

GLUTEN FREE MENÚ

Libre de Gluten

MENÚ DISPONIBLE / MENU AVAILABLE
12 P.M. - 10 P.M.

ENTRADAS

CEVICHE DE VEGETALES

Mezcla de zanahorias, cebolla morada, calabaza italiana, calabaza criolla, jicama y mango cortados en julianas y supremas de naranja escarchadas con chile seco, marinados. 175

CARPACCIO DE VEGETALES

Finas rodajas de calabaza criolla, berenjena y tomate, coronados con un bouquet de lechuga larga, sangría e italiana, bañados con vinagre de lima. 175

ENSALADAS

MIX DE FRUTAS

Combinación de sandía, melón chino, melón valenciano, papaya y supremas de naranja y toronja miel de abeja y hierbabuena. 169

PASTA CON VEGETALES

Pasta penne, julianas de pimiento morrón y rebanadas de champñón, mezcladas con lechugas italiana, sangría y larga. 189

SOPAS

QUINOA CON VEGETALES

Crema de quinoa, con una mezcla de brocoli, coliflor blanca, calabaza italiana, zanahoria y ejotes. 149

GAZPACHO

Gazpacho de pepino, tomate, pimiento morrón, cebolla morada, ajo, aceite de oliva y vinagre. 149

CALDO DE VEGETALES

Julianas de zanahoria, calabaza italiana, calabaza criolla, pimiento morrón verde y rojo, berenjena, tomate, ajo y cebolla morada. 149

Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

APPETIZERS

VEGETABLE CEVICHE

Blend of marinated carrot, red onion, Italian and local zucchini, jicama and mango julienne and orange supreme sprinkled with chili flakes. 175

VEGETABLE CARPACCIO

Wafer-thin slices of zucchini, tomato and eggplant drizzled with lime vinaigrette and served with a bundle of tender young mixed lettuce leaves. 175

SALADS

FRUIT MEDLEY

Selection of watermelon, honeydew and cantaloupe melon, papaya, orange and grapefruit supreme drizzled with honey and mint. 169

PASTA SALAD

Gluten-free penne pasta with bell peppers and mushrooms with mixed lettuce. 189

SOUPS

QUINOA WITH VEGETABLES

Cream of quinoa with mixed broccoli, cauliflower, zucchini, carrot and green beans. 149

GAZPACHO

Chilled tomato, cucumber and bell pepper soup with red onion, garlic, olive oil and vinegar. 149

VEGETABLE BROTH

A tasty tomato broth with Italian and local zucchini, carrot, green and red bell peppers and eggplant, garlic and red onion. 149

Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included.
The consumption of raw or partially cooked food can increase the risk of illness.

PLATOS FUERTES

BERENJENA RELLENA CON RATATOUILLE

Berenjena rellena de zanahoria, calabaza italiana, calabaza criolla, pimiento morrón verde, pimiento morrón rojo, tomate, cortados en cubos, horneada con salsa pomodoro y decorada con aceite de albahaca. 309

FETTUCCINE CON VEGETALES

Fettuccine con zanahoria, calabaza italiana, chayote, apio y pimiento morrón, decorado con epazote y queso parmesano. 339

TEPPANYAKI

Laminas de arrachera y pollo, salteadas con zanahoria, brocoli, coliflor, calabaza italiana, berenjena, pimiento morrón verde y rojo, cebolla, calabaza criolla, col morada, chicharro chino, gengibre y germen de soya. 309

FAJITAS DE VEGETALES

Combinación de vegetales, zanahoria, brocoli, coliflor, calabaza italiana, berenjena, pimiento morrón verde y rojo, cebolla, calabaza criolla, germen de soya y col morada, acompañada de guacamole, salsa pico de gallo, frijol refrito y tortillas de maíz. 339

POSTRES

PLATANO HORNEADO

Platano horneado con piloncillo, acompañado de miel de abeja y decorado con hojas de hierbabuena. 149

DULCE DE MANZANA CON CANELA

Mezcla de manzanas cocidas con canela y azúcar, decoradas con rajas de canela. 149

MACEDONIA DE FRUTAS

Cubos de fruta: sandía, melón chino, melón valenciano, papaya, piña y supremas de toronja y naranja marinados con jugo de lima y decorados con hierbabuena. 139

MAIN COURSES

RATATOUILLE-STUFFED EGGPLANT

Eggplant stuffed with carrot, Italian and local zucchini, red and green bell peppers and tomato cubes and baked in pomodoro sauce perfumed with basil oil. 309

VEGETABLE FETTUCCINE

Gluten-free fettuccine with carrot, Italian zucchini, chayote, celery and bell pepper served with epazote and Parmesan cheese. 339

TEPPANYAKI

Beef and chicken stir-fried with carrot, broccoli, cauliflower, Italian and local zucchini, eggplant, red and green bell peppers, onion, red cabbage, snow peas, fresh ginger and bean sprouts. 309

VEGETABLE FAJITAS

Carrot, broccoli, cauliflower, Italian and local zucchini, eggplant, red and green bell peppers, onion, red cabbage and bean sprouts sautéed in olive oil and served sizzling hot with corn tortillas, guacamole, pico de gallo salsa and refried beans. 339

DESSERTS

BAKED BANANAS

Bananas baked with muscovado brown sugar, honey and sprinkled with mint leaves. 149

APPLE AND CINNAMON CANDY

Mixed apples cooked with cinnamon and sugar, garnished with cinnamon sticks. 149

FRUIT SALAD

Refreshing medley of cubed watermelon, cantaloupe and honeydew melon, papaya, pineapple, grapefruit and orange perfumed with lime juice and mint. 139