



# M E N U

## MEZZE TO SHARE

### Jocoque

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

### Dolmathes

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

### Tapenade de tomates deshidratados *Sun dried tomato tapenade*

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

### Babaganoush

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

## CRUDOS

### Ostiones y almejas | *Oysters & clams*

Limón amarillo, vinagreta de champagne  
*Champagne vinaigrette*

### Tartar de atún | *Tuna tartare*

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

### Salmón de Nueva Zelanda *New Zealand King Salmon*

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

### Carpaccio de res *Beef carpaccio*

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

## NUESTROS CLASICOS | OUR CLASSICS

### Sardinas

#### *Grilled sardines*

Cocinadas a las brasas, gremolata, limon amarillo  
*Gremolata, lemon*

### Collar de jurel

#### *Braised mackerel collar*

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

### Pizza estilo romana

#### *Roman Pizza*

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

## SOPAS | SOUPS

### Sopa de mariscos | *Seafood soup*

Cangrejo, almeja chirla, mejillón, papas, rouille de azafrán.  
*Crab, clams, mussels, potatoes, saffron rouille.*

### Sopa de chicharos | *Pea soup*

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

## PASTA HECHA EN CASA | HOMEMADE PASTA

### Tagliatelle

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

### Ravioles

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 *Grilled Romaine salad*

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

### Ensalada horiatiki | Horiatiki salad

Queso manouri, aceituna halkidiki, pepino, jitomate, feta, pimienta 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

ensalada tibia de vegetales con gremolata  
*warm vegetable salad, gremolata*

### Short rib braseado | Braised short rib

Jugo de marsalla  
*Marsala sauce*

### Rack de cordero | Rack of lamb

encostrado en pistache siciliano, Jugo de cordero  
*Sicilian pistachio braised, Lamb jus*

### Pollito de leche rostizado estilo marroqui |

#### Moorish roasted chicken

Perejil fresco, alcaparras  
*Parsley, capers*

### Garbanzo | Roasted cauliflower and chickpeas

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

Arúgala, tomate cherry, piñones y crujiente de aceituna  
*Arugula, cherry tomato, pine nuts, crispy olives*



## 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 lubina | Stripped bass

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



### Oktapodi sti skara | Grilled octopus

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

Chimichurri de piquillo  
*Piquillo pepper chimichurri*

## 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

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias  
Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies

Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). Precios sujetos a cargo por servicio (10%)  
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. Prices subject to (10%) service charge