

ENTRADAS

***Guacamole Mistura* 570**

Cangrejo real, toronja, totopos

***Queso Fundido* 480**

Queso Chihuahua, servido con guarniciones de chorizo, rajas de chile poblano y tortillas de maíz

***Empanadillas* 520**

Dumplings al vapor, kimchi a la boloñesa, queso parmesano, ajo negro

***Sopa de Lima Yucateca* 430**

Tradicional sopa Yucateca de pollo y lima

***Tartare de Atún* 530**

Con puré de aguacate, piña a la parrilla, aceite de ajonjolí, chile serrano

***Ceviche del Chef* 670**

Pescado blanco local, mango, pimienta Sichuan, yuzu, limón

ANTOJITOS

Tostada de Langosta 700

Cola de langosta salteada en chile guajillo, chorizo, frijoles refritos, tostada crujiente de maíz

Tacos de Short Rib 560

Short rib braseado, puré de aguacate, limón, cilantro, tortillas hechas en casa

Tacos de Wagyu 650

Puré de aguacate, cebollitas asadas, Sriracha, selección de salsas, tortillas hechas en casa

Tacos de Pescado a la Parrilla 640

Con guacamole, col morada, cilantro, rábano, tortilla de maíz hecha en casa

DE LA PARRILLA

ESPECIALIDADES A LA LEÑA PREPARADAS AL MOMENTO

Pesca del Día 820 por persona
Pescado entero (para 2) o filete (para 1)

Preparación:

Mojo verde de cítricos y hierbas

Mojo de ajo

Adobo de chile guajillo

Costra de sal - *preparación 45 min.*

SERVIDOS CON: VEGETALES ASADOS, ARROZ AL AZAFRÁN

Filete New York Wagyu 1,100
Con chimichurri, vegetales a la parrilla

Mar y Tierra 1,440

Cola de langosta & carne Wagyu, jus,
chimichurri, papitas al romero, vegetales
a la parrilla

Asado de Tira 820

Black angus short rib, puré de
ajo negro, camote morado,
elotes baby, escamoles



DE LA PARRILLA

ESPECIALIDADES A LA LEÑA PREPARADAS AL MOMENTO

Langosta y Camarones 1,600 for 2
Cola de langosta y camarón jumbo, con
vegetales asados, arroz al azafrán, y
selección de salsas

Filete Mignon Wagyu 1,000
Con salsa de pimienta Sichuan y
hongos shiitake, aceite de trufa,
puré de papas al romero

Tikin Xic 820
Filete de pescado marinado en achiote,
envuelto en hoja de plátano, arroz blanco,
cebolla morada encurtida

Brochetas de Camarón
Camarón jumbo · 5 pz. 180gr. 770
SERVIDAS CON: VEGETALES ASADOS, ARROZ AL AZAFRÁN

Pollo en Salsa Xcatic 680
Pechuga de pollo, salsa cremosa
de chile xcatik, papas, habas verdes

CLÁSICOS MISTURA

Fettuccine King 770

Pasta fettuccine, cangrejo real, tomatitos cherry, perejil, limón, cebollín

Ensalada Jason Wu 580

@mrwueats #wueats

Pollo deshebrado, col verde, col morada, aderezo de soya, ajonjolí y genjibre, cacahuates tostados, cilantro fresco

Camarones al Tamarindo 770

Salteados en salsa de tamarindo, arroz basmati al azafrán, salsa de limón, vegetales a la mantequilla



CLÁSICOS MISTURA

Pollo Rostizado al Limón

1250 para 2

Pollo rostizado entero, servido con puré de papas al ajo, y vegetales asados

Pescado al Mojo de Cítricos 770

Filete de pesca del día a la plancha, sobre quinoa con menta y perejil, tomatitos cherry y espárragos

Pescado a la Veracruzana 780

Filete de pesca del día, jitomate, pimientos, aceitunas, arroz al cilantro, espárragos asados

Hamburguesa Esencia 630

Con 200 gr. de carne Angus, queso Chihuahua, aderezo de trufa, jitomate, lechuga, cebolla morada, pepinillos y bollo hecho en casa

Con papas a la francesa hechas en casa o ensalada

GUARNICIONES

ESPECIALES DE LA PARRILLA 380

Media berenjena, salsa macha,
cebollitas, parmesano

Calabacitas, puré de pepitas,
hierbas, pesto

Brócoli, puré de garbanzo, soya,
chile serrano, cacahuates

Betabeles, crema de hierbas y habanero,
naranja, hinojo

Ensalada verde con arúgula,
hinojo, habas verdes, chícharos,
ejotitos, espárrago

LAS CLÁSICAS 190

Espárragos asados

Gajos de camote

Espinacas cremosas

Vegetales

Papas a la francesa

VEGGIE

Gazpacho Rojo ^{VE} 380

Jitomate, pimiento rojo, pepino

Guacamole ^{VE} 360

Con salsa xnipec, pico de gallo, totopos o crudités

Dip de Berenjena ^{VE} 290

Berenjena rostizada, tahini, limón amarillo, piñones crujientes

Ensalada Jason Wu 480

@mrwueats #wueats

Col verde, col morada, aderezo de soya, ajonjolí y genjibre, cacahuates tostados, cilantro fresco

Ensalada del Chef 480

Arúgula, jitomates cherry, betabel dorado, cebolla morada encurtida, aceite de aguacate, láminas de parmesano

Ensalada Mistura 580

Betabeles amarillos rostizados, piña asada, aguacate, feta, verdolagas, mojo de cilantro

VEGGIE

Ensalada de Granos y Vegetales 480

Farro, verdolagas, espárragos, habas, calabacitas, aderezo de menta y yogurt griego, jitomate rostizado, queso feta

con brocheta de pollo 580

con brocheta de camarones 680

Coliflor Asada^{VE} 480

Filete de coliflor, salsa pipián, tabulé de coliflor, hierbas

Bol de Vegetales Asados^{VE} 470

Arroz verde de espinacas, almendras tostadas, verduras a la parrilla, jitomate asado, aderezo tahini



VEGGIE

***Lasagna Veggie* 420**

Delgadas capas de zanahoria, calabacita y espinacas, con lentejas, pimientos, salsa de jitomate, y queso parmesano

***Veggie Spaghetti*^{VE} 380**

De calabacita, zanahoria y chayote con salsa rústica de jitomate y piñones

***Penne Pomodoro* 330**

Penne rigate, homemade tomato sauce, mozzarella di bufala, parmesan

POSTRES!

Tiramisú^V 310

Receta especial de la Duquesa

Bomba de Chocolate^V 310

Fondant tibio de chocolate con
helado de vainilla

Pastel de Tres Leches^V 310

Tradicional postre Mexicano

Churros Mexicanos^V 310

Acompañados con salsas de chocolate,
avellana y cajeta

Sundae Esencia^V 310

Helado de cajeta hecho en casa, salsa
de chocolate con jazmín, pistaches
caramelizados

Helados y Sorbetes

Hechos en Casa^V 310

Chocolate oscuro, Vainilla, Canela,
Miel Maya y mantequilla quemada



POSTRES!

Tacos de Manzana 310

Manzana caramelizada, salsa de caramelo,
helado de vainilla

Postres Veganos^{VE} 310

Helados y sorbetes con galletas veganas.
Por favor pregunte a su mesero
por los sabores del día

Frutas de Temporada^{VE} 260

Plato de Frutas

V = VEGETARIANO

VE = VEGANO

POR FAVOR INFORME A SU MESERO CUALQUIER
RESTRICCIÓN ALIMENTARIA. CONSUMIR CARNES, AVES,
PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO
COCIDOS PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS A LA ORDEN,
CON INGREDIENTES REGIONALES
FRESCOS Y DE TEMPORADA. NUESTRO PAN SE HORNEA
EN CASA DIARIAMENTE. COCINAMOS CON ACEITE DE
OLIVO EXTRA VIRGEN DE BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.

LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN PESOS MEXICANOS Y
NO INCLUYEN 15% DE SERVICIO.