



Starter & Salad – Botana & Ensalada

GUACAMOLE, Chips & Salsa	\$140
BRUSCHETTA - Garlic Bread, Mozzarella, Prosciutto, Arrugula Pan de Ajo, Mozzarella, Prosciutto, Arúgula - Balsamic Reducción	\$200
MIXED OLIVES MARINATED / HERBS - Aceitunas Marinadas a las Hierbas Provenzal	\$90
OLIVES & TAPENADE (Olives, Anchovies, Garlic, Basil) - Little Green Salad Aceitunas & Tapenade (Anchoas, Ajo, Albahca) - Ensaladita Verde	\$150
POTATO WEDGES w/ Herbs Dijon Mustard- Gajos de Papas a las Finas Hierbas	\$140
CHARCUTERIE & CHEESE TRAY - Tabla de Carnes Frías & Quesos	\$300
MIXED SALAD w/ Mustard Dressing - Ensalada Mixta con Aderezo de Mostaza	\$180
SHRIMP or Seared Tuna Salad “Nicoise” - Ensalada con Camarón o Atún Sellado	\$300
ORGANIC ARRUGULA SALAD & GOAT CHEESE w/ Herbs Ensalada Orgánica con Arúgula & Queso de Cabra a las Hierbas	\$220
CAPRESE SALAD, Tomato, Mozzarella & Basil - Pesto Dressing Ensalada Caprese, Jitomate, Mozzarella & Albahaca - Aderezo al Pesto	\$220
TOMATO TOWER, Tomato - Goat Cheese - Avocado & Black Olive Pesto - Mixed Salad Torre de Jitomate, Queso de Cabra & Aguacate, Pesto de Aceitunas Negras - Ensaladita	\$250
CESAR SALAD, Parmesan & Anchovies Dressing - Ensalada Cesar	\$220
LENTIL SOUP - Bacon, Sausage, Plantain Banana Sopa de Lenteja - Tocino, Salchicha, Plátano Macho, Verduras	\$150
TRIO - Guacamole, Tapenade, Mushroom Sauce Dip Botanero - Guacamole, Tapenade, Salsa de Champiñón	\$250

Homemade Fettuccine – Pasta Casera

PUTANESCA - Tomatoes, Capers, Olives, Anchovies A la Putanesca - Jitomate, Alcaparra, Aceituna, Anchoa	\$400
MARINERA with Clams, touch of Chardonnay, Garlic & Parsley Almejas al Vino Blanco Chardonnay, Ajo & Perejil	\$400
RATATOUILLE AL PESTO, Eggplant, Zucchini & Tomato, Basil, Olive Oil & Garlic Ratatouille al Pesto, Berenjena, Calabacita, Jitomate, Albahaca, Aceite de Olivo & Ajo	\$300
ADD SHRIMP - Agrega Camarón	\$400
BOLOGNESE, Ground Beef in Tomato Sauce - Carne Molida en Salsa de Tomate	\$300
LASAGNA Bolognese - Lasaña a la Boloñesa	\$300
CARBONARA, Bacon & Parmesan - Crema con Tocino & Parmesano	\$300
SHRIMP in White Wine Cream - Camarones en Crema al Vino Blanco & Pico de Gallo	\$400
SEAFOOD, Fish, Shrimp, Scallop - Mariscos (Pescado, Callo de Hacha, Camarón) a la Crema	\$400
SALMON, Tomato Sherry, Capers, Basil- Salmón, Tomate Sherry, Alcaparras & Albahaca	\$400
POMODORO, Tomato, Olive oil, Garlic, Basil - Pomodoro, Ajo & Albahaca	\$250
AL BURRO or ALFREDO	\$200
GLUTEN FREE PASTA - Pasta sin Gluten	\$320

Specialty - Especialidad

WOOD OVEN RACK OF LAMB, Rosemary, Cumin & Garlic - Green Tapenade Costillas de Cordero al Horno de Leña, Romero, Comino & Ajo - Tapenade Verde	\$650
SURF & TURF-Today Cut & Shrimp Flambeed Mar & Tierra - Corte de Res & Camarones Flameados	\$500
SURF DUO - Fish Fillet Provenzal & Shrimp Flambeed Dúo de Mar - Filete de Pescado & Camarones Flameados	\$500
WOOD OVEN BEEF CUT, Red Wine, Green Peppercorn & Portobello Sauce Corte del Día al Horno de Leña, Salsa de Vino Tinto a la Pimienta Verde & Champiñones	\$550
SHRIMP FLAMBEED, Tequila Infused w/ Lemongrass, Passion Fruit Sauce w/ a Touch of Chipotle Camarones Flameados al Tequila, Salsa de Maracuyá con un Toque de Chipotle	\$450
SEAFOOD CASSEROLE, Fish, Shrimp & Scallop in White Wine Poblano Creamy Sauce Cazuela de Mariscos, Pescado, Camarón & Callo de Hacha en Crema de Vino Blanco con Rajas Poblanas	\$350
MAHI MAHI MEDITERRANEAN- Tomato Sherry, Green Olive, Garlic, Parsley & a Touch of White Wine Filete de Pescado Mediterráneo, Jitomate, Aceitunas, Ajo, Perejil & Vino Blanco	\$350
Wood Oven Pulled Pork Shoulder - Chimichurri & Habanero Marinade - Mushroom Sauce Brazuelo al Horno de Leña Marinado con Chimichurri & Habanero - Salsa de Champiñón	\$450

Wood Oven Pizza – Pizza a la Leña

MARGARITA -Tomato Slices & Basil	\$300
PEPPERONI	\$350
GREEN PIZZA - Green Tomato Sauce, Goat Cheese, Topped w/ Arrugula & Balsamic Pizza Verde - Salsa de Tomatillo, Queso de Cabra, Arúgula & Reducción de Balsámico	\$350
MEDITERRANEA - Tomato, Goat Cheese, Olive & Basil - Jitomate, Queso de Cabra, Aceitunas & Albahaca	\$350
POBLANA - Poblano Strips & Sundried Tomato - Rajas Poblanas & Jitomate Deshidratado	\$350
FOUR CHEESE - Cuatro Quesos - Blue Cheese, Goat Cheese, Chihuahua & Mozzarella	\$350
HAWAIANA - Ham & Pineapple - Jamón & Piña	\$350
MIXED VEGETABLES (Ratatouille – Poblanos – Mushroom) - Vegetariana	\$300
VEGAN PIZZA - Pizza Vegana	\$400
SAUSAGE w/ Provenzal Herbs - Salchichas con Hierbas	\$350
RANCHERA - Ground Beef, Chorizo & Poblanos - Carne Molida, Chorizo & Rajas Poblanas	\$400
SHRIMP CHIMICHURRI - Camarones al Chimichurri	\$450
SURF & TURF- Shrimp & Ground Beef - Mar & Tierra: Camarón & Carne Molida	\$400
SALADITA - Sausage, Pepperoni, Prosciutto	\$350
ANCHOVIES & BLACK OLIVES - Anchoas & Aceitunas Negras	\$350
RANCHO PICANTE - Ham, Bacon, Pineapple & Jalapeño - Jamón, Tocino, Piña, Jalapeños	\$350
ARTICHOKES & PROSCIUTTO - Alcachofa, Prosciutto & Olives	\$350
PROSCIUTTO & PORTOBELLO	\$350
GLUTEN FREE PIZZA (upon 12hrs. request) - Pizza sin Gluten - con el Ingrediente de su elección	\$400
MI JARDIN FAVORITE - Bacon, Potatoes, Prosciutto, Poblano, Goat Cheese	\$400
Especial Mi Jardín - Tocino, Papa, Prosciutto, Rajas, Queso de Cabra	
TANIA - Ground Beef, Portobello & Onion - Carne Molida, Portobello & Cebolla	\$400
CHICKEN FAJITAS, Poblano, Portobello, Onion & Avocado - Pollo, Poblano, Portobello, Cebolla & Aguacate	\$400
SIDES ORDERS: Mixed Salad - Arrugula - Avocado	\$80

Dessert - Postre

CHOCOLATE CAKE w/ Ice Cream - Pastel de Chocolate con Helado	\$160
CHOCOLATE MOUSSE - Mousse de Chocolate	\$120
CARAMEL CUSTARD - Flan de Caramelo	\$120
TIRAMISU	\$120
CAFÉ MEXICANO FRAPPE - Kaluha Coffee Licor - Vanilla Ice Cream - Brandy	\$160
CARAJILLO FRAPPE - Ice Espresso Coffee Shaked w/ Licor 43	\$160
BANANA SPLIT	\$140
ICE CREAM - Helados	\$100

FROM THE BAR- DEL BAR

ICE TEA w/Ginger & Honey - Te Helado con Jengibre & Miel	\$70
ALOE VERA FRESCO - Bebida con Savila, Agua Mineral, Jugo de Piña & Miel	\$70
MINERAL OR NATURAL WATER BOTTLE - Botella Agua o Mineral	\$40
GINGER BEER - Refresco de Jengibre	\$100
SMOOTHY - Tropical or Red Fruit - Frutos Rojos	\$100
KOMBUCHA Orgánica	\$100
LIMONADA - NARANJADA	Jarra \$250 \$50
HIBISCUS TEA - Jamaica	Jarra \$250 \$50
PIÑADA - Virgen Piña Colada	\$100
SOFT DRINK - Refresco	\$40

BEER- CERVEZA

LOCAL CRAFT BEER - Cerveza Artesanal "Capricho del Rey"	\$110
CORONA - VICTORIA	\$70
NEGRA MODELO - MODELO ESPECIAL	\$80
BEER BUCKET - Cubeta de Cerveza (6)	\$350
MICHELADA	\$100

COCKTAIL - COCTEL

MARGARITA DE LA CASA - Mezcal o Tequila	Jarra \$700 \$140
GRAPPEFRUIT BASIL MEZCAL MARGARITA	\$160
MARGARITA SPECIAL Hibiscus - Jamaica - Mango - Passion Fruit - Maracuya	\$160
JALAPEÑO MARGARITA	\$160
CADILLAC MARGARITA - Don Julio & Cointreau	Jarra \$1100 \$220
SANGRIA - Lemonade & Red Wine	Jarra \$400 \$120
CUBA LIBRE - Rhum & Coke, Lime	\$120
MOSCU MULE - Vodka & Ginger Beer	\$160
SUNSET DAIQUIRI - Mango & Red Fruit	\$160
BLUE BERRY MEZCAL TONIC	\$180
PIÑA COLADA	\$160
VODKA TONIC	\$140
CAFÉ MEXICANO Kaluha Coffee Licor - Vanilla Ice Cream Brandy	\$160
CAPPUCCINO MEZCAL MARTINI	\$140
APEROL SPRITZ	\$160
BLOODY MARY	\$150
NEGRONI	\$180
STRAWBERRY MOJITO - Mojito de Fresa & Hierba buena & Jengibre	\$180
PASSION FRUIT OR EXPRESSO MARTINI -- VODKA MARTINI	\$180
PREMIUMLIQUORS- CREAM- RON -VODKA-GIN-WHISKEY	\$180

RED WINE - VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
House Wine - Vino de la Casa	\$110	\$550
Malbec	\$140	\$680
Tempranillo	\$140	\$680
Italy Selection	\$210	\$960
Sommelier Selection	\$150	\$730
Casa Madero 3V	\$190	\$920
Bordeaux	\$180	\$860
Bourgogne Selection		\$980
Cotes du Rhone		\$860

WHITE WINE - VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
House Wine -Vino de la Casa	\$110	\$550
Sauvignon Blanc - Monte Xanic Viña Krystel	\$180	\$860
Pinot Grigio	\$140	\$680
Casa Madero - Rose'V - Chardonnay & Chenin 2V	\$190	\$920
Sommelier Selection	\$150	\$730
France Selection		\$980
Rose' France Selection	\$160	\$860
House Rose - Vino Rosado de la Casa	\$120	\$580
Sparkling Wine - Vino Espumoso	\$150	\$730
Champagne France Selection		\$1900

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
MEZCAL SHOT	\$120	
MEZCAL de la Casa Infused w/Herbs	\$120	\$550
ALIPUS	\$160	
MATRA	\$180	
MANO & CORAZON	\$160	\$800
400 CONEJOS	\$150	
SPECIAL SELECTION	\$180	
MEZCAL CREAM - CREMA DE MEZCAL	\$120	

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
TEQUILA SHOT	\$120	
TEQUILA de la Casa	\$120	\$550
DON JULIO Blanco	\$160	
DON JULIO Reposado	\$180	
DON JULIO Añejo Cristalino	\$200	
TRADICIONAL	\$140	
CAZADORES	\$160	
CENTENARIO	\$140	
1800 AÑEJO - SILVER / PLATA	\$180	