

RAW- BAR

TARTAR DE RES | 420

Aioli de Ostión / Cebolla Encurtida / Yema Curada / Foie Gras

OSTION BAHIA (6pz) | 500

Yogurt Griego / Manzana / Pepino / Eneldo / Limon Real

HAMACHI TIRADITO | 470

Aceite de Ajo y Eneldo / Alioli de Ajo / Espárragos / Tomate Cherry / Mix de Hojas

CRUDO DE ATÚN | 420

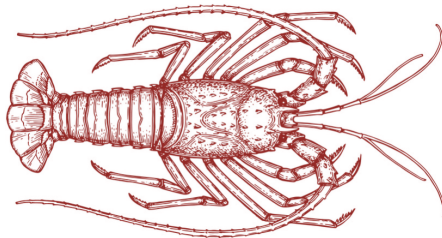
Cremoso de Aguacate / Alioli de Xcatic / Salsa de Soya / Poro Frito

RILLETTE DE PESCADO AHUMADO | 340

Arúgula / Pan Campiña / Semilla de Mostaza Encurtida / Pepinillo

LANGOSTA LOCAL

Mantequilla Clarificada/ Limon Quemado/ Pan de Ajo



PRECIO DE MERCADO

ENSALADAS Y ENTRADAS

TOSTA DE SARDINA | 380

Tumac/ Aceite de Olivo / Pan de Masa Madre / Alioli

ENSALADA VERDE | 340

Edamame / Esparrago / Brócoli / Hojas / Vinagreta de Miso/ Quínoa Inflada

ENSALADA DE TOMATE | 340

Yogurt Griego / Vinagreta de Kombucha / Tomates Varios

CRAB LOUIE | 500

Huevo Duro / Lechuga Iceberg / Esparrago / Tomate Cherry / Perejil / Mil Islas

CHICHARRÓN DE PESCADO | 350

Cilantro / Menta / Papaya Verde Encurtida / Limón

WAGYU TATAKI | 550

Alioli de Macha / Cebolla Encurtida / Cilantro / Tierra de Chicatanas

ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN | 460

Leche de Coco / Mantequilla/ Pecorino Romano / Perejil

COSTILLA DE RES | 720

Reducción de Res / Puré de Elote / Chips de Papa / Vegetales Parrilla

PESCADO ENTERO (frito o parrilla) | 830

Salsa Martajada / Tortillas Hechas a Mano / Ensalada de Tomate Cherry

CHEF
SPECIALTIES

DEL MAR

PESCA DEL DÍA | 775

Salsa Soubis / Uva / Alcaparras /
Cebolla Encurtida

ROBALO | 740

Ensalada de Quínoa / Pil Pil / Hinojo /
Tomate Cherry

BACALAO | 740

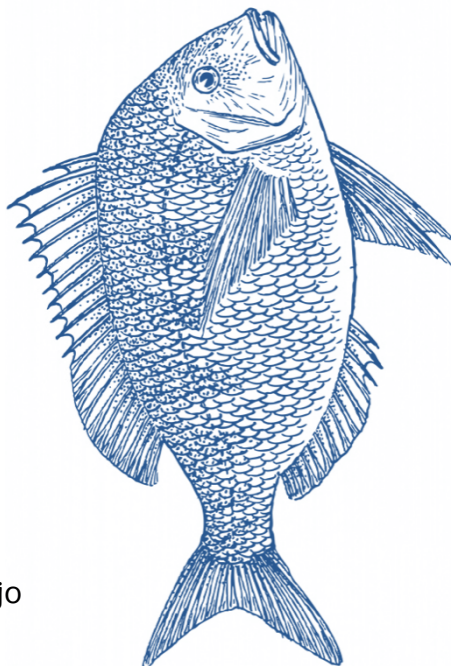
Ceniza de Cebolla / Poro Confitado /
Salsa de Almeja

CAMARONES | 720

Persillade / Limón Quemado / Chips de Ajo

PULPO | 660

Paprika / Alioli de Habanero / Papa /
Zanahoria Encurtida



DE TIERRA

FILETE DE RES | 800

Puré de Papa / Reducción de Res

FLAUTA DE PATO | 680

Pasta Filo / Mole Almendrado / Ajonjolí /
Crema Ácida

COSTILLA DE CERDO | 680

Risoto de Quínoa / Concentrado de Cocción

POLLO ASADO | 600

Ensalada de Chaya / Cebolla Encurtida

CORDERO | 820

Puré de Berenjena Quemada / Arisa Verde
/ Ensalada

LA GUARNICION

CAMOTE | 200

Queso Cotija / Cebollín /
Aceite de Oliva / Sal Maldon

ZANAHORIAS | 200

Alioli de Alcaparras /
Nuez de la India / Paprika

BETABEL | 215

Queso Cotija / Crema Ácida /
Almendras / Perejil

COLIFLOR | 215

Puré de Nuez de Macadamia /
Mantequilla Avellanda / Perejil

PURÉ DE PAPA | 200

Mantequilla / Aceite de Olivo / Cebollín

Nuestros menús están sujetos a cambios. El consumo de productos
crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades
transmitidas por los alimentos. Informe a su masero de cualquier
alergia que tenga a los productos alimenticios.
Los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

RAW- BAR

BEEF TARTARE | 420

Oyster Aioli / Pickled Onion/ Cured Egg Yolk / Foie Gras

BAHIA OYSTERS (6pc) | 500

Greek Yogurt / Apple / Cucumber / Dill / Lemon

HAMACHI TIRADITO | 470

Dill & Garlic Oil / Garlic Aioli / Asparagus / Cherry Tomato / Mixed Greens

TUNA CRUDO | 420

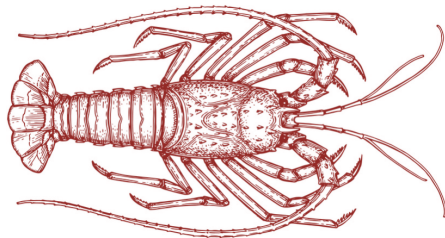
Avocado Cream/ Xcatic Aioli / Soy Sauce / Fried Leek

SMOKED FISH RILLETTE | 340

Arugula / Country Bread / Pickled Mustard Seeds / House Pickles

SPINY LOBSTER

Clarified Butter/ Grilled Lemon / Garlic Bread



MARKET PRICE

STARTERS AND SALADS

SARDINE TOAST | 380

Marinated Tomato / Olive Oil / House Made Bread / Aioli

GREEN SALAD | 340

Edamame/ Asparagus / Broccoli / Leafy Greens / Vinaigrette de Miso / Puffed Quinoa

TOMATO SALAD | 340

Greek Yogurt / Kombucha / Mixed Tomato

CRAB LOUIE | 500

Hard Egg / Iceberg Lettuce / Asparagus / Cherry Tomato / Parsley / Louie Dressing

FISH CHICHARRON | 350

Cilantro / Mint / Pickled Green Papaya / Lime

WAGYU TATAKI | 550

Aioli de Macha / Pickled Onion / Cilantro / Chicatanas

SHRIMP BALLS | 460

Coconut Milk / Butter / Pecorino Romano / Parsley

SHORT RIB | 720

Beef Jus / Corn Puree / Crispy Potato / Grilled Vegetable

WHOLE FISH (fried or grill) | 830

Salsa Martajada / Hand Made Tortillas / Marinated Cherry Tomato

SPECIALTIES
CHEF

FROM THE SEA

CATCH OF THE DAY | 775

Soubis Sauce / Grapes / Caper /
Pickled Onion

BASS | 740

Quinoa Salad / Pil Pil Sauce / Fennel /
Cherry Tomato

COD | 740

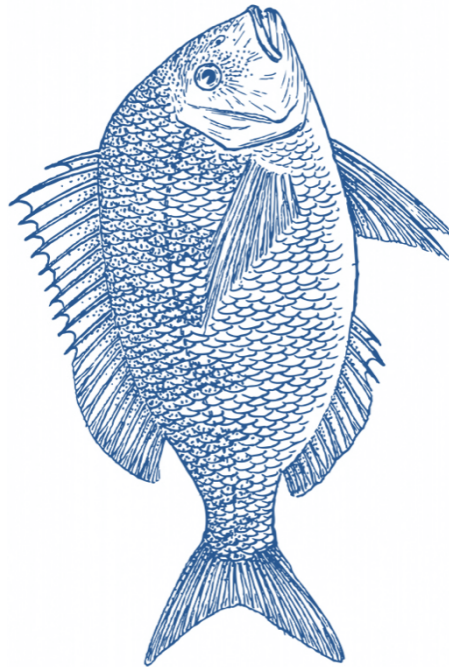
Onion Ash / Confit Leek / Clam Jus

SHRIMP | 720

Persillade/ Grilled Lemon/ Crispy Garlic

OCTOPUS | 660

Paprika/ Habanero Aioli / Potato /
Pickled Carrot



MEATS

FILET | 800

Potato Puree / Beef Jus

DUCK FLAUTA | 680

Filo Dough / Almond Mole / Sesame Seed /
Sour Cream

PORK BABY BACK RIB | 680

Quinoa Risotto / Au Jus

CHICKEN ASADO | 600

Chaya Salad / Pickled Onion

LAMB | 820

Eggplant Puree / Green Arisa / Mixed
Greens

SIDES

SWEET POTATO | 200

Cotija Cheese / Onion / Olive Oil /
Maldon Sal

B E E T | 215

Cotija Cheese / Sour Cream /
Almonds / Parsley

C A R R O T | 200

Caper Aioli / Mixed Nuts /
Paprika

C A U L I F L O W E R | 215

Macadamia Puree/
Whipped Butter / Parsley

P O T A T O P U R E E | 200

Butter / Olive Oil / Onion

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products

Price are in Mexican Pesos, tax included.