



*Emiliano*

COMIDA • LUNCH


---

## Entradas · *Appetizers*

---

Tres taquitos dorados de ceviche de atún  
Servidos con ensaladilla de col, zanahoria, cebolla curtida y aderezo de aguacate con cilantro\*  
Crispy tacos of sashimi tuna  
Served with mini cabbage, carrot and cured onion salad with avocado-cilantro vinaigrette\*  
\$240

Ensalada de espinacas  
Jícama, crujiente de maíz, camarones con vinagreta de tequila y limón  
Spinach salad  
Jicama, corn crisp, shrimp and tequila-lime vinaigrette  
\$260


 Gallitos de pollo orgánico(180gr.) empanados con maíz en julianas  
Con queso panela enchilado a la parrilla con salsa de molcajete  
Breaded organic chicken tenders (6oz.)  
With Panela cheese and molcajete sauce  
\$210

Ensalada Caprese  
Tomate fresco, mozzarella marinado, olivo, pesto de albahaca y reducción de balsámico  
Caprese salad  
Fresh tomato, marinated mozzarella, olives, basil pesto and balsamic reduction  
\$240

Tres sopecitos de estofado de marlín ahumado con salsa de frijol negro y  
chorizo  
Smoked marlin mini sopes with black bean sauce and chorizo  
\$210

Cevichito de dorado (120 g)  
Estilo Ensenada, acompañado de láminas de aguacate y ligero toque de cítricos y aguachile\*  
Mahi mahi ceviche (4 oz.)  
Ensenada-style, served with sliced avocado and a light touch of citrus and aguachile\*  
\$210

Tres mini enchiladas de cochinita pibil sobre puré de piña,  
brotes y cremosa de tomatillo con cilantro y Xnipec  
Three cochinita pibil (Yucatán shredded pork) mini enchiladas with purée of pineapple,  
sprouts and creamy tomatillo sauce with cilantro and Xnipec  
\$240

 Fuente de mariscos (120 g)  
Camarón, pulpo y callo aliñados con aceite de olivo, limón, cilantro fresco, mango, curry y chile seco\*  
Fountain of seafood (4 oz.)  
Shrimp, octopus and scallops dressed in olive oil, lime, fresh coriander, mango, curry and dried chili\*  
\$320

Impuesto incluidos. *Taxes included.*

## Sopas · Soups

---

Arrecife de mariscos de la bahía, ligeramente picante con un toque de cilantro (180 g)\*  
Reef of Bay Seafood lightly spiced with a touch of coriander (6 oz.)\*

\$320

Gazpacho de tomate con guarniciones y crotones  
Tomato gazpacho with garnishes and croutons

\$160

Sopa de tortilla con chicharrón  
Julianas de tortilla, queso fresco, crema y aguacate  
Tortilla soup with crispy pork skin  
Strips of tortilla, fresh cheese, cream and avocado

\$160

## Sándwiches y hamburguesas · Sandwiches & Burgers

---

Panini de vegetales asados  
Queso panela fresco, pesto ligero de albahaca y láminas de papaya con Tajín  
Grilled vegetable panino  
Fresh panela cheese, light basil pesto and slices of papaya with mild Tajín chili

\$210

Sándwich de jamón serrano  
Mozzarella fresco y lechugas aliñadas con olivo y balsámico\*  
Serrano ham sandwich  
Fresh mozzarella and lettuce dressed with olive oil and balsamic vinegar\*

\$240

Hamburguesa de res clásica (180 g) con tocino crujiente y queso Monterey Jack  
Classic Beef Hamburger (6 oz.) with crispy bacon and Monterey Jack cheese

\$210

Burrito de camarón con vegetales, chile guajillo, queso y dip  
de chipotle, servido con ensalada mixta al pesto  
Shrimp burrito with vegetales, guajillo chili, cheese and  
chipotle dip, served with mixed salad with pesto

\$240

Burrito americano  
Jamón, queso Monterey Jack, guacamole y pico de gallo  
American Burrito  
Ham, Monterey Jack cheese, guacamole and pico de gallo

\$210

Impuesto incluidos. *Taxes included.*

## Pescados y mariscos · *Fish & Seafood*

*1/2 porción (100 g) / Half portion (4 oz.)*  
*Porción completa (200 g) / Full portion (7 oz.)*

---

Filete de salmón a la talla sobre gremolata de frijol negro con cebolla curtida,  
cítricos, chile güero y queso panela asado

A la talla-style salmon filet over black beans gremolata with pickled onions,  
citrus, güero chili and grilled Panela cheese

\$290

Camarones y champiñones al ajillo servidos en risotto cremoso

Garlic shrimp and mushrooms served on creamy risotto

\$285

Filete de pescado en costra de hierbas frescas

Con pastelito de papa, juliana de vegetales y salsa de maracuyá

Fish filet in crust of fine herbs

With potato cake, julienne vegetables and passion fruit sauce

\$215

## Carnes y aves · *Meat & Poultry*

Fajitas texanas mixtas de res y pollo orgánico al cajún servidas con guacamole

Texan organic chicken and beef fajitas with Cajun spices,  
served with guacamole

\$280

Filete de res acompañado de una empanadita de queso,  
chile poblano con vegetales y mole amarillo

Filet mignon accompanied by mini cheese empanada, poblano chili  
with vegetables and yellow mole

\$320

Arrachera marinada sobre penca de nopal asado

Con puré de papa, mazorca de elote dulce y mantequilla de chile toreado

Marinated skirt steak over grilled cactus

With mashed potatoes, sweet corn on the cob and roasted chili butter

\$310

Tres enchiladas rellenas de pechuga de pollo orgánico

A elegir entre: salsa verde, salsa roja, mole poblano o suizas

Three enchiladas stuffed with organic chicken breast

To choose between: Green sauce, red sauce Poblano mole or Swiss-style

Impuesto incluidos. *Taxes included.*

## Postres · *Desserts*

---

Caja de chocolate rellena de helado de stracciatella  
Chocolate box filled with stracciatella ice cream

\$140

Pirámide de queso con nuez caramelizada en salsa Baileys y frambuesas  
Cheese pyramid with caramelized walnut in sauce of Baileys and raspberries

\$150

Plato de quesos y frutos secos con mermeladas de la casa  
Cheese and dried fruits plate with house made jams


\$350

Flan napolitano al coco con caramelo,  
Grand Marnier y romero  
Neapolitan flan with coconut, caramel,  
Grand Marnier and rosemary

\$140

Variedad de helados y sorbetes  
Variety of ice creams and sorbets

\$130

 Suave / Mild

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.  
However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

Impuesto incluidos. *Taxes included.*