

STARTERS

GUACAMOLE

Avocado and pico de gallo served with tlayudas and corn chips

SEASONAL FRUIT PLATE

Served with lime and tajin pepper or natural yogurt or granola

XE'EK

Cucumber, jicama, pineapple and orange, marinated with lemon juice, tajin pepper and coriander

CHEESE FINGERS

Served with tomato sauce and curry dressing

FRENCH FRIES

SPICY POTATO WEDGES

Oregano, shredded parmesan, fried parsley and chipotle mayonnaise

TEMPURA VEGETABLES

Ginger and serrano sweet soy sauce

SALADS

TUNA SALAD

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

ALEGRIA SALAD

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

QUINOA SALAD

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

CEVICHEES & AGUACHILES

PASSION SHRIMP CEVICHE

Shrimp with passion fruit juice and seeds, onion, lemon and mint with habanero pepper

PERUVIAN CEVICHE

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

GREEN SHRIMP AGUACHILE

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



TINTA DEL PULPO AGUACHILE

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

TIRADITO RANCHERO

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

CHICKEN

SHRIMP

VEGETARIAN

QUESADILLAS

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

Chicken
Flank steak

BURGERS AND SANDWICHES

TINTA DEL PULPO BURGER

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

Homemade bun with tartara sauce, deep fried fish, onion rings, lettuce, tomato and avocado

VEGETABLES WRAP

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

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

PORTOBELLO BURGER

Mixed seeds bun, grilled Portobello, goat cheese, caramelized onion, lettuce and tomato

GRILLED PICAÑA BAGUETTE

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

SPECIALS

NACHOS

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

Chicken
Arrachera
Shrimp

DEEP FRIED WINGS

BBQ style, marinated with bittersweet homemade sauce
Served with parmesan and habanero pepper dressing

ENTRADAS

GUACAMOLE

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

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA

Servido con limón y chile Tajín o yogurt natural o granola

XE'EK

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

DEDOS DE QUESO

Servidos con salsa de tomate y aderezo curry

PAPAS A LA FRANCESA

PAPAS GAJO ESPECIADAS

Orégano, parmesano rallado, perejil frito y mayonesa de chipotle

VEGETALES TEMPURA

Salsa dulce de soya, jengibre y serrano

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN

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

ENSALADA ALEGRÍA

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

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

CEVICHE & AGUACHILES

CEVICHE PASIÓN DE CAMARÓN

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

CEVICHE PERUANO

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

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

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



AGUACHILE TINTA DEL PULPO

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

TIRADITO RANCHERO

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

POLLO

CAMARÓN

VEGETARIANA

QUESADILLAS

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

Pollo
Arrachera

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

HAMBURGUESA TINTA DEL PULPO

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

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

WRAP DE VEGETALES

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

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

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

BAGUETTE DE PICAÑA AL GRILL

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

ESPECIALES

NACHOS

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

Pollo
Arrachera
Camarón

ALITAS FRITAS

Estilo BBQ, marinadas en salsa agridulce casera
Acompañadas de aderezo de parmesano y chile habanero