

Starters

pesos / usd approx

GUACAMOLE 🌞

Avocado, tomato, onion, cilantro, serrano pepper | panela cheese and cambray onion

BLACKENED TUNA SASHIMI (SEASONAL)

Seared with black pepper, sesame seeds, ponzu sauce, wasabi.

SHRIMP COCKTAIL

Cocktail suce, avocado and cilantro.

TUNA TARTARE TRILOGY 🌞

Cucumber, cilantro, avocado / capers, chile oil, sesame seeds / mango, chive, sesame oil.

CEVICHE: SHRIMP, SCALLOP, FISH OR MIXED 🌞

Avocado, tomato, onions, serrano pepper, cilantro, lime, cucumber, olive oil, orange, garlic

YUCATAN STYLE CEVICHE 🌞

Mixed, fish, shrimp, octopus, squid, sea snail, marinated with lemon, serrano chile, onion, salt and pepper and fried plantains

SHRIMP STUFFED AVOCADO 🌞

Green olives, celery, chives, paprika, lettuce, ranch dressing.

CALAMARI TEMPURA

Lime mayonnaise, teriyaki sauce.

Soup and Salads

ANAHUACALLI TORTILLA SOUP

Chicken stock, avocado, chipotle & regional panela cheese.

CORN & CLAM CHOWDER

Beacon, potatoes, chesse

GRILLED BEEF OR CHICKEN NACHOS

Jocoque sour cream, jalapeño, beans, mexican salsa, mozzarella cheese, guacamole.

SPINACH & AVOCADO SALAD 🌞

Red onions, cranberry, pumpkin seeds, chia, sprouts, parmesan, Thai vinaigrette

ARUGULA & BEET SALAD 🌞

Feta cheese, strawberry, caramelized cashews, cherry tomato, parmesan, dijon mustard vinaigrette.

ORGANIC SALAD WITH BERRIES

Italian lettuce, goat cheese, cherries, shallot & carrots, sesame, parmesan, wild berries vinaigrette.

Salads With Chicken breast or baby Squid \$240/13 usd | with Shrimp \$293/15

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 11:30am to 5:00pm

Main Course

pesos / usd approx

SURPRISE ME CHEF!

Fresh catch of the day creation.

CREAMY GRILLED SEA BASS

Creamy butter sauce, haricot beans, roasted zucchini.

SHRIMP IN GARLIC CHILI OIL

Guajillo chilli and garlic sauted, cauliflower with cream sauce, walnut risotto and parsley.

SPICED CHICKEN BREAST

Grilled peach salsa, medley rice & ancient grains

CAESAR SALAD WRAP

Chicken breast, black beans & rice salad (cherry tomato, cucumber, avocado, red onion, cilantro).

GRILLED CHICKEN AND PINEAPPLE QUESADILLA

Flour tortilla, grilled chicken, mozzarella cheese, pineapple, alioli cilantro and mexican sauce with jocoque.

POBLANO CHICKEN ENCHILADAS

With corn, poblano pepper, onions, creamy poblano sauce, topped swiss cheese, and sour cream

TURKEY BREAST CAPRESE SANDWICH

Homemade Ciabatta bread, mozzarella, basil, tomatoe, olive oil, balsamic vinegar, seasoned potato wedges

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

THE CLASSIC BURGER.

8oz. US meat with choice of fries or green salad

TACO SALAD

Ground beef, lettuce, tomato, red onions, avocado, cheese, cream and flour tortilla with beans or rice added

GRILL BAJA TACOS (3)

Homemade Corn tortilla , Flour or Lettuce wrap, cucumber, lettuce salad and mexican salsa.

Grill Chicken

Catch of the Day

Sirloin Beef

Blue Shrimp

 *Gluten free*

Ask for our lettuce wrap options for tacos o hamburgers.

Entradas

pesos con iva

GUACAMOLE ☀️	\$197
Aguacate, tomate, cebolla, cilantro, chile serrano queso panela y cebolla cambray	
SASHIMI DE ATUN	\$284
Sellado con pimineta, semilla de ajonjolí, salsa ponzu.	
COCKTEL CAMARON	\$284
Salsa coctelera, aguacate y cilantro.	
TRILOGIA DE TARTAR DE ATÚN ☀️	\$284
Pepino, cilantro, aguacate alcaparras, aceite de chile, ajonjolí mango, cebollín, aceite de ajonjolí.	
CEVICHES (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	
CALAMARE 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	
<i>*Con Pollo o Calamar \$278 Con Camarón \$340</i>	

Platillo Principal

pesos con iva

SORPRÉNDEME CHEF! 🌞	\$342
Pregunte por la pesca del día y su preparación	
CABRILLA CON SALSA CREMOSA 🌞	\$342
A la plancha con salsa cremosa de mantequilla, alubias y calabacitas asadas	
CAMARONES AL AJILLO 🌞	\$342
Ajo, chile guajillo, coliflor a la crema, nuez de la india, rissoto al cilantro pesto	
PECHUGA DE POLLO ESPECIADA A LA PARRILLA 🌞	\$342
Salsa de durazno, y granos ancestrales	
BURRITO DE ENSALADA CESAR	\$264
Pechuga de pollo, ensalada de frijoles negros y arroz, tomate cherry, aguacate, pepino, cebolla morada y cilantro.	
QUESADILLAS DE POLLO A LA PARRILLA	\$342
Tortilla de harina, queso mozzarella, piña, alioli de cilantro, salsa mexicana y guacamole.	
SANDWICH DE PAVO	\$264
Pan ciabatta hecho en casa, tomate, queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva y vinagre balsámico, papas gajo fritas y sazonadas.	
HAMBURGUESA DE CAMARON	\$264
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	
HAMBURGUESA CLASICA	\$224
250gms Carne premium, lechuga, tomate, cebolla asada, queso suizo, pepinillos y a elegir papas fritas o ensalada verde.	
TACO ENSALADA	\$285
Salsa de carne miloda, lechuga, tomate, cebolla morada, aguacate, queso, crema, frijol, aceitunas, montado en tortilla de harina frita	
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

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