chicken Soup \$220.00

Organic Chicken / Potato / Carrot / Celery / Lime / Cilantro

Creamy Roasted Carrot & Garlic Soup \$245.00 V GF

Croutons / Sautéed Mushrooms / Parsley

Sides

French Fries \$105.00

Mac & Cheese \$110.00

Green Salad \$95.00 V VG

Mashed Potato \$105.00

V Vegan
VG Vegetarian
GF Gluten Free

Prices are quoted in mexican pesos. 16% tax included.
Consumption of raw seafood is under your own risk. The weight displayed on dishes represent the weight of raw protein.





LUNCH & DINNER MENU



Main Dishes & Specialities

"Al Adobo" Shrimp \$390.00 - 210gr GF

Spicy Chimichurri / Pickled baby potatoes / Grilled Lemon / Seasonal greens

Charred Octopus \$370.00 - 200gr

Dried chili Marinated Octopus / Charred Onions / Baked Sweet potatoes

Catch of the Day \$355.00 - 200gr

Mushrooms Risotto / Parmesan Cheese / Asparagus / Pancetta

Beef Fillet \$550.00 - 200gr

Glazed Carrots / Charred onions / Roasted Garlic Mashed potato/ Demiglace

Roasted Organic Chicken \$340.00 - 200gr

Mexican Pesto / Roasted Sweet Potatoes / Kale / Garlic & Tomato Ranchera Salsa

"Huasteco" Platter \$425.00

Flank Steak / "Enchiladas Potosinas" / Garlic Shrimps / Roasted Garlic Guacamole / Refried Beans / "Enchiladas Huastecas"

Fresh Homemade Pasta \$355.00

Short or Large pasta / Roasted Tomato Sauce / Parsley / Parmesan / Short Rib Ragu or Shrimp

Bacon & Garlic Flatbread \$370.00

Homemade Dough / White Wine Sauce / Mozzarella Cheese / Caramelized Onion / Roasted Mushrooms / Bacon

Margherita Flatbread \$325.00 VG

Homemade Dough / Tomato & Garlic Sauce / Mozzarella Cheese / Basil / Local Cherry Tomatoes

V Vegan
VG Vegetarian
GF Gluten Free

Prices are quoted in mexican pesos. 16% tax included.
Consumption of raw seafood is under your own risk. The weight
displayed on dishes represent the weight of raw protein.





LUNCH & DINNER MENU



Sweets

Mango Cheesecake

Seasonal Fruit Compote / Citrus & Vanilla Parfait

Passionfruit & Chocolate Mousse

Brownie / Passionfruit Seeds / Cacao Crumble

\$185.00

Traditional Churros & Handmade Hot Chocolate

Crème-Brulee

Vanilla Crumble / Almond Tuile / Berries / Seasonal Flowers

V Vegan
VG Vegetarian
GF Gluten Free

*Prices are quoted in mexican pesos. 16% tax included.
Consumption of raw seafood is under your own risk. The weight
displayed on dishes represent the weight of raw protein.*





MENÚ ALMUERZO & CENA



Aperitivos y Botanas

Guacamole y Ajo Rostizado \$155.00 V VG

Aguacate michoacano / Aceite de Oliva / Jugo de limon / Pico de Gallo de pepino / Cilantro / Mojo de Ajo rostizado y Romero

-Agrega Chicharron de Rib Eye / Chicharron de Pulpo + 130.00

Tostadas de Atún y Macha \$220.00

Tostada horneada en casa / Salsa Macha de Cacahuete / jicama en escabeche / Pepino / Cilantro / Aguacate / Cebolla crujiente

Ceviche en Recado Negro \$295.00

Pesca del día y Pulpo / Salsas Negras / Chayote / Aceite de Habanero / Cebolla Morada / Rábanos / Pepino

Spicy Tuna Roll \$310.00

Atún Picante / Pepino / Aguacate / Chile Serrano / Crumble de Ajo / Alga Nori

Camarón Roca Cake \$325.00

Camarón crujiente Agri picante / Alga nori / Arroz Gohan / Cebollín / Togarashi

Sonoma Roll \$295.00

Cangrejo / Mayonesa de Ajo / Ajonjoli / Pepino / Alga Nori



Del Huerto

Ensalada de Tomates Heirloom \$245.00

Requesón hecho en casa / Mezcla de Tomates locales / Vinagreta de Champagne y mostaza / Albahaca

Ensalada Cesar al Grill \$255.00

Lechuga Romana parrillada / Crotones de Ajo / Queso Parmesano / Aderezo hecho en casa / Queso panela asado

Ensalada de Atún \$285.00

Mezcla de hojas de temporada / Ejotes / Apio / Aceite de Ajonjoli / Aceitunas / Atún sellado / Tomates cherry

V Vegano
VG Vegetariano
GF Gluten Free

Precios expresados en moneda nacional con 16% de IVA incluido. El consumo de alimentos en crudo es bajo su propio riesgo. El gramaje mostrado corresponde al peso de la proteína en crudo.





MENÚ ALMUERZO & CENA



Taco & Sandwich Bar

Tacos de Costilla Corta \$305.00

Barbacoa de Costilla Corta / Cole Slaw de Cilantro / Salda de Chile de Arbol / Aguacate

Tacos Gobernador \$315.00

Camarón del Pacifico / Sofrito de Pimientos y Cebolla / Queso Manchego / Cilantro / Salsa Tatemada

Tacos de Pulpo al Ajillo \$310.00

Frijol refrito / Pulpo guisado en ajillo / Xnipec / Cilantro

Hamburguesa de Res (Libre Pastoreo) USDA Prime \$315.00

Brioche hecho en casa / Molida de res USDA Prime / Queso Americano / Aderezo de Ajo / Cebolla Caramelizada / Lechugas / Tomate

Sandwich de Pollo Crujiente \$305.00

Pan brioche hecho en casa / Pollo crujiente / Mayonesa Picante / Cole Slaw / Pepinillos / Papas Fritas

Sandwich de Portobello \$285.00

Pan Artesanal / Chimichurri / Queso Oaxaca / Calabaza / Arugula / Aguacate / Broccolis con Parmesano



Sopas & Cremas

Sopa de Pollo \$220.00

Pollo Organico / Papa / Zanahoria / Apio / Limon / Cilantro

Sopa Cremosa de Ajo y Zanahoria Rostizada \$245.00 V GF

Crotones de Ajo / Hongos Salteados / Perejil



Extras

Papas a la Francesa \$105.00

Mac & Cheese \$110.00

Ensalada Verde \$95.00

Pure de Papa \$105.00

Precios expresados en moneda nacional con 16% de IVA incluido. El consumo de alimentos en crudo es bajo su propio riesgo. El gramaje mostrado corresponde al peso de la proteína en crudo.



V Vegano
VG Vegetariano
GF Gluten Free



MENÚ ALMUERZO & CENA



Principales & Especialidades

Camarones en Adobo \$390.00 - 210gr GF

Chimichurri picante / Papas campesinas en escabeche / Limon asado / Hojas de Temporada

Pulpo Tatemado \$370.00 - 200gr

Pulpo a la parrilla / Adobo de Pastor / Cebollas Tatemadas / Camotes Horneados

Pesca del día \$355.00 - 200gr

Risotto de hongos / Queso Parmesano / Espárragos / Pancetta

Filete de Res \$550.00 - 200gr

Zanahorias glaseadas / Cebollas Tatemadas / Puré de Papa y Ajo rostizado / Demiglace

Pollo Organico \$340.00 - 200gr

Pesto Mexicano / Camotes rostizados / Kale asada / Salsa Ranchera de tomate y Ajo

Platon Huasteco \$425.00

Arrachera / Enchiladas Potosinas / Camarones al ajillo / Guacamole con Ajo rostizado / Frijoles Refritos / Enchiladas Huastecas

Pasta Fresca \$355.00

Pasta Corta o Larga hecha en casa / Salsa de Tomate Rostizado / Perejil / Parmesano / Ragu de Costilla Corta o Camarón

Flatbread de Ajo y Tocino \$370.00

Masa hecha en casa / Salsa de vino Blanco / Queso Mozzarella / Cebolla Caramelizada / Hongos Rostizados / Tocino

Flatbread Margherita \$325.00 VG

Masa hecha en casa / Salsa de tomate y Ajo / Queso Mozzarella / Albahaca / Tomates Cherry

V Vegano
VG Vegetariano
GF Gluten Free

Precios expresados en moneda nacional con 16% de IVA incluido. El consumo de alimentos en crudo es bajo su propio riesgo. El gramaje mostrado corresponde al peso de la proteína en crudo.





MENÚ ALMUERZO & CENA



Postres

Cheesecake de Mango
Compota de fruta de temporada / Parfait de Vainilla & Citricos

Mousse de Chocolate y Maracuya
Brownie / Semillas Tostadas de Maracuya / Crumble de Cacao

\$185.00

Churros Tradicionales & Chocolate Caliente

Crème-Brulee
Crumble de Vainilla / Tuile de Almendra / Frutos Rojos / Flores Comestibles

V Vegano
VG Vegetariano
GF Gluten Free

Precios expresados en moneda nacional con 16% de IVA
incluido. El consumo de alimentos en crudo es bajo su propio
riesgo. El gramaje mostrado corresponde al peso de la proteína
en crudo.

