

APPETIZERS

Shrimp Relleno	\$95.00
Anaheim chili stuffed with shrimp & cheese	
Chicken Taquitos	\$100.00
with avocado & tomatillo salsa	
Beer Batter Shrimp	\$110.00
with chipotle honey sauce	
Braised Artichoke	\$110.00
mesquite grilled served with garlic herb yogurt dipping sauce	
Ceviche Of the Day	\$120.00
served with habanero chile, lime, orange, avocado & yucca chips	
Spicy Tuna Sashimi Tostadas	\$145.00
served on wonton tostada with avocado	
Octopus Salad	\$155.00
grilled octopus, garlic, olive oil, green olives, roasted peppers, lemon, oregano & arugula	
Oyster in the Half Shell	\$165.00
½ dozen with rice wine vinaigrette	

SALADS

Mixed Green Salad	\$85.00
organic baby greens, cucumber, tomato, carrot, balsamic vinegar & dijon mustard vinaigrette	
Shrimp Louie Salad	\$145.00
shrimp, romaine lettuce, tomatoes, cucumber, scallions, celery, tri colored bell peppers, black olives, hard boiled eggs, avocado & louie dressing	
Mexican Salad	\$155.00
blackened chicken breast, romaine lettuce, corn, black beans, roasted poblano chiles, cotija cheese, red and yellow tomatoes, pumkin seeds, tortillas crisps served with a creamy cilantro dressing	
Nicoise Salad	\$175.00
sesame crusted Ahi tuna seared with, grilled artichoke, asparagus, Kalamata olives, avocado, baby red potatoes, hard boiled quail eggs served with a garlic lemon anchovies dressing	

WOODFIRED PIZZAS

Margarita	\$165.00
fresh mozzarella, fresh tomato & basil	
Vegetarian	\$175.00
tomato, basil, spinach, eggplant, zucchini, roasted peppers, mushrooms, Kalamata olives, pine nuts & capers	
Pizza Mexicana	\$185.00
chorizo, onion, roasted poblano chili, black beans & cilantro	
Shrimp & Bacon	\$195.00
shrimp, bacon, fresh tomato, fresh mozzarella, garlic & basil	
House Special	\$210.00
sausage, artichokes, onion, mushrooms, roasted peppers, fresh mozzarella & basil	

PASTAS

- Fettuccine alla Bolognese.....\$175.00**
fresh handmade green fettuccine pasta meat ragu & parmesan cheese
- Puttanesca.....\$185.00**
capellini, shrimp, capers, kalamata olives, red pepper, anchovies, roasted peppers, white wine, tomato, basil, oregano, garlic & extra virgin olive oil
- Linguine with Clams.....\$195.00**
white wine, garlic, extra virgin olive oil, tomato & basil
- Lobster Raviolis.....\$225.00**
with saffron cream, fresh tomato and basil

SEAFOOD

- Shrimp Tacos.....\$155.00**
fried served with flour tortillas with chipotle cream, guacamole & salsa Mexicana
- Fish Sandwich.....\$165.00**
grilled fish with chipotle lime mayo, cactus salsa and avocado served with French fries
- Fish of the Day.....\$185.00**
mesquite grilled with lemon, oregano, garlic, extra virgin olive oil and served with mashed potatoes & baby vegetables
- Shrimp Provençal\$225.00**
sautéed shrimp served with a garlic basil beurre blanc, wilted spinach, pine nuts, couscous & roasted red & yellow cherry tomatoes
- Grilled Ahi Tuna.....\$245.00**
charred rare with tomato mint vinaigrette, mashed potatoes and onion rings

MEAT & POULTRY

- Stir Fried Vegetables.....\$145.00**
spicy vegetable stir fry with steamed rice (chicken-\$30 pesos, shrimp-\$50 pesos)
- Hamburger & Fries.....\$155.00**
1/2 pound Kobe beef, Tillamook cheddar cheese, jalapeño relish, tomato, bacon, caramelized onion & brioche bun
- Chicken Kebabs.....\$165.00**
mesquite grilled served with hummus, Greek salad & white rice
- Carne Asada.....\$175.00**
filet of arrachera steak mesquite grilled served with black beans, guacamole, salsa de la casa & fresh tortillas

Credit card minimum \$200.00 pesos

APERITIVOS

Chile Relleno de Camarón.....	\$95.00
chile anaheim relleno de camarón y queso	
Taquitos de Pollo.....	\$100.00
con salsa de aguacate y tomate	
Camarón a la Cerveza.....	\$110.00
con salsa de chipotle y miel	
Alcachofa Asada.....	\$110.00
alcachofa entera marinada y asada servida con salsa de yogurt hierbas y ajo	
Ceviche del Dia.....	\$120.00
servido con chile habanero, limón, naranja, aguacate y yuca frita	
Tostadas de Sashimi de Atún.....	\$145.00
servido sobre tostadas de wonton y aguacate	
Ensalada de Pulpo.....	\$155.00
asado con ajo servido con aceituna verde, morron asado, limón, aceite de olivo, orégano y arrugula	
Ostión Fresco En Su Concha.....	\$165.00
½ docena servido con vinagreta japonesa	

ENSALADAS

Ensalada Mixta.....	\$85.00
lechugas orgánicas mixtas, jitomate cherry, pepino con aderezo de vinagre balsámico, aceite de oliva extra virgen y mostaza dijon	
Ensalada Louie.....	\$145.00
camarón, lechuga romana, jitomate, pepino, cebollín, apio, morrón, aceituna negra, huevo cocido, aguacate y aderezo luie	
Ensalada Mexicana.....	\$155.00
pechuga de pollo asada, lechuga romana, elote dulce, frijol negro, chile poblano, queso fresco, tomate cherry amarillo y rojo, semillas de calabaza, frituras de maíz, servido con aderezo de cilantro y ajo	
Ensalada Nicoise	\$175.00
atún aleta amarilla asado, alcachofas, espárrago, aceituna Kalamata, papa cambray, huevo de codorniz cocido servido con aderezo de anchoas, ajo, aguacate y limón	

PIZZAS

Margarita.....	\$165.00
queso mozzarella, jitomate y albahacar	
Vegetariana.....	\$175.00
queso mozzarella, berenjena, jitomate, espinacas, calabacitas, morron asado, hongos, aceitunas negras Kalamata, piñones y alcaparras	
Pizza Mexicana.....	\$185.00
chorizo, cebolla, chile poblano, frijoles negros y cilantro	
Camarón y Tocino.....	\$195.00
queso mozzarella, camarón, tocino, jitomate fresco, ajo y albahacar	
Especial de la Casa.....	\$210.00
queso mozzarella, chorizo, cebolla, champiñones, morron asado, alcachofa y albahacar	

PASTAS

- Fettuccine a la Bolognese.....\$175.00**
fettuccine verde hecho en casa con ragu de carne y queso parmesano
- Pasta Puttanesca.....\$185.00**
capelline, camarones, alcaparras, aceitunas kalamata, pimienta roja, ajo, vino blanco y aceite de oliva extra virgen
- Linguine con Almeja.....\$195.00**
pasta linguine, almejas, vino blanco, ajo, aceite de oliva extra
- Ravioles de Langosta.....\$225.00**
jugo de langosta, crema de azafran, jitomate y albahacar fresco

MARISCOS

- Tacos de Camarón.....\$155.00**
frito servido con tortilla de harina, crema chipotle, guacamole y salsa mexicana
- Sándwich de Pescado.....\$165.00**
pescado asado con mayonesa de chipotle y limón , aguacate y salsa de nopales servido con papas fritas
- Pescado del Día.....\$185.00**
asado al mesquite, servido con puré de papas, verduras mixtas y aderezo de limón, orégano y perejil
- Camarón a la Provençal.....\$225.00**
camarón salteado servido con beurre blanc de ajo y albahaca, couscous, espinacas y tomate cherry amarillo y rojo
- Atún Ahí.....\$245.00**
asado al mesquite con vinagreta de hierbabuena y jitomate, servido con aros de cebolla

CARNES Y AVES

- Verduras al Estilo China.....\$145.00**
verduras mixtas con especias servidos con arroz al vapor (con pollo \$30.00 extra o camarón \$50.00 pesos extra)
- Hamburguesa y Papas.....\$155.00**
½ libra de Kobe beef, jitomate, tocino, relish de jalapeño, cebolla caramelizada y brioche bun
- Brochetas de Pollo.....\$165.00**
pechuga de pollo de asada servida con ensalada Griega, hummus y arroz blanco
- Carne Asada.....\$175.00**
filete de arrachera asada al mesquite servida con frijoles negros fritos, guacamole, salsa de la casa y tortillas frescas

tarjeta de crédito mínimo \$200.00 pesos