

FILOSOFÍA

φιλοσοφία

Philosophy is composed of two words: philos "love" and Sophia "knowledge". Philosophy is the "love of knowledge"
Filosofía está compuesta por dos vocablos: philos "amor" y Sophia "conocimiento". La filosofía es el "amor por la sabiduría"

LUNCH

WHOLE ROSTED CATCH OF THE DAY WITH ROSEMARY & LEMON
PESCA DEL DÍA AL ROMERO CON LIMÓN

served with zucchini, cambay potato, olive oil and seasonal sprouts *acompañado de calabacín, papa cambay, aceite de oliva y brotes de temporada*

760

SLOW ROSTED PICANTON
CHICKEN WITH LEMON & ROSEMARY

POLLO PICANTÓN COCINADO LENTAMENTE AL LIMÓN & ROMERO

zucchini, cambay potato, olive oil and seasonal sprouts *calabacín, papa cambay, aceite de oliva y brotes de temporada*

720

PEELED JUMBO SHRIMP

CAMARÓN JUMBO PELADO

accompanied by traditional cocktail sauce, tamarind sauce and ginger sauce *acompañado de salsa coctelera tradicional, coctelera tamarindo y coctelera jengibre*

690

TUNA CHIA

ATUN CHIA

seared tuna served with chia seeds, broccoli, pineapple and orange reduction *atún sellado en semillas de chía, brócoli, piña y reducción de naranja*

670

OCTOPUS (RELLENO NEGRO)

PULPO (RELLENO NEGRO)

traditional relleno negro sauce, reduction of carrot peppers and lime aioli *salsa de relleno negro, reducción de zanahoria, pimientos y alioli de lima*

590

RIBEYE BURGER

HAMBURGUESA DE RIBEYE

homemade bun, smoked cheese, arugula, red wine onion with potato chips *pan hecho en casa, queso ahumado, cebolla al vino tinto, arúgula y papas chips*

540

SHRIMP COCKTAIL

COCTEL DE CAMARÓN

served with banana chips, crackers, and your choice of ginger or tamarindo sauce *chips de plátano y galletas saladas, con su elección de salsa de jengibre o tamarindo*

490

MIXED CEVICHE

CEVICHE MIXTO

octopus, shrimp, catch of the day, leche de tigre, tomato, onion and jalapeño *pulpo, camarón, pesca del día, leche de tigre, tomate, cebolla y jalapeño*

515

PASSION FRUIT AND SHRIMP

CEVICHE WITH BANANA CHIPS

CEVICHE DE MARACUYÁ, CAMARÓN Y CHIPS DE PLATANO

cranberry, cherry tomato, ataulfo mango, red onion, serrano chili, red pepper and carrot *arándanos, tomate cherry, mango ataulfo, cebolla morada, chile serrano, pimienta roja y zanahoria*

515

CAESAR SALAD

ENSALADA CESAR

sliced chicken breast, served with romaine lettuce anchovy and house dressing *lechuga romana, aderezo de la casa, anchoas y suprema de pollo*

470

CARIBBEAN VEGETARIAN CEVICHE

AND BANANA CHIPS

CEVICHE VEGETARIANO

CARIBEÑO Y CHIPS DE PLATANO

kiwi, mango, orange supremes, grilled pineapple and coconut milk *pulpa de coco, kiwi, mango ataulfo, suprema de naranja, piña tatemada y leche de coco*

460

VEGETABLES LASAGNA

LASAGNA DE VEGETALES

jocoque, philadelphia cheese, goat cheese, carrot, zucchini, portobello, spinach, egg plant and grana padano *crisp jocoque, queso philadelphia, queso de cabra, zanahoria, calabacín, portobello, espinaca, berenjena y teja de queso grana padano*

450

GRILLED CALAMARI WITH AJILLO

SAUCE

CALAMARES ASADOS CON SALSA

DE AJILLO

jasmine rice, grilled vegetables, parsley and ajillo sauce *arroz jazmín, verduras a la parrilla, salsa de ajillo y perejil*

430

BREADED CALAMARI AND LEMON

CALAMAR EMPANIZADO Y LIMÓN

crudites of carrot, cucumber, jicama and jalapeño aioli *crudités de zanahoria, pepino, jícama y alioli de jalapeño*

430

VEGETARIAN BURGER

HAMBURGUESA VEGETARIANA

served on a matcha bun and ruffle potato chips and chickpeas and lentils potatoes, portobello, carrots, zucchini, guacamole and caramelized onion *servida en pan de té matcha y papa estilo ruffle, garbanzo, lenteja, papa, portobello, zanahoria, calabacín, guacamole y cebolla caramelizada*

410

CHICKEN MEATBALLS

ALBONDIGAS DE POLLO

homemade tomato sauce, capers, guajillo chili relish, olive and sliced almonds *salsa case de tomate, alcaparra, relish de chile guajillo, aceituna y almendra fileteada*

390

SHRIMP TACOS

TACOS DE CAMARÓN

grilled shrimp served with avocado mousse, pico de gallo, mango and chipotle mayonnaise *camarón parrillado, servido con mousse de aguacate, pico de gallo, mango y mayonesa de chipotle*

410

FLANK STEAK TACOS

TACOS DE ARRACHERA

refried beans, onion, fresh radish and coriander *frijoles refritos, cebolla, rábano y cilantro*

370

FISH TACOS

TACOS DE PESCADO

tempura fried fish with cabbage slaw and pickled carrot *pesca del día al tempura, mix de col y zanahoria encurtida*

340

CROQUETTES

CROQUETAS

chicken and bechamel, accompanied with yucatecan lime aioli *pollo y bechamel, acompañadas de un alioli de lima yucateca*

290

BLACK SHRIMP AGUACHILE TOSTADA

TOSTADA DE AGUACHILE NEGRO DE

CAMARÓN

tatemado garlic aioli, pickled red onion, serrano chili and avocado pearls *alioli de ajo tatemado, cebolla morada encurtida, chile serrano y perlas de aguacate*

250

MUSHROOM CEVICHE & HUMMUS

TOSTADA

TOSTADA DE CEVICHE HONGOS Y

HUMMUS

variety of mushrooms, tatemado green tomato, guajillo chili and pickled onion *champiñones, portobello, setas, tomate verde tatemado, chile guajillo y cebolla encurtida*

250

LUBO CRAB MEAT & SURIMI TOSTADA

TOSTADA DE CANGREJO LUBO Y SURIMI

tatemada cambay onion pickled in vinegar and orange juice, sriracha and chipotle aioli *cebolla cambay tatemada encurtida en vinagre y jugo de naranja, sriracha y alioli de chipotle*

250

MARLIN TOSTADA

TOSTADA DE MARLIN

served with guacamole, red onion feather and fresh radish *guacamole, pluma de cebolla morada y rábano*

250

GUACAMOLE

served with topos and crudité of carrots, cucumber and jicama *servido con crudité de zanahoria, jícama, pepino y topos*

230