

Starters

pesos / usd approx

GUACAMOLE	\$170	9
Avocado, tomato, onion, cilantro, serrano pepper panela cheese and cambray onion		
BLACKENED TUNA SASHIMI (SEASONAL) 🌱	\$245	13
Seared with black pepper, sesame seeds, ponzu sauce, wasabi.		
SHRIMP COCKTAIL	\$245	13
Cocktail suce, avocado and cilantro.		
TUNA TARTARE TRILOGY	\$245	13
Cucumber, cilantro, avocado / capers, chile oil, sesame seeds / mango, chive, sesame oil.		
CEVICHEs: SHRIMP, SCALLOP, FISH OR MIXED 🌱	\$245	13
Avocado, tomato, onions, serrano pepper, cilantro, lime, cucumber, olive oil, orange, garlic		
YUCATAN STYLE CEVICHE 🌱	\$245	13
Mixed, fish, shrimp, octopus, squid, sea snail, marinated with lemon, serrano chile, onion, salt and pepper and fried plantains		
SHRIMP STUFFED AVOCADO 🌱	\$220	12
Green olives, celery, chives, paprika, lettuce, ranch dressing.		
CALAMARI TEMPURA 🌱	\$220	12
Lime mayonnaise, teriyaki sauce.		

Soups & Salads

ANAHUACALLI TORTILLA SOUP	\$150	8
Chicken stock, avocado, chipotle & regional panela cheese.		
CORN & CLAM CHOWDER	\$170	9
Beacon, potatoes, chesse		
GRILLED BEEF OR CHICKEN NACHOS	\$195	10
Jocoque sour cream, jalapeño, beans, mexican salsa, mozzarella cheese, guacamole.		
SPINACH & AVOCADO SALAD	\$180	9
Red onions, cranberry, pumpkin seeds, chia, sprouts, parmesan, Thai vinaigrette		
ARUGULA & BEET SALAD	\$180	9
Feta cheese, strawberry, caramelized cashews, cherry tomato, parmesan, dijon mustard vinaigrette.		
ORGANIC SALAD WITH BERRIES 🌱	\$180	9
Italian lettuce, goat cheese, cherries, shallot & carrots, sesame, parmesan, wild berries vinaigrette.		
<i>Salads With Chicken breast or baby Squid \$240/13 usd with Shrimp \$293/15</i>		



Executive CHEF ALEJANDRO RODRÍGUEZ PONCE
16% Tax is not included in prices - **We accept Visa, MasterCard & Discover**
Exchange rate is \$18 pesos per dollar if paying with dollar bills. Consult our staff.
Lunch time from 12pm to 5:30pm

Main Course

pesos / usd approx

SURPRISE ME CHEF! 🌱 Fresh catch of the day creation.	\$295	16
CREAMY GRILLED SEA BASS 🌱 Creamy butter sauce, haricot beans, roasted zucchini.	\$295	16
SHRIMP IN GARLIC CHILI OIL 🌱 Guajillo chilli and garlic sauted, cauliflower with cream sauce, walnut risotto and parsley.	\$295	16
SPICED CHICKEN BREAST 🌱 Grilled peach salsa, medley rice & ancient grains	\$295	16
CAESAR SALAD WRAP Chicken breast, black beans & rice salad (cherry tomato, cucumber, avocado, red onion, cilantro).	\$228	12
GRILLED CHICKEN AND PINEAPPLE QUESADILLA Flour tortilla, grilled chicken, mozzarella cheese, pineapple, alioli cilantro and mexican sauce with jocoque.	\$295	16
POBLANO CHICKEN ENCHILADAS With corn, poblano pepper, onions, creamy poblano sauce, topped swiss cheese, and sour cream	\$228	12
TURKEY BREAST CAPRESE SANDWICH Homemade Ciabatta bread, mozzarella, basil, tomatoe, olive oil, balsamic vinegar, seasoned potato wedges	\$228	12
7 SEAS SHRIMP BURGER Homemade Rye bread, avocado alioli, swiss cheese, tomato, arugula, pickles, avocado, choice of potato wedges with parmesan cheese o green salad	\$228	12
THE CLASSIC BURGER. 8oz. US meat with choice of fries or green salad	\$210	11
TACO SALAD Ground beef, lettuce, tomato, red onions, avocado, cheese, cream and flour tortilla with beans or rice added	\$245	12
GRILL BAJA TACOS (3) Homemade Corn tortilla , Flour or Lettuce wrap, cucumber, lettuce salad and mexican salsa.		
Grill Chicken	\$245	13
Catch of the Day	\$245	13
Sirloin Beef	\$285	15
Blue Shrimp	\$285	15
Mixed	\$285	15

🌱 *Gluten free*

Ask for our lettuce wrap options for tacos o hamburgers.

Executive CHEF ALEJANDRO RODRÍGUEZ PONCE
16% Tax is not included in prices - **We accept Visa, MasterCard**
Exchange rate is variable if paying with dollar bills. Consult our staff.
Lunch time from 11:30am to 5:00pm

Entrada

pesos con iva

- GUACAMOLE** **\$197**
Aguacate, tomate, cebolla, cilantro, chile serrano | queso panela y cebolla cambray
- SASHIMI DE ATUN** **\$284**
Sellado con pimienta, semilla de ajonjolí, salsa ponzu y wasabi.
- COCKTEL CAMARON** **\$284**
Salsa coctelera, aguacate y cilantro.
- TRILOGIA DE TARTAR DE ATÚN** **\$284**
Pepino, cilantro, aguacate | alcaparras, aceite de chile, ajonjolí | mango, chive, aceite de ajonjolí.
- CEVICHE (CAMARÓN, CALLO, PESCADO O MIXTO)** **\$284**
Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, limón, pepino, oliva, naranja, ajo.
- CEVICHE ESTILO YUCATAN** **\$284**
Mixto con pescado, camarón, pulpo, calamar, caracol, cebolla, chile serrano, limón, sal, pimienta, plátano macho frito.
- AGUACATE RELLENO DE CAMARONES** **\$256**
Aceitunas verdes, apio, cebollín, pimentón, lechuga y aderezo ranch
- CALAMARES TEMPURA** **\$255**
Mayonesa de limón (ajo, jalapeño) salsa teriyaki

Sopas y Ensaladas

- SOPA DE TORTILLA "ANAHUACALLI"** **\$174**
Caldo de pollo, aguacate, chipotle, crema, queso panela
- CREMA DE ALMEJA Y ELOTE** **\$197**
Tocino, papa y queso, crotoun de parmesano.
- NACHOS** **\$226**
Jocoque, jalapeño, frijol, salsa mexicana, mozzarella, guacamole, carne o pollo
- ENSALADA DE ESPINACA Y AGUACATE** **\$209**
Cebolla morada, tomate cerry, arandano deshidratado, semilla de calabaza, chia, brotes, parmesano y vinagreta thai.
- ENSALADA DE ARUGÚLA & BETABEL** **\$209**
Queso feta, fresa, nuez de la india caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza dijon
- ENSALADA ORGÁNICA MIXTA CON BERRIES** **\$209**
Lechuga italiana, queso de cabra, echalote y zanahoria rostizada, tomates cherry, frutos del bosque, parmesano, ajonjolí y vinagreta de frutos del bosque

Platillo Principal

pesos con iva

SORPRÉNDEME CHEF! 🌞 Pregunte por la pesca del día y su preparación	\$342
CABRILLA CON SALSA CREMOSA 🌞 A la plancha con salsa cremosa de mantequilla, alubias y calabacitas asadas	\$342
CAMARONES AL AJILLO 🌞 Ajo, chile guajillo, coliflor a la crema, nuez de la india, rissoto al cilantro pesto	\$342
PECHUGA DE POLLO ESPECIADA A LA PARRILLA 🌞 Pimiento morrón rojo, cebolla morada, jengibre, cacahuate, albahaca, chile Serrano, salsa hoisin, y arroz blanco	\$342
BURRITO DE ENSALADA CESAR Pechuga de pollo, ensalada de frijoles negros y arroz, tomate cherry, aguacate de pepino, cebolla morada y cilantro.	\$264
QUESADILLAS DE POLLO A LA PARRILLA Tortilla de harina, queso mozzarella, piña, alioli de cilantro, salsa mexicana y guacamole.	\$342
SANDWICH DE PAVO Pan ciabatta hecho en casa, tomate, queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva y vinagre balsámico, papas gajo fritas y sazonadas.	\$264
HAMBURGUESA DE CAMARON Pan de centeno hecho en casa, alioli de aguacate, arugula, tomate, aguacate, pepinillos, queso suizo y eleccion de papas gajo con parmesano o ensalada verde	\$264
HAMBURGUESA CLASICA 250gms Carne premium, lechuga, tomate, cebolla asada, queso suizo, pepinillos y a elegir papas fritas o ensalada verde.	\$224
TACO ENSALADA Carne miloda, lechuga, tomate, cebolla morada, aguacate, queso, crema, frijol, aceitunas, montado en tortilla de harina frita	\$285
BAJA TACOS Tacos con tortillas de maíz casera, tortillas de harina o en hoja de lechuga con ensalada de pepino y lechuga, y salsa mexicana	
Carne Asada,	\$331
Pollo Asado,	\$284
Camarón Azul	\$331
Pesca del dia,	\$284
Mixtos	\$331
Guarnición adicional \$93	

Platillos servidos con hoja de lechuga en vez de pan o tortilla
Platillo libre de gluten



*todas las pastas tienen opción de trigo, integral o libre de gluten