



APPETIZERS / ENTRADAS

GREEK SALAD / ENSALADA GRIEGA \$244.00 mxn



Tomatoes, mixed lettuce, feta cheese, cucumber, onion, oregano vinaigrette
Jitomates, lechugas mixtas, queso feta, pepino, cebolla, vinagreta de orégano

TAVERNA SALAD / ENSALADA TAVERNA \$244.00 mxn



Mixed lettuce, fennel, dill, orange, pumpking seeds, citrus vinaigrette
Lechugas mixtas, hinojo, eneldo, supremas de naranja, pepitas de calabaza vinagreta de cítricos

HUMMUS \$224.00 mxn

Chickpea hummus, pita bread, pickled cucumber salad and marinated olives
Hummus de garbanzo, pan pita, ensalada de pepinos encurtidos y aceitunas marinadas



GRILLED OCTOPUS / PULPO A LA PARRILLA \$279.00 mxn

Grilled octopus (180 gs.) on roasted potatoes, spinach and rucula salad with pesto
Pulpo parrillado (180gs.) sobre papas al grill, ensalada de espinacas y arugulas con pesto



SEA FOOD SOUP / SOPA DE MARISCOS \$259.00 mxn

Served with a garlic and cheese crouton
Servida con un crouton de queso y ajo



MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

SALMON GENOVES \$329.00 mxn

Salmon fillet with tomato sauce, olives, capers and garlic served with asparagus and mashed potatoes
Filete de salmón con salsa de jitomates, aceitunas, alcaparras y ajo servido con espárragos y pure de papa

GRILLED MAHI MAHI FILLET / FILETE DE DORADO AL GRILL \$294.00 mxn

Grilled mahi mahi fillet, caper butter, white wine served with vegetable julienne
Filete de dorado a la plancha, mantequilla de alcaparras y vino blanco sobre juliana de vegetales

GRILLED BEEF SKEWER / BROCHETA DE RES AL GRILL \$274.00 mxn

Served with cous cous and tzatziqui sauce
sobre cous cous con salsa tzatziqui

VEGETABLES SKEWER / BROCHETA DE VEGETALES \$194.00 mxn

Peppers, carrots, pumpkin, grilled onion with cous cous and casse sauce
Pimientos, zanahorias, calabaza, cebolla al grill sobre cous cous y salsa casse



POSTRE / DESSERT

SWEET MEMORIES / DULCES RECUERDOS \$169.00 mxn

Slice of chocolate cake with cherries
Rebanada de pastel de chocolate con cerezas

SUSPIRO MEZZE \$169.00 mxn

Mango catalana creme
Crema catalana de mango



THE SWEET / LO DULCE \$169.00 mxn

Corn and cheese creme cake
Pastelito de elote con queso crema



SIGNATURE COCKTAIL

TAMARINDO CASSIS \$149.00 mxn

CREME DE CASSIS, TRIPLE SEC, VODKA, TAMARINDO, LEMON JUICE
CREMA DE CASSIS, TRIPLE SEC, VODKA, TAMARINDO, JUGO LIMON

BRISA DEL MAR \$149.00 mxn

VODKA, CRANBERRY JUICE, GRAPEFRUIT JUICE
VODKA JUGO DE ARANDANO, JUGO DE ARANDANO

SAN FRANCISCO \$59.00 mxn

PEACH JUICE, PINEAPPLE JUICE, LEMON JUICE, ORANGE JUICE,
GRENADINE
JUGO DE DUAZNO, JUGO DE PIÑA, JUGO DE LIMON, JUGO DE NARANJA, GRANADINA

****Todos nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A y el 15% de Servicio / All our prices includes 16% taxes and 15% of Service**

RAW INGREDIENTS ARE CAREFULLY HANDLED; HOWEVER, THEIR INGESTION REMAINS AT THE DINER'S DISCRETION
LOS ALIMENTOS CRUDOS ESTAN CUIDADOSAMENTE TRATADOS; AUN ASI, SU INGESTA ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL

*Food is prepared in our restaurant may contain the following ingredients: milk, eggs, wheat, peanuts, and tree nuts. If you have a food allergy, please notify your server.

*La comida es preparada en nuestro restaurante puede contener lo siguiente ingredientes: leche, huevos, trigo, maní y nueces de árbol. Si usted tiene una alergia a los alimentos, por favor notifique a su mesero.