



ENTRADAS • ENTREES

Ensalada Bistro • Bistro Salad

Rebanadas de Pollo Ahumado, Huevo de Codorniz Pochado en esencia de Trufa, Jitomate Rostizado a las Hierbas Finas, Ensalada de Hojas Tiernas en Aderezo Virgen, Reducción de Balsámico, Piñones Rostizados

Thin Slices of Smoked Chicken, Poached Quail Egg with Truffle Oil, Light salad with Virgin Dressing, Balsamic Reduction and Toasted Pine Nuts

Ensalada Verde Mixta • Mixed Green Salad

Vinagreta de Vino Tinto, Queso de Cabra y Crotón Crujiente a las Hierbas de Provence
Mixed Green Salad, Red Wine Vinaigrette, and Crispy Crouton with Herbs "de Provence"

Ensalada de Arúgula • Arugula Salad

Rebanadas de Filete de Res a la Parrilla, Láminas de Queso Parmesano, Avellana Tostada y Lágrimas de Trufa Blanca

Rucula Salad, Grilled Slices of Beef Loin, Thin Sheets of Parmesan Cheese, Toasted Hazelnuts and White Truffle Eye Drops

Ceviche de Camarón del Bistro • Bistro Style Shrimp Ceviche

Marinado en Jugo de Limón, Jitomate, Cilantro, Cebolla Morada, Juliana de Chile Serrano, Perlas de Aguacate y Mayonesa de Chipotle

Marinated in Lime Juice, Tomato, Cilantro, Purple Onion, Serrano Chile, Avocado and Chipotle Mayonnaise

Ensalada Cobb • Cobb Salad

Selección de Lechugas, Tocineta Ahumada, Escalopas de Pollo a la Parrilla, Aguacate, Jitomate, Queso Azul y Aderezo de Jitomate Deshidratado

Variety of fresh Lettuce, Smoked Bacon, Grilled Chicken, Avocado, Tomato, Blue Cheese and Dehydrated Tomato Dressing

Ensalada de Endivias y Magret de Pato Ahumado

Endive Salad & Smoked Duck Magret

Aderezo de Avellanas y compota de Cebolla Morada al Comino
Hazelnut Dressing and Cumin-Flavored Red Onion Compote

Ravioli de Alcachofa y Cangrejo • Artichoke and Crab Ravioli

Salsa Cremosa de Hierbas Finas y salsa de Vino Tinto

Fine Herbs Creamy Sauce and Red Wine Reduction

Pulpeta de Salmón Fresco y Ahumado • Fresh and Smoked Salmon Center

Caviar Keta, Ensalada de Lechugas Frescas, Aceite de Olivo

Keta Caviar, Fresh Lettuce Salad, Olive Oil



 Organic

 Light



SOPAS • SOUPS

Crema de Frijol Negro Ahumado • Smoked Black Bean Soup

Esencia de Tocino y Chorizo, Queso Panela, Juliana de Tortilla Frita y Crema Agria
Bacon & Chorizo Essence, Panela Cheese, Julienne Style Fried Tortilla and Sour Cream

Gazpacho de Tomate • Tomato Gazpacho

Gazpacho Refrescante de Jitomate al Comino y Albahaca, Brocheta de Callo
Margarita Especiado
*Especiado Cumin-Basil Refreshing Tomato Gazpacho Spiced Warm Brochette of Queen
Scallops*

Sopa Oriental de Pescado • Oriental Fish Broth

Aromatizada con Jengibre, Miso y Confituras de Naranja, Filete de Lenguado, Pulpa de
Cangrejo al vapor, Tofu y Zanahorias en Juliana
*Scented with Ginger, Miso & Sundried Orange Zest, Steamed Crab Meat, Tofu and
Julienne Style Carrot*

ESPECIALIDADES • SPECIALS

Trilogía de tostadas • Tostada Trilogy

Chaya Estilo Tikin Xic, Ensalada de Nopales y Ceviche de Pescado Estilo Maya
Tikin-Xic Style Chaya, Cactus Salad, Mayan Style Fish Ceviche

Trio de Mini Hamburguesas • Mini Hamburger Trio

Trío de Mini Hamburguesas de Rib Eye a la Parrilla, Salsa de Pimienta, Salsa de Queso Azul,
Salsa de Tomate Condimentada, Papas Fritas
*Grilled Rib-Eye Mini Burgers Trio, Pepper Sauce, Blue Cheese Sauce, Spiced Tomato
Sauce, French Fries*

Crepa de la Granja • Farm Crepes

Crepas de la Granja, Rellenas de Pollo y Champiñones, Gratinadas con Queso Gruyere y
Espárragos Salteados
*Farm Style Crepes Stuffed with Chicken & Mushrooms, Gruyere Cheese "Au Gratin" and
Sautee Asparagus*

Tartara de Res • Beef Tartar

La Tártara de Res Tradicional con Yema de Huevo de Codorniz y Pan Campesino a las
Brasas
The Traditional Beef Tartar with Quail Egg Yaulk and Braised "Campesino" Bread



 Organic

 Light



PESCADOS Y MARISCOS • SEAFOOD

Filete de Pescado a la Veracruzana • Veracruz Style Fish Filet

Cocido en Hojas de Plátano con Aceitunas, Pimiento Morrón, Cebollitas en Vinagre, Cebolla, Chile Güero

Baked in Banana Leaves, Green Olives, Red Bell Peppers, Pickled Baby Onions, and Banana Peppers

Camarones Coco • Coconut Shrimps

Camarones Fritos Empanizados al Coco, Servidos con Salsa de Mango y Verduras Estilo Thai
Deep Fried Jumbo Shrimp Covered in Coconut Shavings, Mango Sauce and Thai Vegetables

Medallones de Atún Rojo a la Parrilla • Grilled Red Tuna Medallions

Sellado a la Parrilla con Aceite de Ajonjolí y Jengibre, Salsa de Tomate al Azafrán

Seared on the Grill with Sesame Seed Oil and Ginger, Tomato Sauce with Saffron Essence

Callos de Hacha Gratinados a la "Provenzal"

Scallops Au Gratin Provence Style

Cocinados en Mantequilla de Coral con Salteado de Espinaca sobre Estofado de Champiñones y Sabayón de Aceitunas Kalamata

Cooked in Coral Butter Served over Sautéed Spinach and Kalamata Olives Sabayon

Salmón Fresco al Vapor • Steamed Fresh Salmon

Salteado de Col Morada al Tocino, Salsa de Champagne, servido sobre Ragout de Setas

Sautéed Purple Cabbage with Bacon, Champagne Sauce, Served over Mushroom Ragout

CARNES Y AVES • MEATS AND POULTRY

Filete de Res Angus • Angus Beef Tenderloin

Cocinado a la Parrilla, Papa Saratoga, Salsa Bernesa, Tomate Provenzal y Ensalada de Berros en Vinagreta Tibia de Estragón

Cooked on the Grill, Saratoga Potato, Béarnaise Sauce, Provence Style Tomato & Watercress Salad Tossed with Warm Tarragon Vinaigrette

Pechuga de pollo florentina • Chicken Breast Florentine

Rellena de Espinaca Salteada, Servida sobre Nido de Tagliatele y Salsa de Queso Azul

Stuffed with Sautéed Spinach, Served on Tagliatelle Pasta, Blue Cheese Sauce

Magret de Pato a la pimienta verde • Green Peppercorn Duck Magret

El Tradicional Rostizado de Pechuga de Pato Servido con Papa al Gratin, Salsa de Pimienta Verde y Persillade de Ejote Francés

Traditional Roasted Duck Breast Served with Potato "Au Gratin", Green Peppercorn Sauce and Green Beans Persillade

Arrachera a la Parrilla • Grilled Flank Steak

Nopales, Cebollitas Cambray, Champiñones al Ajillo y Tortillas de Maíz Orgánico
Cactus Leaves, Baby Onions, Chilly and Garlic Mushrooms, and Organic Corn Tortillas



Organic

Light



Rib Eye Angus a la Parrilla • Grilled Angus Rib Eye

Marinado al Momento con Hierbas de "Provence", Salsa de Romero, Gratín de Papa Cremoso, Jardín de Verduras Baby
"A la Minute" Fine Herbs Marinated, Rosemary Sauce, Potato "Au Gratin" and Spring Vegetables

Chateaubriand Black Angus con Papa Salteada (2 personas) • 2 persons Black Angus Chateaubriand with Sautéed Potatoes

El Clásico Filete de Res Rostizado, Servido con Papas Salteadas, Ejote Francés, Jitomate Provenzal y Salsa de Pimienta Verde, Romero y Bernesa
Classic Roasted Chateaubriand, Served with Sautéed Potato, French Green Beans, Tomato "Du Provence", and Green Peppercorn, Rosemary and Bernaise Sauce

Rack de Cordero Perfumado al Romero • Rosemary perfumed Rack of Lamb

Rack de Cordero Marinado con Hierbas y Ajos Rostizados, Servido con Puré de Berenjena y Salsa de Tomillo
Marinated Rack of Lamb with Fine Herbs and Roasted Garlic, Served with Eggplant Purée and Thyme Sauce

PASTAS Y PIZZAS • PASTAS AND PIZZAS

Linguini de Salmón Ahumado y Espárragos

Smoked Salmon and Asparagus Linguini

Servido con Salsa Cremosa de Vino Blanco
Served with Cream-Based White Wine Sauce

Fettuccini di Pato • Duck Fettuccini

Pétalos de Pato Glaseados, Salsa Bordelesa con Infusión de Tomillo, Queso Parmesano Rallado

Glazed Duck Breast, Thyme-Infused Bordelaise sauce, Parmesan Cheese Shavings

Pizza di Parma • Parma Pizza

Salsa de Jitomate, Prosciutto di Parma, Arúgula, Aceite de Romero, Champiñones y Queso Parmesano

Tomato Sauce, Prosciutto di Parma, Arúgula, Rosemary Oil, Mushrooms & Parmesan Cheese



 Organic

 Light



POSTRES • DESSERTS

Profiteroles • Profiterols

Rellenos de Helado de Vainilla, Salsa de Chocolate
Stuffed with Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

Tarta de Limón • Lemon Tart

La Clásica Tarta de Limón con Merengue Glaseado
Classic Lemon Tart with Glazed Meringue

Natilla • Custard

Infusión de Natilla o Flan
Custard or Flan Infusion

Mousse de Chocolate Oscuro • Dark Chocolate Mousse

Hecha con Chocolate Amargo y Crème Fraiche
Made with Bitter Chocolate and Fresh Cream

Tarta Caliente de Manzana • Warm Apple Tart

Tarta Horneada de Manzanas Caramelizadas, Servida con Crema Batida de Vainilla y Jugo de Manzanas y Mantequilla
Oven Roasted & Caramelized Apple Tart, Served with Vanilla Whipped Cream, Apple and Butter Jus

Coupe Bistro

Selección de Sorbetes y Frutas Exóticas con un Toque de Crema de Cassis
Sorbet Selection & Exotic Fruits with a Touch of Crème de Cassis



 Organic

 Light

