

## STARTERS

**GUACAMOLE**   

**\$190**  
Avocado and pico de gallo served with tlayudas and corn chips

**SEASONAL FRUIT PLATE**   

**\$175**  
Served with lime and tajin pepper or natural yogurt or granola

**XE'EK**   

**\$170**  
Cucumber, jicama, pineapple and orange, marinated with lemon juice, tajin pepper and coriander

**CHEESE FINGERS** 

**\$180**  
Served with tomato sauce and curry dressing

**FRENCH FRIES**  
**SPICY POTATO WEDGES**  

**\$195**  
Oregano, shredded parmesan, fried parsley and chipotle mayonnaise

**TEMPURA VEGETABLES**  

**\$180**  
Ginger and serrano sweet soy sauce

## SALADS

**TUNA SALAD**  

**\$330**

Marinated tuna with mustard and soy sauce, mixed lettuces, avocado, roasted panela cheese, tomato and black olives. Served with lemon and black sesame vinaigrette

**ALEGRIA SALAD**  

**\$280**

Mixed lettuces, caramelized nuts, sunflower seed, pumpkin seed, roasted sesame, tomato, gorgonzola cheese, dried cranberries and honey vinaigrette

**QUINOA SALAD**

**\$290**

Black olive, tomato, avocado, cucumber, corn, red onion and citrus vinaigrette

## CEVICHES & AGUACHILES

**PASSION SHRIMP CEVICHE**  

**\$320**  
Shrimp with passion fruit juice and seeds, onion, lemon and mint with habanero pepper

**PERUVIAN CEVICHE**  

**\$320**  
Fish marinated with traditional leche de tigre, coriander, red onion and serrano pepper, sweet potato and Canchita (toasted corn)

**GREEN SHRIMP AGUACHILE**  

**\$335**  
Shrimp marinated with lime, cucumber, onion, avocado, serrano pepper, green tomato and macha sauce oil

**TINTA DEL PULPO AGUACHILE**  

**\$340**  
Shrimp and octopus marinated with recado negro, sweet potato, green tomato, red onion, cucumber, red serrano pepper and cherry tomato

**TIRADITO RANCHERO**  

**\$295**  
Fish sashimi, fried sausage, red onion, corn, serrano pepper and fried leek with red pepper mayonnaise

## FAJITAS

Cooked with mozzarella cheese, pepper, onion and herbs oil  
Served with green sauce, pico de gallo and tortillas

**FLANK STEAK**

**\$380**

**CHICKEN**

**\$310**

**SHRIMP**

**\$390**

**VEGETARIAN** 

**\$285**

**QUESADILLAS**

**\$210**

Flour tortilla with melted cheese, served with guacamole and pico de gallo

Chicken **\$250**

Flank steak **\$280**

## BURGERS AND SANDWICHES

**TINTA DEL PULPO BURGER**  

**\$350**  
With black or regular homemade bun, ground angus beef, bacon, caramelized onion, chipotle mayonnaise, tomato and lettuce.

Served with French fries

\*Option with gluten free burger bun

**FISH SANDWICH** 

**\$350**  
Homemade bun with tartara sauce, deep fried fish, onion rings, lettuce, tomato and avocado

**VEGETABLES WRAP** 

**\$285**  
Green flour tortilla (herbs)  
Grilled asparagus, grilled portobello, sautéed spinach, caramelized onion, roasted tomato, roasted peanut and smashed eggplant with jalapeño, served with French fries or vegetables chips

**GRILLED CHICKEN WRAP** 

**\$325**  
Flour tortilla, grilled chicken with chipotle mayonnaise, cheese, lettuce, alfalfa sprouts and avocado, served with French fries or vegetables chips

**PORTOBELLO BURGER**   

**\$290**  
Mixed seeds bun, grilled Portobello, goat cheese, caramelized onion, lettuce and tomato

**GRILLED PICAÑA BAGUETTE** 

**\$370**  
Refried beans, avocado, caramelized onion, sun-dried tomatoes, chipotle, manchego cheese and alfalfa sprouts

## SPECIALS

**NACHOS**

**\$240**

Tortilla chip mix, black beans sauce, manchego sauce, pico de gallo and jalapeños

Chicken **\$280**

Arrachera **\$310**

Shrimp **\$330**

**DEEP FRIED WINGS** 

**\$260**  
BBQ style, marinated with bittersweet homemade sauce

Served with parmesan and habanero pepper dressing

## ENTRADAS

**GUACAMOLE**    
**\$190**

 Aguacate y pico de gallo  
 Servido con tlayuda, y totopos de maíz

**PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA**
**\$175**    

Servido con limón y chile Tajín o yogurt natural o granola

**XE'EK**    
**\$175**

Pepino, jícama, piña y naranja, marinados con jugo de limón, chile Tajín y cilantro

**DEDOS DE QUESO** 
**\$180**

Servidos con salsa de tomate y aderezo curry

**PAPAS A LA FRANCESA** **\$180**   
**PAPAS GAJO ESPECIADAS** **\$195**   

Orégano, parmesano rallado, perejil frito y mayonesa de chipotle

**VEGETALES TEMPURA**   
**\$180**

Salsa dulce de soya, jengibre y serrano

## ENSALADAS

**ENSALADA DE ATÚN**   
**\$330**

Atún marinado en soya y mostaza, lechugas mixtas, aguacate, queso panela asado, jitomate, aceitunas negras y vinagreta de lima y ajonjolí negro

**ENSALADA ALEGRÍA**  
**\$280**

Variedad de lechugas, nuez caramelizada, semilla de girasol, pepita y ajonjolí tostadas, jitomate uva, queso gorgonzola, arándanos secos y vinagreta de miel

**ENSALADA DE QUINOA**
   
**\$290**

Aceituna negra, jitomate, aguacate, pepino, grano de maíz, cebolla morada y vinagreta de cítricos

## CEVICHES & AGUACHILES

**CEVICHE PASIÓN DE CAMARÓN**  
**\$320**

Camarón con jugo y semillas de maracuyá, lima, cebolla y menta con toque de habanero

**CEVICHE PERUANO** 
**\$320**

Pescado crudo marinado con tradicional leche de tigre, cilantro, cebolla morada, chile serrano rojo, camote, elote y canchita de maíz

**AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN** 
**\$335**

Camarón curtido en limón, pepino, cebolla, aguacate, chile serrano, tomate verde y aceite de chile de árbol



**AGUACHILE TINTA DEL PULPO**  
**\$340**

Pulpo y camarón marinado con recado negro, camote glaseado, tomate verde, cebolla morada, pepino, chile serrano rojo, y tomate cherry

**TIRADITO RANCHERO**  
**\$295**

Láminas de pescado, longaniza frita, cebolla morada, granos de elote, chile serrano y poro frito con mayonesa de pimienta roja

## FAJITAS

 Preparadas con queso mozzarella, pimientos, cebolla y aceite de hierbas  
 Acompañadas de salsa verde, pico de gallo y tortillas  
**ARRACHERA**
**\$380**
**POLLO**
**\$310**
**CAMARÓN**
**\$390**
**VEGETARIANA** 
**\$285**
**QUESADILLAS**
**\$210**

Preparada con tortilla de harina, queso y acompañado con guacamole y pico de gallo

 Pollo **\$250**

 Arrachera **\$280**

## HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

**HAMBURGUESA TINTA DEL PULPO**
**\$350**  

Con pan negro o blanco, carne de res Angus, guacamole, tocino, cebolla caramelizada, mayonesa de chipotle, jitomate y lechuga.

Servido con papas fritas

\*Opción con pan libre de gluten

**SÁNDWICH DE PESCADO** **\$350** 

Bollo suave con salsa tártara, pescado frito, aros de cebolla, lechuga, jitomate y aguacate

**WRAP DE VEGETALES** **\$285**  

Con tortilla de harina verde (hierbas) Espárragos y portobello parrillados, espinaca salteada, cebolla caramelizada, jitomate asado, cacahuete tostado y puré de berenjena con jalapeño, Servido con papas fritas o chips de vegetales

**WRAP DE POLLO AL GRILL** **\$325** 

Con tortilla de harina, pollo al grill con mayonesa de chipotle, queso, lechuga, germen de alfalfa y aguacate, servido con papas fritas o chips de vegetales

**HAMBURGUESA DE PORTOBELLO**
**\$290**  

Pan de semillas mixtas, portobello parrillado, queso de cabra, cebolla caramelizada, lechuga y jitomate

**BAGUETTE DE PICAÑA AL GRILL**
**\$370** 

Frijoles refritos, aguacate, cebolla caramelizada, tomates deshidratados, chipotle, queso manchego y germen de alfalfa

## ESPECIALES

**NACHOS**
   
**\$240**

Mix de totopos, salsa de frijol negro y queso manchego, pico de gallo y jalapeños

 Pollo **\$280**

 Arrachera **\$310**

 Camarón **\$330**
**ALITAS FRITAS** **\$260** 

Estilo BBQ, marinadas en salsa agridulce casera

Acompañadas de aderezo de parmesano y chile habanero