

Saludables

\$199 QUÍNOA MEDITERRÁNEA
| 250 g | 380 cal
Fresca y deliciosa combinación de pepino, jitomate, pimientos, aceitunas y quínoa con citroneta de limón amarillo 🌟

BAJOS EN CARBOHIDRATOS
Y altos en proteína. Se sirven con ensalada de jitomates, pepino, cebolla morada, kale, espinacas y aderezo de limón amarillo & aceite de oliva extra virgen

\$175 Suprema de pollo asada | 200 g
\$369 Filete de salmón asado | 200 g
\$369 Sábana de filete de res asada | 200 g

\$225 WRAP DE VEGETALES
| 1 PIEZA
Con queso panela asado y champiñones al pesto, se sirve con ensalada de jitomates, pepino, cebolla morada, kale, espinacas, aderezo de limón amarillo y aceite de oliva extra virgen

\$85 SOPA DE POLLO Y TALLARINES
| 250 ml
Consomé de pollo con tallarines y pechuga de pollo deshebrada (60 g), zanahoria, calabacita y brócoli

AVES

\$189 MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN Y CILANTRO | 300 g
Servidos con mix de lechugas, jitomate, vinagreta de limón Meyer, aceite extra virgen y sal de grano 🌿

\$189 PECHUGA DE POLLO CON MOLE XIQUEÑO | 200 g
Servida con arroz blanco, chips de plátano y quelites con citroneta 🌟 🌿

\$202 PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN CON ALCAPARRAS | 200 g
Vegetales rostizados, salsa de mantequilla con alcaparras y limón, puré de papa

ENTRADAS

\$129 CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO
| 200 g
Natural o acompañado de champiñones, chorizo o chile poblano con tortillas de harina o maíz

\$265 TACOS DE CHICHARRÓN DE ATÚN 🌟
| 3 PIEZAS, 200 g
Cubos de atún fresco marinados y fritos, con ensaladilla de pepino y hierbas frescas, aguacate y cacahuete tostado

\$335 TACOS DE RIB EYE | 5 PIEZAS | 200 g
Nuestros famosos tacos de rib eye servidos con queso fundido, guacamole y chiles toreados

\$189 COCTEL DE CAMARÓN ESTILO ACAPULCO | 130 g
El tradicional, ¡una verdadera delicia!

\$159 TACOS ESTILO BAJA | 2 PIEZAS
Filete de pescado rebozado (200 g), ensalada de col, mayonesa de chipotle y aguacate

\$175 AGUACHILE DE CAMARÓN | 130 g
Una delicia del Pacífico mexicano, preparado con pepino, aguacate, serrano, jugo de limón y un fresco toque de cilantro 🌿 🌟 🌿

RINCÓN ITALIANO

Nuestros platos son elaborados con 200 g de pasta

\$249 FETUCCINI ALFREDO
Con camarones (200 g)

\$185 PASTA AL GUSTO
Su elección de una pasta y una salsa:
Pastas cortas: Fusilli | Penne
Pastas largas: Espagueti | Fetuccini
Salsas: Bolognesa | Pomodoro | Pesto | Alfredo

\$165 ENCHILADAS | 3 PIEZAS
Rojas, verdes, de mole xiqueño o suizas.
Rellenas de pollo (150 g), con queso, crema, cebolla y cilantro 🌿

COCTELES SIN ALCOHOL

\$89 TROPICAL COOLER | 450 ml
Durazno, guayaba, piña y menta

\$89 SUNNY MANGO | 450 ml
Mango, manzana, chilito Tajín, chamoy y limón

\$79 FRESH MAPLE | 450 ml
Uvas frescas, manzana verde, maple y jengibre

\$79 RASPBERRY TEA | 450 ml
Frambuesa, albahaca, té negro y refresco

BEBIDAS

\$69 LIMONADA | 355 ml
\$69 NARANJADA | 355 ml
\$39 BOTELLA DE AGUA | 600 ml
\$62 CAFÉ AMERICANO | 210 ml
\$72 CAFÉ ESPRESSO | 40 ml
\$72 CAPUCHINO | 210 ml
\$72 CHAI LATTE | 210 ml
\$62 TÉ HELADO | 355 ml

ENSALADAS

\$149 ENSALADA CÉSAR CLÁSICA
+ **\$46 Con pollo** | 150 g
+ **\$86 Con camarones** | 100 g

\$155 ENSALADA DEL CAMPO
Mix de lechugas, pepino, zanahoria, jitomate, apio, cebolla, aguacate, palmitos, con vinagreta de finas hierbas 🌿

\$182 ENSALADA DE ESPINACA | 265 g
Con aderezo de mango, nuez caramelizada, uvas y queso de cabra en panko 🌟

SOPAS Y CREMAS

\$85 CREMA DE ESQUITE | 250 ml
El tradicional sabor de esquites llevado a nuestra deliciosa crema 🌟

\$85 SOPA DE TORTILLA | 250 ml
Con guarnición de aguacate, queso panela, chicharrón, chile pasilla y crema

\$85 CALDO DE POLLO | 250 ml
Pollo deshebrado (60 g), vegetales, arroz, con guarnición clásica 🌿

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

\$232 HAMBURGUESA CLÁSICA | 1 PIEZA
Jugosa carne de res (240 g) con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, servida con papas a la francesa

\$199 CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA
En delicioso pan focaccia con jamón (40 g), pollo (100 g), queso y tocino, servido con papas a la francesa

\$285 TORTA DE MILANESA | 1 PIEZA
Telera horneada en casa, milanesa de filete de res (200 g), quesillo (90 g), jamón (70 g), con aguacate y jitomate, servida con chiles y verduras en escabeche 🌟

\$315 PANINI DE ARRACHERA Y QUESO FUNDIDO | 1 PIEZA
Con arrachera (200 g), cebolla caramelizada, queso manchego, mayonesa de chipotle, servido con papas a la francesa

Pastres

\$79 FLAN DE CAJETA | 1 PORCIÓN, 140 g
Cremoso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

\$79 PASTEL DE TRES LECHE
| 1 PORCIÓN, 200 g
Nuestra famosa receta servida con crema batida, fresa y rompopo

\$89 HELADO | 1 PORCIÓN, 120 g
Vainilla, chocolate, fresa

\$115 PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN
| 1 REBANADA, 200 g
Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de chocolate

\$119 CHEESECAKE
| 1 REBANADA, 180 g
El tradicional cremoso, servido con compota de frutos rojos

ESPECIALIDADES REGIONALES

TORRE DE MARISCOS
| 180 g
Camarón, pulpo y pescado en salsa negra con carne seca

\$379

TOSTADA DE ATÚN
| 3 PIEZAS
Fresco atún marinado en salsa de soya, cítricos con mayonesa de chipotle

\$199

CAMARONES ARRECIFE
| 200 g
Camarones gigante rellenos de queso crema y envueltos en tocino

\$399

🌿 LIGERO

🌿 PICANTE

🌟 SUGERENCIA DEL CHEF

• El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimenticias • Precios en moneda nacional • Incluyen impuestos
• Emporio Mazatlán | Agosto, 2023.