



**AZUL**

## ANTOJITOS MEXICANOS • MEXICAN DELIGHTS

	<b>Empanadas</b>	
	Machaca con camarón / <i>Dried, stewed shrimp</i>	\$165
	Marlín ahumado / <i>Smoked marlin</i>	\$120
	Flor de calabaza / <i>Zucchini flower</i>	\$120
	<b>Sopes</b>	
	Picadillo de res / <i>Spicy ground beef</i>	\$145
	Tinga de pollo / <i>Shredded chicken with tomato sauce</i>	\$120
	Mariscos / <i>Seafood</i>	\$145
	Cochinita / <i>Shredded pork with annatto</i>	\$125
	Chorizo ranchero / <i>Spicy chorizo sausage</i>	\$125
	<b>Quesadillas</b>	
	Flor de calabaza / <i>Zucchini flower</i>	\$130
	Carne asada en tortilla integral / <i>Grilled steak in whole wheat tortilla</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
	Pollo / <i>Chicken</i>	\$150
	Queso Oaxaca y epazote / <i>Oaxaca cheese and epazote herb</i>	\$175
	Langosta / <i>Lobster</i>	\$235
	<b>Tacos</b>	
	Pato confitado / <i>Duck confit</i>	\$145
	Marlín ahumado / <i>Smoked marlin</i>	\$165
	Chorizo al epazote / <i>Spicy chorizo sausage with epazote herb</i>	\$120
	Pescado a la parrilla con tortilla integral / <i>Grilled fish in whole wheat tortilla</i>	\$145
	Pescado al chipotle / <i>Fish with chipotle</i>	\$165
	Tikin-xic	\$165
	Mero al pastor / <i>Marinated grilled grouper al pastor</i>	\$165
	Pulpo al ajillo / <i>Octopus with garlic</i>	\$145
	Camarones adobados / <i>Marinated shrimp</i>	\$175
	Tacos Marquesa / <i>Marquesa Tacos</i>	\$145
	<b>Burritos</b>	
	Vegetariano / <i>Vegetarian</i>	\$175
	Marlín ahumado y tortilla integral / <i>Smoked marlin in whole wheat tortilla</i>	\$195
	Cochinita de marlín / <i>Shredded marlin with annatto</i>	\$175
	Mariscos mixtos / <i>Mixed seafood</i>	\$200
	Tinga de pollo / <i>Shredded chicken with tomato sauce</i>	\$170
	Carne asada / <i>Grilled steak</i>	\$175
	Tikin-xic	\$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

## DELICATESSEN

### Entradas / Appetizers

	Ensalada de espinacas / <i>Baby spinach salad</i> Con tocino frito y crotones / <i>With fried bacon and croutons</i>	\$105
	Ensalada de frutas exóticas / <i>Exotic fruit salad</i> Presentada en su concha de coco / <i>Served in half coconut shell</i>	\$120
	Méli-Mélo de verduras / <i>Vegetable Méli-Mélo</i> Pimiento morrón, apio, jitomate, berenjena, calabaza, ajo y aceituna negra, rostizados y marinados con hierbas y aceite de oliva virgen / <i>Sweet bell pepper, celery, tomato, eggplant, zucchini, garlic and black olives; marinated and roasted in herbs and olive oil</i>	\$105
	Terrina de puerco a la pimienta verde / <i>Green pepper pork terrine</i> Con pepinillos agrios y cebolla cambray al vinagre / <i>With pickles and cured baby onions</i>	\$175
	Antipasto de salami europeo / <i>European salami antipasto</i> Con crostini al ajo / <i>With garlic crostini</i>	\$175
	Macedonia de verduras / <i>Vegetable macedonia</i> Con mayonesa y surimi / <i>With mayonnaise and surimi</i>	\$145
	Fantasia de pasta / <i>Pasta fantasy</i> Con mariscos y vinagreta al chipotle / <i>With seafood and chipotle vinaigrette</i>	\$175

### Cuernitos / Croissants

	Pastrami	\$145
	Salmón ahumado, crema agria y pimienta negra / <i>Smoked salmon, sour cream and black pepper</i>	\$175
	Terrina de res / <i>Corned beef</i>	\$165

### Sándwiches

Pan a su elección: baguette, pan integral o pan de centeno / *Your choice of bread: baguette, whole wheat or rye*

	Jamón / <i>Ham</i>	\$120
	Paté hecho en casa / <i>House-made paté</i>	\$125
	Pastrami	\$145
	Salami italiano / <i>Italian salami</i>	\$130
	Vegetariano / <i>Vegetarian</i>	\$145
	Carne rostizada / <i>Roast beef</i>	\$120

### Makis & Temakis / Sushi

	Rollo California / <i>California roll</i> Pepino, aguacate, camarón y semillas de ajonjolí / <i>Cucumber, avocado, shrimp and sesame seeds</i>	\$165
	Maki de espárragos verdes / <i>Green asparagus maki</i> Queso crema, aguacate, ajonjolí y espárragos / <i>Cream cheese, avocado, sesame seeds and asparagus</i>	\$165

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen I.V.A. más 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax and 15% service gratuity.*

<b>Maki de kanikama / Kanikama maki</b>	\$120
Kanikama, espinacas, queso crema y ajonjolí negro <i>Kanikama, spinach, cream cheese and black sesame</i>	
<b>Maki Filadelfia / Philadelphia maki</b>	\$225
Salmón, pepino, aguacate, queso crema y caviar <i>Salmon, cucumber, avocado, cream cheese and tobiko</i>	
<b>Temaki Tampico / Tampico temaki</b>	\$235
Surimi, chile verde, aguacate, mayonesa de wasabi y masago / <i>Surimi, green chile, avocado and wasabi-masago mayonnaise</i>	
<b>Tempuras</b>	
Tempura de verduras capeadas / <i>Vegetable tempura</i>	\$270
Tempura de pescado blanco / <i>White fish tempura</i>	\$295
Camarón tempura / <i>Shrimp tempura</i>	\$325
<b>Woks &amp; Teppanyakis</b>	
Teppanyaki o wok de res / <i>Beef teppanyaki or wok sauté</i>	\$365
Filete de res con vegetales preparados y sazonados al momento con sabores asiáticos / <i>Beef tenderloin and vegetables seasoned in the moment with Asian flavors</i>	
Teppanyaki o wok de pollo y vegetales / <i>Chicken and vegetable teppanyaki or wok sauté</i>	\$270
Teppanyaki o wok de selección de vegetales / <i>Mixed vegetable teppanyaki or wok sauté</i>	\$270
Satay de res / <i>Beef satay</i>	\$375
Brocheta de filete de res asiática, marinada en aceite de ajonjolí y chile seco / <i>Skewer of beef marinated in oil of sesame and dried chile</i>	
Satay de pollo asiático / <i>Asian chicken satay</i>	\$270

## A LA PARRILLA • ON THE GRILL

 <b>Brochetas / Skewers</b>	
Pollo al ajo y té de limón / <i>Garlic-lemongrass chicken</i>	\$225
Camarón / <i>Shrimp</i>	\$525
Pescado / <i>Fish</i>	\$295
Camarón con filete de res / <i>Shrimp with beef tenderloin</i>	\$525
Pierna de cordero / <i>Leg of lamb</i>	\$340
 <b>Pescados / Fish</b>	
Salmón / <i>Salmon</i>	\$335
Pesca del día / <i>Catch of the day</i>	\$295
Huachinango / <i>Red Snapper</i>	\$295
Atún / <i>Tuna</i>	\$430



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



ORGÁNICO  
ORGANIC



SUAVE  
MILD

	<b>Cortes / Steaks</b>	
	Arrachera / <i>Skirt steak</i>	\$280
	Rib eye	\$400
	Filete de res / <i>Beef Tenderloin</i>	\$565
	<b>Hamburguesas / Hamburgers</b>	
	Rib eye	\$165
	Pollo con queso Gruyère, americano o cheddar <i>With Gruyère, American or cheddar cheese</i>	\$150
	Orgánica de res gratinada con Camembert y arúgula <i>Organic beef hamburger with melted camembert and arugula</i>	\$195
	Salchicha / <i>Sausage</i>	\$255
	Chorizo argentino / <i>Argentinian chorizo</i>	\$255
	Salchicha Grand Velas hecha en casa / <i>House-made Grand Velas sausage</i>	\$255
	<b>Los clásicos / Classics</b>	
	Hot dog	\$130
	Costilla de res en adobo estilo Nueva Orleans <i>New Orleans-style beef ribs</i>	\$235
	Mancho de pollo adobado / <i>Marinated chicken mancho</i>	\$120
	Alitas de pollo o costillas de puerco BBQ <i>BBQ chicken wings or pork ribs</i>	\$145
	BBQ al natural / <i>Plain BBQ</i>	\$315
	<b>Nuestros especiales / Our specials</b>	
	Pechuga de pollo a las finas hierbas / <i>Chicken breast with fine herbs</i>	\$255
	Miñón de pollo y tocino / <i>Chicken mignon with bacon</i>	\$225
	Brocheta de pato y camarón / <i>Duck and shrimp kebab</i>	\$430
	<b>Salsas / Sauces</b>	
	De pimienta / <i>Black pepper</i>	
	De raíz fuerte / <i>Horseradish</i>	
	Bordelesa / <i>Bordelaise</i>	
	De curry verde / <i>Green curry</i>	
	De molcajete / <i>Molcajete</i>	
	De tomate verde crudo / <i>Raw green tomato</i>	
	Chimichurri	
	Bearnesa / <i>Bernaise</i>	
	De champiñón / <i>Mushroom</i>	
	Mulata / <i>Mulata</i>	
	Chiles toreados / <i>Roasted chilies</i>	

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen I.V.A. más 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax and 15% service gratuity.*



### Verduras a la parrilla / Grilled vegetables

Espárragos / Asparagus  
 Champiñones / Mushrooms  
 Calabacita / Zucchini  
 Zanahoria / Carrots  
 Cebolla cambray / Baby onions  
 Cebolla morada / Red onion slices  
 Papa cambray / Baby potatoes  
 Elote / Corn  
 Pimiento morrón / Sweet bell pepper  
 Berenjenas / Eggplant  
 Nopales tiernos / Baby cactus leaves  
 Bulbo de hinojo / Bulb of fennel

## ITALIANO

### Pastas

<b>Espagueti a la carbonara / Spaghetti carbonara</b>	\$195
Tocino frito, queso parmesano y salsa cremosa <i>Fried bacon, parmesan cheese and creamy sauce</i>	
<b>Espagueti integral al pomodoro / Whole wheat spaghetti pomodoro</b>	\$195
Pasta espagueti integral con salsa de jitomate <i>Whole wheat spaghetti with tomato sauce</i>	
<b>Fetuccine al pesto / Pesto fettuccine</b>	\$235
Con albahaca fresca, ajo y piñón, emulsionado al aceite de oliva virgen / <i>Fresh basil, garlic and pine nuts blended with extra virgin olive oil</i>	
<b>Farfalle Primavera / Primavera farfalle</b>	\$195
Con jitomate confitado, juliana de verduras, ajo y aceite de oliva / <i>Tomato confit, julienned vegetables, garlic and olive oil</i>	
<b>Linguini al funghi / Linguini funghi</b>	\$195
Con salsa pomodoro y champiñones <i>With pomodoro sauce and mushrooms</i>	
<b>Penne con calamares y camarón / Penne with shrimp and calamari</b>	\$315
Acompañada de salsa pesto y pimiento morrón <i>With pesto and bell pepper</i>	
<b>Pasta fusilli integral / Whole wheat fusilli</b>	\$175
De la huerta con queso tomme orgánico <i>With garden vegetables and organic tomme cheese</i>	
<b>Del horno / From our ovens</b>	
<b>Focaccia clásica / Classic focaccia</b>	\$150
Romero y queso parmesano / <i>Parmesan cheese and rosemary</i>	
<b>Focaccia parmigiano / Parmegian focaccia</b>	\$175
Jamón serrano y queso parmesano / <i>Prosciutto and parmesan cheese</i>	
<b>Focaccia vegetariana / Vegetarian focaccia</b>	\$175
Arúgula, setas y queso parmesano / <i>Arugula, oyster mushrooms and parmesan cheese</i>	



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



ORGÁNICO  
ORGANIC



SUAVE  
MILD

<b>Focaccia vegetariana / Vegetarian focaccia</b>	\$175
Arúgula, setas y queso parmesano <i>Arugula, oyster mushrooms and parmesan cheese</i>	
<b>Calzone di Piemonte</b>	\$225
Tocino ahumado y queso mozzarella <i>Smoked bacon and mozzarella cheese</i>	
<b>Calzone di Sicilia</b>	\$225
Aceitunas negras, orégano y queso mozzarella <i>Black olives, oregano and mozzarella cheese</i>	
<b>Calzone di Roma</b>	\$225
Espinacas, queso mozzarella y queso de cabra <i>Spinach, mozzarella cheese and goat cheese</i>	
<b>Pizzas</b>	\$325
<b>Napolitana / Napolitan</b>	
Jitomates frescos, anchoas, alcaparras y queso mozzarella / <i>Fresh tomatoes, anchovies, capers and mozzarella cheese</i>	
<b>Yucateca / Yucatan</b>	\$325
Salsa pomodoro, cochinita pibil y queso mozzarella <i>Pomodoro sauce, cochinita pibil and mozzarella cheese</i>	
<b>Neptuna / Neptune</b>	\$340
Mariscos mixtos, aceituna negra y queso mozzarella <i>Mixed seafood, black olives and mozzarella cheese</i>	
<b>Vegetariana / Vegetarian</b>	
Salsa pomodoro, berenjena, tapenade, portobello y queso parmesano / <i>Pomodoro sauce, eggplant, tapenade, portobello mushrooms and parmesan cheese</i>	\$325
<b>Hawaiiana / Hawaiian</b>	\$325
Salsa pomodoro, jamón, piña y queso mozzarella <i>Pomodoro sauce, ham, pineapple and mozzarella cheese</i>	
<b>Pepperoni</b>	\$325
Salsa pomodoro, pepperoni y queso mozzarella <i>Pomodoro sauce, pepperoni and mozzarella cheese</i>	
<b>Postres / Desserts</b>	
<b>Pastel de tres leches con mousse de caramelo y canela, crema batida, relish de fruta y salsa cremosa de rompopo / Mexican tres leches cake with caramel cinnamon mousse, whipped cream fruit relish and creamy rompopo sauce</b>	\$120
<b>Pastel marmoleado de queso y café expreso con compota de fresa y salsa de Kahlúa y canela / Marbled espresso and cheese cake with strawberry compote and Kahlúa - cinnamon sauce</b>	\$120
 <b>Crème brûlée de caramelo y jengibre con tuile crujiente de coco y galletas de chocolate de leche con nuez / Caramel and ginger crème brûlée with crunchy coconut tuile and pecan milk chocolate cookies</b>	\$145

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen I.V.A. más 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax and 15% service gratuity.*

Tarta tibia de manzana con avena, helado de canela  
al Calvados y salsa tradicional de vainilla  
*Warm apple tart with oat streusel, cinnamon ice  
cream with Calvados, and traditional vanilla sauce*

\$175

Fondant de chocolate con especias, helado de Baileys  
en una teja de cacao, coulis de grosella y dados de  
fruta

\$120

*Spiced freshly baked chocolate fondant, Baileys ice  
cream, cacao tuile, red currant coulis and strips of  
fruit*

\$225

**Presentación de helados y nieves de la casa**

\$120

***Presentation of house-made ice cream and sorbets***

**Helados:** *vainilla, chocolate, fresa, crema de tequila,  
frutas tropicales o mamey*

**Ice cream:** *vanilla, chocolate, strawberry, tequila  
cream, tropical fruit and mamey*

**Nieves:** *frambuesa, cítricos, mango con chile piquín o  
guanábana*

**Sorbets:** *raspberry, citrus, soursop and mango with  
mild piquín chile*



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



ORGÁNICO  
ORGANIC



SUAVE  
MILD