



## **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*** <sup>VE</sup> 380

Jitomate, pimiento rojo, pepino

### ***Guacamole*** <sup>VE</sup> 360

Con salsa xnipec, pico de gallo, totopos o crudités

### ***Dip de Berenjena*** <sup>VE</sup> 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***<sup>VE</sup> 480

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

## ***Bol de Vegetales Asados***<sup>VE</sup> 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***<sup>VE</sup> 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*<sup>V</sup> 310

Receta especial de la Duquesa

### *Bomba de Chocolate*<sup>V</sup> 310

Fondant tibio de chocolate con helado de vainilla

### *Pastel de Tres Leches*<sup>V</sup> 310

Tradicional postre Mexicano

### *Churros Mexicanos*<sup>V</sup> 310

Acompañados con salsas de chocolate, avellana y cajeta

### *Sundae Esencia*<sup>V</sup> 310

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

### *Helados y Sorbetes*

### *Hechos en Casa*<sup>V</sup> 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*<sup>VE</sup> 310

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

### *Frutas de Temporada*<sup>VE</sup> 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.