

ENTRADAS · Appetizers

- * Carpaccio de Res con Salsa al Limón *Beef Tenderloin Carpaccio* \$220
- * Carpaccio de Salmón con Salsa de Albahaca *Raw Salmon with Basil* \$230
- Trío de Hummus: Cilantro, Betabel y Natural *Hummus Trio: Coriander, Beets & Natural* \$190
- Jocoque Seco con Fruta, Chile Serrano y Aceite de Oliva *Dry Jocoque with Seasonal, Serrano Chili, Fruit and Olive Oil* \$175

ENSALADAS · Salads

- Ensalada Verde y Frutas *Green Salad with Fruit* \$230
- Ensalada Cesar con Pollo *Cesar Salad with Chicken* \$220
- Napoleón de Jitomate, Queso de Cabra y Aguacate *Tomato, Goat Chesse & Avocado with Balsamic Vinegar* \$190
- Ensalada con Corazones de Alcachofa y Camarones *Artichoke Hearts & Shrimp Salad* \$250
- Buda Bowl con Espinaca, Arúgula, Quinoa y Pimiento Rojo *Buddha Bowl with Spinach, Arugula, Quinoa and Red Pepper* \$190

SOPAS Y CREMAS · Soups

- Sopa de Tortilla en Caldo de Frijol *Fried Tortilla with Bean Soup* \$130
- Crema de Cilantro con Nueces y Manzana *Coriander Cream with Nuts & Apple* \$130
- Sopa de Hongos *Mushroom Soup* \$120
- Sopa de Fideos Caldoso ó Seco *Dry or Broth Noodle Soup* \$95
- Crema Fría de Chile Poblano *Chile Poblano Cold Cream* \$130
- Consome de Pollo con Arroz y Verduras al Vapor *Chicken Soup with Rice & Steamed Vegetables* \$130

PLATILLOS · Sauces

- Cecina Especial de San Gabriel de las Palmas *San Gabriel de las Palmas Style Cecina* \$310
- Corazón de Filete de Res en Costra de Roquefort con Portobello y Salsa de Oporto *Beef Tenderloin with Portobello, Roquefort Crust & Oporto Sauce* \$410
- Puntas de Filete al Chipotle Gratinadas con Papitas Rostizadas *Chipotle Fillet Tips Gratin with Roasted Potatoes* \$290
- Fajitas de Pollo al Estilo Baja California *Baja California Style Chicken Fajitas* \$220
- Pollo en Pipián o Mole Rojo con su Tamalito Oaxaqueño *Chicken Basted in Green or Red "Mole" with Corn Tamale* \$260
- Espagueti: Boloñesa, Pomodoro, Al Pesto, Carbonara *Spaghetti: Bolognese, Pomodoro, Pesto, Carbonara* \$190
- Lasaña de Espinacas, Champiñones, Pesto y Queso Ricotta ó a la Boloñesa *Lasagna with Spinach, Mushrooms, Pesto & Ricotta Cheese or With Bolognese Sauce* \$210
- Pasta Alfredo con Salsa de Coliflor y Nuéz de la India *Alfredo Pasta with Cauliflower and Cashew Sauce* \$210
- Filete de Pescado al Gusto: Veracruzana, Ajillo, Mojo de Ajo ó Salsa de Citricos *Fish Fillet Specialty's: Veracruzana, Ajillo, Garlic Grilled or Citric Sauce* \$410
- Salmón a las Finas Hierbas con Juliana de Verduras *Fresh Herb Salmon with Vegetables Side* \$360
- Camarones al Gusto: Ajillo, Mojo de Ajo, A la Diabla ó Empanizados *Shrimp specialty's: Garlic, Garlic Grilled, Spicy or Breaded* \$410
- Atun Sellado en Cama de Verduras Salteadas y Salsa Ponzu *Tuna Fish Sealed on Top of Sauteed Vegetables & Ponzu Sauce* \$320

 Alimentos Veganos 100 % Vegan

El consumo de los productos marcados * es responsabilidad del comensal / Precios con IVA incluido

BOTANAS · Snacks

· Sándwich de Jamón de Pavo y Queso · <i>Ham & Chesse Sandwich</i>	\$150
· Sándwich de Atún o Pollo · <i>Tuna or Chicken Sandwich</i>	\$150
· Club Sándwich · <i>Club Sandwich</i>	\$195
· Sincronizadas · <i>Flour Tortilla Quezadillas</i>	\$175
· Hamburguesa San Gabriel · <i>San Gabriel Hamburger</i>	\$230
· Tostadas de Pollo (2pzs) · <i>Chicken Tostadas</i>	\$190
· Flautas Chilorio, Tinga o Requesón (3pzs) · <i>Fried Tacos: Chilorio, Tinga or Requesón</i>	\$180
· Tacos de Cecina con Guacamole (3pzs) · <i>Cecina Tacos with Guacamole</i>	\$235
· Tostaditas de Atún* (4pzs) · <i>Tuna Tostadas</i>	\$235
· Crudités: pepino, zanahoria y jícama · <i>Crudités: Cucumber, Carrot & Jicama</i>	\$115
· Plato de Quesos · <i>Cheeseboard</i>	\$280
· * Ceviche de Cecina Estilo Hacienda · <i>Cecina Ceviche Hacienda Style</i>	\$205
· * Ceviche Peruano · <i>Peruvian Ceviche</i>	\$210
· Quesadillas: Flor de Calabaza, Hongos, Huitlacoche o Rajitas (3pzs) · <i>Squash Blossom, Mushrooms, Huitlacoche or Rajitas Quesadillas</i>	\$175
· Sopos con Pollo ó Chorizo (3pzs) · <i>Sopes with Chicken or Chorizo</i>	\$140
· Papas a la Francesa · <i>French Fries</i>	\$85
· Guacamole con Totopos · <i>Guacamole & Tototopos</i>	\$120
· Nachos con Queso · <i>Cheese Nachos</i>	\$125

POSTRES · Desserts

· Tartaleta de Queso con Frutas Frescas <i>Chesse Tartalet with Fresh Fruits</i>	\$105
· Canastita de Nieve de Frutas <i>Fruits Sherbert</i>	\$95
· Flan de Naranja <i>Orange Flan</i>	\$80
· Obsesión de Chocolate con Helado de Vainilla <i>Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream</i>	\$130
· Crepas de Cajeta <i>Cajeta Crepes</i>	\$105

CAFÉ Y TÉ · Coffee & Tea

· Americano <i>Black Coffee</i>	\$45
· Capuchino <i>Capuccino</i>	\$65
· Espresso <i>Espresso</i>	\$60
· Frapuchino <i>Frapuccino</i>	\$85
· Selección de Tés <i>Selection of Teas</i>	\$45
· Infusiones <i>Infusions</i>	\$75
· Vaso de Leche <i>Glass of Milk</i>	\$35
· Chocolate Frío ó Caliente <i>Cold or Hot Chocolate</i>	\$55



menú