






AZUL

ANTOJITOS MEXICANOS • MEXICAN DELIGHTS



Sopes

	Tinga de pollo / <i>Shredded chicken with tomato sauce</i>	\$120
	Mariscos / <i>Seafood</i>	\$145
	Cochinita / <i>Shredded pork with annatto sauce</i>	\$125
	Chorizo ranchero / <i>Spicy chorizo sausage</i>	\$125


Quesadillas

	Flor de calabaza / <i>Squash blossoms</i>	\$130
	Carne asada / <i>Grilled steak</i>	\$130
	Al pastor / <i>Marinated grilled pork al pastor</i>	\$125
	Pescado al chipotle / <i>Fish with chipotle</i>	\$150
	Huitlacoche / <i>Huitlacoche corn truffle</i>	\$130
	Tinga de pollo / <i>Shredded chicken with tomato sauce</i>	\$150
	Queso Oaxaca y epazote / <i>Oaxaca cheese and epazote herb</i>	\$175

Tacos

	Pato confitado / <i>Duck confit</i>	\$145
	Arrachera	\$120
	Chorizo al epazote / <i>Spicy chorizo sausage with epazote herb</i>	\$145
	Pescado a la parrilla / <i>Grilled fish</i>	
	Pollo/Chicken	\$165
	Tikin-xic	\$145
	Pulpo al ajillo / <i>Octopus with garlic</i> Camarones adobados / <i>Marinated adobo shrimp</i>	\$175

Burritos

	Vegetariano / <i>Vegetarian</i>	\$175
	Mariscos mixtos / <i>Mixed seafood</i>	\$195
	Tinga de pollo / <i>Shredded chicken with tomato sauce</i>	\$170
	Carne asada / <i>Grilled steak</i>	\$175
	Camarón a la diablo / <i>Spicy diablo-style shrimp</i>	\$210



LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN
FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT





ORGÁNICO
ORGANIC



SUAVE
MILD

ENTRADAS / APPETIZERS

Ensalada de espinacas / <i>Baby spinach salad</i>	\$105
Espinacas baby con vinagreta de miel y mostaza, manzana, nueces caramelizadas, tocino frito y queso de cabra <i>Baby spinach salad with honey and mustard vinaigrette,</i>	
Ensalada de frutas exóticas / <i>Exotic fruit salad</i>	\$120
Ensalada César / <i>Caesar Salad</i>	
 Hojas de lechuga orejona con crotones, anchoas, queso parmesano y aderezo César  <i>Lettuce leaves with croutons, anchovies, parmesan cheese and Caesar dressing</i>	\$105
 Makis & Temakis	
Rollo California / <i>California Roll</i>	\$165
Pepino, aguacate, camarón y semillas de ajonjolí <i>Cucumber, avocado, shrimp and sesame seeds</i>	
Maki de espárragos verdes / <i>Green Asparagus Maki</i>	\$165
Queso crema, aguacate, ajonjolí y espárragos <i>Cream cheese, avocado, sesame seeds and asparagus</i>	
Maki de kanikama / <i>Kanikama Maki</i>	\$120
Kanikama, queso crema y ajonjolí negro <i>Kanikama,, cream cheese and black sesame</i>	
Maki Filadelfia / <i>Philadelphia Maki</i>	\$225
Salmón, pepino, aguacate, queso crema y caviar <i>Salmon, cucumber, avocado, cream cheese and caviar</i>	
Tempuras	
Vegetales / <i>Vegetables</i>	\$270
Camarón / <i>Shrimp</i>	\$325

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos con impuestos incluidos. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include taxes. Additional charge: 15% service.

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

Sándwiches y hamburguesas / Sandwiches and hamburgers

Club Sándwich

Con pechuga de pollo, jamón, queso, tocino, lechuga, jitomate, ensalada americana y papas fritas
With ham, cheese, chicken breast, crisp bacon, fresh lettuce, tomato, coleslaw salad and fries

\$145

Hamburguesa de rib eye / Rib eye burger

\$165

Hamburguesa de pollo / Chicken burger

Con jitomate, cebolla blanca, queso mozzarella, queso amarillo, lechuga, tocino crujiente, ensalada americana y papas fritas
With tomato, onion, mozzarella cheese, American cheese, lettuce, bacon, coleslaw salad and fries

\$165

Los clásicos / Classics

\$130

Hot dog

Acompañado de jitomate, cebolla y relish de pepinillos, con tocino a elegir
With tomato, onion and pickle relish (optional bacon)

\$145

Alitas de pollo búfalo / Buffalo chicken wings

Teppanyaki

Pollo / Chicken

Res / Beef

Camarón / Shrimp

\$375

\$270

\$375

Preparado con verduras y sazonado al momento con aceite de ajonjolí, salsa de soya y sabores asiáticos
Prepared with vegetables and fresh seasoning in the moment with sesame oil, soy sauce and Asian flavors



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



ORGANICO
ORGANIC



SUAVE
MILD

A LA PARRILLA / FROM THE GRILL



Brochetas / Skewers

Pollo al ajo / <i>Chicken with garlic</i>	\$225
Camarón / <i>Shrimp</i>	\$525
Pescado / <i>Fish</i>	\$295
Camarón con filete de res / <i>Shrimp with beef tenderloin</i>	\$525

Marinados con aceite a las finas hierbas, acompañados con brócoli, zanahoria y calabaza italiana rostizados en mantequilla y arroz blanco

Marinated in fine herbs oil, accompanied with broccoli, carrot and zucchini roasted in butter and white rice



Pescados y mariscos / Fish and seafood

Salmón / <i>Salmon</i>	\$335
Pesca del día / <i>Catch of the day</i>	\$295
Camarones / <i>Shrimp</i>	\$295
	\$430

Marinados con aceite a las finas hierbas, acompañados con brócoli, zanahoria y calabaza italiana rostizados en mantequilla y arroz blanco

Marinated in fine herbs oil, accompanied with broccoli, carrot and zucchini roasted in butter and white rice



Cortes y aves / Fine cuts and poultry

Arrachera / <i>Skirt steak</i>	\$280
Rib eye	\$400
Filete de res / <i>Beef Tenderloin</i>	\$565
Pechuga de pollo / <i>Chicken breast</i>	\$255
Miñón de pollo y tocino / <i>Chicken mignon with bacon</i>	\$225

Marinados con aceite a las finas hierbas, acompañados de espárragos, ejotes y cebollitas cambray rostizadas en mantequilla, y papas a su elección: al horno, puré de papa o papas fritas

Marinated in fine herbs oil, accompanied with asparagus, green beans and cambray onion roasted in butter, and optional potato: Baked, mashed or fries

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos con impuestos incluidos. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include taxes. Additional charge: 15% service.

ITALIANO / ITALIAN

Pastas

Espagueti a la carbonara / Spaghetti carbonara \$195
Con panceta, yema de huevo y queso parmesano
With pancetta, egg yolk and parmesan cheese

Linguini al funghi / Fungi linguini \$235
Con salsa pomodoro y champiñones
With pomodoro sauce and mushrooms

Penne con calamares y camarón / Penne with shrimp and calamari \$195
Acompañada de salsa pesto y pimiento morrón
With pesto and bell pepper

Pizzas

Napolitana / Neapolitan \$325
Con jitomates frescos, anchoas, alcaparras y queso mozzarella
With fresh tomatoes, anchovies, capers and mozzarella cheese

Neptuna / Neptune \$340
Con mariscos mixtos, aceituna negra y queso mozzarella
With mixed seafood, black olives and mozzarella cheese

Vegetariana / Vegetarian \$325
Con salsa pomodoro, berenjena, tapenade, portobello y queso parmesano
With pomodoro sauce, eggplant, tapenade, portobello mushrooms and parmesan cheese

Pepperoni \$325
Con salsa pomodoro, pepperoni y queso mozzarella
With pomodoro sauce, pepperoni and mozzarella cheese



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORIAS
LIGHT




ORGANICO
ORGANIC



SUAVE
MILD


POSTRES / DESSERTS

Pastel de tres leches / Mexican tres leches cake \$120
Con mousse de caramelo y canela, crema batida, relish de fruta y salsa cremosa de rompopo
With caramel cinnamon mousse, whipped cream, fruit relish and creamy rompopo sauce

 **Pastel marmoleado de queso y café expreso** \$120
Marbled espresso and cheese cake
Con compota de fresa y salsa de Kahlúa y canela
With strawberry compote and Kahlúa-cinnamon sauce

Crème brûlée de caramelo
Caramel crème brûlée \$145
Con tuile crujiente de coco y galletas de chocolate de leche con nuez
With crunchy coconut tuile and milk-chocolate pecan cookies

Fondant de chocolate / Chocolate fondant \$175
con especias, helado de Baileys en una teja de cacao, coulis de grosella y dados de fruta
Baileys ice cream, cacao tuile, red currant coulis and fruit cubes

 **Helados y nieves de la casa**
House-made ice cream and sorbets
Helados: vainilla, chocolate o fresa
Ice cream: *Vanilla, chocolate or strawberry* \$120
Nieves: frambuesa, limón o mango
Sorbets: *Raspberry, lime or mango*

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos con impuestos incluidos. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include taxes. Additional charge: 15% service.