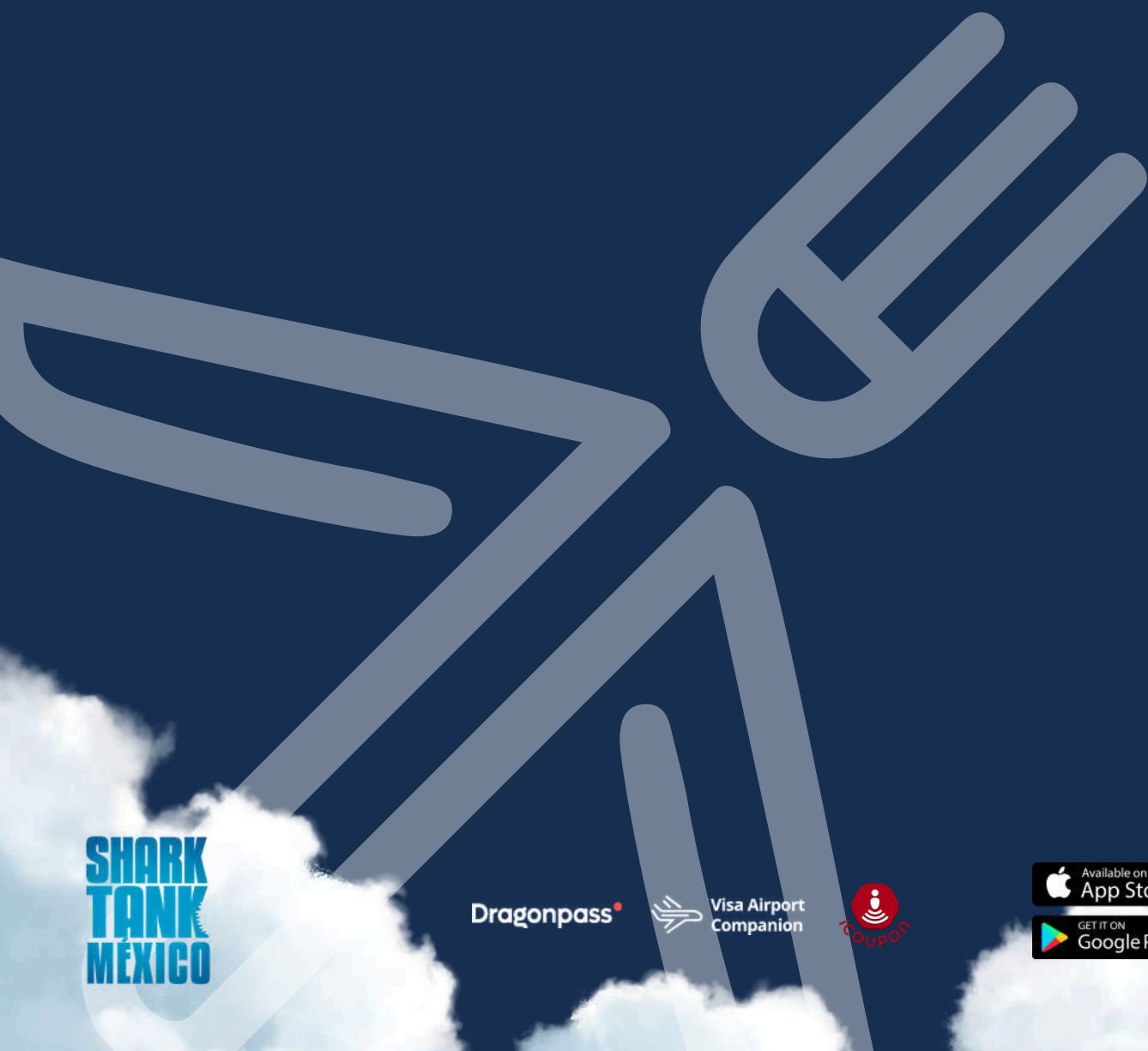




MENÚ

TENEDOR DEL CIELO



**SHARK
TANK
MEXICO**

Dragonpass



Visa Airport
Companion



Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play



BUENOS DÍAS



\$ 250 MXN

TOSTADA DE AGUACATE 2PZ AVOCADO TOAST (2 PCS)

PAN OROWET, AGUACATE, ARÚGULA Y JITOMATE CHERRY

ELIGE UNA OPCIÓN:

- 👉 Champiñones 110g
- 👉 Huevo cocido 2 pcs

CHOOSE AN OPTION:

- 👉 Mushrooms 110g
- 👉 With boiled egg 2 pcs



\$ 190 MXN

YOGURT GRIEGO CON FRUTOS ROJOS GREEK YOGURT WITH MIXED BERRIES

YOGURT GRIEGO CON FRUTOS ROJOS, MIEL Y GRANOLA



\$ 280 MXN

BOWL DE ACAÍ | ACAÍ BOWL

Acaí con frutos rojos, plátano, granola, coco rallado y crema de maní.

Acaí with mixed berries, banana, granola shredded coconut and peanut butter.



\$ 210 MXN

HOTCAKES BLUEBERRIES BLUEBERRIES PANCAKES

ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS, NUTELLA, MIEL O CAJETA

EXTRA:

- 👉 Huevo 1pz \$35
- 👉 Tocino 50g \$65

ADD:

- 👉 Extra Egg 1pcs \$35
- 👉 Bacon 50g \$65



\$ 250 MXN

ENCHILADAS 4 PZ

CON CREMA, QUESO, CEBOLLA Y CILANTRO

ELIGE UNA OPCIÓN:

- 👉 Salsa verde / roja
- 👉 Divorciadas

OPCIONES DE RELLENO:

- 👉 Pollo
- 👉 Champiñones
- 👉 Queso

CHOOSE AN OPTION:

- 👉 Green / red sauce
- 👉 Both sauces

CHOOSE FILLING OPTION

- 👉 Chicken
- 👉 Mushrooms
- 👉 Cheese



\$ 190 MXN

HUEVOS REVUELTOS SCRAMBLED EGGS

ACOMPAÑADO DE FRIJOLES, JITOMATE Y AGUACATE

OPCIONES:

- 👉 Jamón de Pavo
- 👉 Espinacas con champiñones
- 👉 A la mexicana
- 👉 Con chorizo

OPTIONS:

- 👉 Turkey ham
- 👉 Spinach with mushrooms
- 👉 Mexican style
- 👉 With chorizo



\$ 110 MXN

COCTEL DE FRUTAS FRESH FRUIT COCKTAIL

MELÓN, PAPAYA, SANDÍA, PIÑA, UVA CON MIEL Y GRANOLA

EXTRA:

- 👉 Yogurt griego 70g \$55

ADD:

- 👉 Greek yogurt 70g \$55



\$ 180 MXN

AVENA CON FRUTOS ROJOS OATMEAL WITH MIXED BERRIES

CON AGUA O CON LECHE / CON NUEZ

RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S RECOMMENDATION



Nuestros precios incluyen el I.V.A. y pueden ser modificados sin previo aviso. Las imágenes son sugestivas de la presentación de nuestros platillos. Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos como: cacahuates, nueces, lácteos, huevo, soya, trigo/gluten, mariscos y pescados. Ciertos alimentos en este menú pueden servirse crudos o poco cocidos (como carnes, pescados, mariscos o huevo). El consumo de estos productos es bajo su responsabilidad y puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere una dieta especial (sin gluten, vegetariana, vegana, baja en sodio, etc.), por favor informe a nuestro personal antes de ordenar.

good morning!



\$ 210 MXN

OMELETTE | OMELET

ACOMPAÑADO DE FRIJOLES, JITOMATE Y AGUACATE

OPCIONES:

- ☑ A la mexicana
- ☑ Espinacas con champiñones
- ☑ Jamón de pavo y queso manchego

OPTIONS:

- ☑ Mexican style
- ☑ Spinach with mushrooms
- ☑ Turkey ham and manchego cheese



\$ 190 MXN

SINCRONIZADAS DE ALTURA GRILLED FLOUR QUESADILLA

TORTILLA DE HARINA CON QUESO MANCHEGO
ACOMPAÑADA DE FRIJOLES, JITOMATE Y AGUACATE

ELIGE 1 OPCIÓN:

- ☑ Con jamón
- ☑ Con champiñones

CHOOSE AN OPTION:

- ☑ With ham
- ☑ With mushrooms



\$ 230 MXN

BURRITO BUENOS DÍAS GOOD MORNING BURRITO

TORTILLA DE HARINA CON HUEVO, FRIJOLES Y QUESO
ACOMPAÑADA DE LECHUGA, JITOMATE Y AGUACATE

OPCIONES:

- ☑ A la mexicana
- ☑ Chorizo
- ☑ Jamón

OPTIONS:

- ☑ Mexican style
- ☑ Chorizo
- ☑ Ham



\$ 220 MXN

HUEVOS RANCHEROS 2 PZ

TORTILLA CON FRIJOLES REFRITOS, HUEVO ESTRELLADO, JAMÓN, QUESO, SALSA ROJA CON CEBOLLA, Y CILANTRO



\$ 190 MXN

CHILAQUILES

TOTOPOS CON SALSA, CREMA, QUESO, CEBOLLA Y CILANTRO

ELIGE 1 OPCIÓN:

- ☑ Salsa verde/roja

EXTRA:

- ☑ Pollo 90g \$75
- ☑ Huevo 2 pz \$55
- ☑ Falafel 90g \$55
- ☑ Bistec 90g \$75
- ☑ Arrachera 90g \$95

CHOOSE AN OPTION:

- ☑ Green/Red

ADD:

- ☑ Chicken 90g \$75
- ☑ Eggs 2 pz \$55
- ☑ Falafel 90g \$55
- ☑ Steak 90g \$75
- ☑ Skirt steak 90g \$95



\$ 240 MXN

ENFRIJOLADAS

CON CREMA, QUESO, CEBOLLA Y CILANTRO

OPCIONES DE RELLENO:

- ☑ Pollo
- ☑ Champiñones
- ☑ Queso

EXTRA:

- ☑ Chorizo 60g \$55

CHOOSE FILLING:

- ☑ Chicken
- ☑ Mushrooms
- ☑ Cheese

ADD:

- ☑ Chorizo (60g) \$55



RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S RECOMMENDATION

\$ 180 MXN



GUACAMOLE (ORDEN)
ACOMPAÑADO DE TOTOPOS

180 MXN



FIDEO SECO
DRIED NOODLES IN TOMATO SAUCE
ACOMPAÑADO DE AGUACATE CON QUESO Y CREMA

\$ 180 MXN



MOLLETES GRATINADOS 2 PZ
MEXICAN OPENFACED BEAN & CHEESE SANDWICH 2 PCS

PAN CON FRIJOLES, QUESO Y PICO DE GALLO

EXTRA:

- || Jamón 60 g - \$55
- || Chorizo 80 g - \$55
- || Huevo 2 pz - \$55

ADD:

- || Ham 60 g - \$55
- || Chorizo 80 g - \$55
- || Eggs 2 pz - \$55

\$ 290 MXN



CEVICHE DE ATÚN
TUNA CEVICHE

CON CEBOLLA MORADA, PEPINO
SOJA LIMÓN Y AJONJOLÍ

\$ 380 MXN



CEVICHE TORRE DEL CAPITÁN

Atún fresco, pescado blanco y camarón marinados en limón y salsa de soja con pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate.

Fresh tuna, white fish and shrimp marinated in lemon and soy sauce with cucumber, red onion, cilantro and avocado.

\$ 350 MXN



AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

SHRIMP AGUACHILE
CON CEBOLLA MORADA, PEPINO, AGUACATE
CHILE SERRANO, LIMÓN Y AJONJOLÍ

\$ 280 MXN



PALOMITAS DE POLLO
BONELESS CHICKEN POPCORN
ACOMPAÑADO DE ZANAHORIA Y PEPINO

ELIGE 1 OPCIÓN

- || Salsa Búfalo
- || BBQ
- || Habanero BBQ

Choose 1 option:

- || Buffalo
- || BBQ
- || Habanero BBQ (spicy)

\$ 220 MXN



SANDWICH DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S SANDWICH
CON JITOMATE, AGUACATE Y LECHUGA

ELIGE 1 PROTEÍNA

- || Jamón
- || Atún
- || Pollo

Choose 1 protein:

- || Ham
- || Tuna
- || Chicken

EXTRA:
Papas a la francesa
150 g - \$80

ADD:
French fries
150 g - \$80

\$ 190 MXN



CROISSANT JAMÓN Y QUESO
HAM & CHEESE CROISSANT

\$ 190 MXN



SOPA DE TORTILLA
TORTILLA SOUP

CON AGUACATE, QUESO, CREMA
Y CHILE PASILLA

\$ 185 MXN



CONSOMÉ DE POLLO
CHICKEN BROTH

EXTRA:
Arroz 50 g - \$45

ADD:
Rice 50 g - \$45

BURRITOS

BURRITO CAMPECHANO CAMPECHANO BURRITO

CON LECHUGA FRIJOLES Y QUESO ACOMPAÑADO DE AGUACATE

ELIGE 1 OPCIÓN

- || Chorizo con bistec
- || Chorizo con pollo

Choose 1 option:

- || Chorizo with steak
- || Chorizo with chicken

\$ 320 MXN



VEGGIE BURRITO VEGGIE BURRITO

CON LECHUGA FRIJOLES ACOMPAÑADO DE AGUACATE

\$ 280 MXN



BURRITO SONORA SONORA BURRITO

CON LECHUGA FRIJOLES Y QUESO ACOMPAÑADO DE AGUACATE

\$ 330 MXN



BURRITO GOBERNADOR SHRIMP BURRITO

CON CAMARON, LECHUGA FRIJOLES Y QUESO
ACOMPAÑADO DE AGUACATE

\$ 340 MXN



ENSALADAS

salads!



LAS ENSALADAS (GRIEGA, DE FRESA Y CÉSAR) NO INCLUYEN PROTEÍNA. LA PROTEÍNA SE AGREGA CON COSTO ADICIONAL.
SALADS (GREEK, STRAWBERRY AND CAESAR) DO NOT INCLUDE PROTEIN. THE PROTEIN IS ADDED AT AN ADDITIONAL COST.



\$ 250MXN

ENSALADA DE FRESA STRAWBERRY SALAD

MIX DE LECHUGAS, FRESA, QUESO DE CABRA, PEPITA GARAPIÑADA Y ADEREZO

AGREGA PROTEÍNA:

- ⌵ Falafel 180 g \$75
- ⌵ Huevo cocido 3 pz \$75
- ⌵ Pollo 180 g \$75
- ⌵ Quinoa 100 g \$75

ADD PROTEIN:

- ⌵ Falafel 180 g \$75
- ⌵ Boiled eggs 3 pz \$75
- ⌵ Chicken 180 g \$75
- ⌵ Quinoa 100 g \$75



\$ 220MXN

ENSALADA DE QUINOA QUINOA SALAD

MIX DE LECHUGAS, ARÚGULA, QUINOA, CHAMPIÑÓN, CALABAZA, ZANAHORIA, JITOMATE Y ADEREZO



\$ 240MXN

ENSALADA GRIEGA GREEK SALAD

MIX DE LECHUGAS, QUESO DE CABRA, CEBOLLA MORADA, JITOMATE, ACEITUNA Y ADEREZO

AGREGA PROTEÍNA:

- ⌵ Falafel 180 g \$75
- ⌵ Huevo cocido 3 pz \$75
- ⌵ Pollo 180 g \$75
- ⌵ Quinoa 100 g \$75

ADD PROTEIN:

- ⌵ Falafel 180 g \$75
- ⌵ Boiled eggs 3 pz \$75
- ⌵ Chicken 180 g \$75
- ⌵ Quinoa 100 g \$75

\$ 230MXN

ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD

MIX DE LECHUGAS, QUESO PARMESANO, CROUTONES Y ADEREZO

AGREGA PROTEÍNA:

- Falafel 180 g \$75 ⌵
- Huevo cocido 3 pz \$75 ⌵
- Pollo 180 g \$75 ⌵
- Quinoa 100 g \$75 ⌵

ADD PROTEIN:

- Falafel 180 g \$75 ⌵
- Boiled eggs 3 pz \$75 ⌵
- Chicken 180 g \$75 ⌵
- Quinoa 100 g \$75 ⌵



\$ 230MXN

ENSALADA RUSA DE ATÚN (200 G) TUNA RUSSIAN SALAD

CON LECHUGA, LIMÓN Y JITOMATE



MENÚ INFANTIL

kids menu!

\$ 185 MXN

DESAYUNOS | BREAKFAST

INCLUYE 1:

|| 236ml de jugo / || leche /
|| chocomilk o || fruta 100gr

INCLUDES 1:

|| Juice / || milk / || chocomilk
or || fruit 100gr

ELIGE 1:

|| **CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO MANCHEGO**
HAM & MANCHEGO CHEESE CROISSANT

|| **HOTCAKES KIDS 2 PZAS** | PANCAKES 2 PCS

|| **HUEVO REVUELTOS 2 PZAS CON JAMÓN**
SCRAMBLED EGGS (2 PIECES) WITH HAM

|| **SINCRONIZADA CON JAMÓN**
GRILLED TORTILLA QUESADILLA WITH HAM

CHOOSE 1:

\$ 230 MXN

COMIDAS | MAIN COURSES

INCLUYE:

|| GORRA Y AVIÓN

INCLUDES:

|| PILOT PACK

ELIGE 1:

CHOOSE 1:

|| **CONSUMÉ DE POLLO 250 ML + PAPAS O ARROZ 50 G**
CHICKEN BROTH + FRIES OR RICE

|| **ESPAGUETI A LA CREMA 100 G CON POLLO 50 G**
CREAMY SPAGHETTI WITH CHICKEN

|| **DEDOS DE PESCADO 100 G + PAPAS O ARROZ 50 G**
FISH FINGERS + FRIES OR RICE

|| **MILANESA DE POLLO 100 G + PAPAS O ARROZ 50 G**
CHICKEN CUTLET + FRIES OR RICE

|| **PALOMITAS DE POLLO 100 G + PAPAS O ARROZ 50 G**
CHICKEN POPCORN + FRIES OR RICE

|| **PECHUGA A LA PLANCHA 100 G + PAPAS O ARROZ 50 G**
GRILLED CHICKEN + FRIES OR RICE

|| **YAKIMESHI 70 G + KUSHIAGE QUESO 1 PZ**
YAKIMESHI + KUSHIAGE 1 PZ

\$ 60 MXN

BEBIDAS | DRINKS

|| Chocomilk 236 ml

|| Leche 236 ml

|| Jugo de Naranja 236 ml

|| Chocomilk 236 ml

|| Milk 236 ml

|| Orange juice 236 ml

¡PIDE TU PILOT PACK!
ASK FOR YOUR PILOT PACK!



RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S RECOMMENDATION



TACOS

tacos!



\$ 350 MXN

 **TACOS DE ARRACHERA (3PZ)**
SKIRT STEAK TACOS (3 PZAS)

CON AGUACATE, CILANTRO Y CEBOLLA



\$ 290 MXN

TACOS DE BISTEC (3PZ)
STEAK TACOS (3 PZAS)

CON AGUACATE, CEBOLLA, CILANTRO Y CEBOLLA



\$ 170 MXN

 **TACO TAKA-BRON (1PZ)**
ROCK SHRIMP TACO WITH GUACAMOLE (1 PZ)

CON AGUACATE, SPICY MAYO Y AJONJOLI



\$ 320 MXN

 **TACOS DE PESCADO BAJA CALIFORNIA (3 PZ)**
SKIRT STEAK TACOS (3 PZAS)

CON AGUACATE, PICO DE GALLO Y COL



\$ 170 MXN

TACO GOBERNADOR (1 PZ)
SHRIMP TACO (1 PZA)

CON CAMARÓN, CEBOLLA, PIMIENTO, CHAMPIÑÓN, QUESO Y SALSA TALLA



\$ 220 MXN

TACOS DORADOS DE POLLO
CRISPY CHICKEN TACOS (4 PZAS)

CON LECHUGA, AGUACATE, QUESO Y CREMA

RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S RECOMMENDATION



Nuestros precios incluyen el IVA, y pueden ser modificados sin previo aviso.

Las imágenes son sugestivas de la presentación de nuestros platos.

Algunos de nuestros platos pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos como: cacahuates, nueces, lácteos, huevo, soya, trigo/gluten, mariscos y pescados.

Ciertos alimentos en este menú pueden servirse crudos o poco cocidos (como carnes, pescados, mariscos o huevo).

El consumo de estos productos es bajo su responsabilidad y puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere una dieta especial (sin gluten, vegetariana, vegana, baja en sodio, etc.), por favor informe a nuestro personal antes de ordenar.



PLATOS FUERTES

LOS PLATOS FUERTES INCLUYEN 1 GUARNICIÓN

main course!



RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S RECOMMENDATION



\$ 320 MXN

MILANESA NAPOLITANA DE POLLO (250 G)
NAPOLITANA-STYLE BREADED CHICKEN CUTLET

CON JAMÓN, QUESO, ARÚGULA Y SALSA POMODORO

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE



\$ 320 MXN

BISTEC A LA PLANCHA (190 G)
GRILLED BEEF STEAK

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE



\$ 290 MXN

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (190 G)
GRILLED CHICKEN BREAST

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE

GUARNICIÓN EN COMIDAS:

CHILAQUILES 150 g / AGUACATE 60 g / VERDURAS AL VAPOR 150 g
ENSALADA VERDE 100 g / PAPAS A LA FRANCESA 150 g / ARROZ 150 g
FRIJOLES REFritos 100 g / PASTA 150 g.

GUARNICIÓN EXTRA + \$85



\$ 280 MXN

FALAFEL (190 G)

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE

MAIN COURSES SIDE:

CHILAQUILES 150 g / AVOCADO 60 g / STEAMED VEGETABLES 150 g
GREEN SALAD 100 g / FRENCH FRIES 150 g / RICE 150 g
REFRIED BEANS 100 g / PASTA 150 g
EXTRA SIDE + \$85

PASTA



\$ 180 MXN

ESPAQUETI (250 G) | SPAGUETTI

ELIGE 1 OPCIÓN

- A la crema
- Pomodoro
- A la mantequilla

EXTRA:

- Jamón de pavo 60 g \$65
- Tocino 50 g \$65

CHOOSE 1 OPTION:

- Creamy
- Pomodoro
- Buttered

ADD:

- Turkey Ham 60 g \$65
- Bacon 50 g \$65



\$ 310 MXN

ESPAQUETI CON MILANESA O FALAFEL (250 G)
SPAGUETTI WITH BREADED CUTLET OR FALAFEL

ELIGE 1 OPCIÓN:

- A la crema
- Pomodoro
- A la mantequilla

CHOOSE 1 OPTION:

- Creamy
- Pomodoro
- Buttered



PLATOS FUERTES

MAIN COURSES INCLUDE 1 SIDE DISH

main course!



\$ 290 MXN

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA (190 G)

GRILLED FISH FILLET

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE



\$ 340 MXN

MEDALLÓN DE ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ (180 G)

TUNA MEDALLION WITH SESAME CRUST

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE



\$ 480 MXN

RIB EYE (350 G) RIBEYE STEAK

ACOMPAÑADO DE CEBOLLITAS CAMBRAY, JITOMATE Y AGUACATE

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE



\$ 380 MXN

SALMÓN A LA PLANCHA (190 G)

GRILLED SALMON FILLET

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE



\$ 380 MXN

ARRACHERA (250 G) GRILLED SKIRT STEAK

ACOMPAÑADO DE CEBOLLITAS CAMBRAY, JITOMATE Y AGUACATE

+1 GUARNICIÓN +1 SIDE

GUARNICIÓN EN COMIDAS:

CHILAQUILES 150 g / AGUACATE 60 g / VERDURAS AL VAPOR 150 g
ENSALADA VERDE 100 g / PAPAS A LA FRANCESA 150 g / ARROZ 150 g
FRIJOLIOS REFritos 100 g / PASTA 150 g.

GUARNICIÓN EXTRA + \$85

MAIN COURSES SIDE:

CHILAQUILES 150 g / AVOCADO 60 g / STEAMED VEGETABLES 150 g
GREEN SALAD 100 g / FRENCH FRIES 150 g / RICE 150 g
REFRIED BEANS 100 g / PASTA 150 g

EXTRA SIDE + \$85

RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S RECOMMENDATION



Nuestros precios incluyen el IVA, y pueden ser modificados, sin previo aviso.
Las imágenes son sugerencias de la presentación de nuestros platos.
Algunos de nuestros platos pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos como: cacahuates, nueces, lácteos, huevo, soya, trigo/gluten, mariscos y pescados.
Ciertos alimentos en este menú pueden servirse crudos o poco cocidos (como carnes, pescados, mariscos o huevo).
El consumo de estos productos es bajo su responsabilidad y puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere una dieta especial (sin gluten, vegetariana, vegana, baja en sodio, etc.), por favor informe a nuestro personal antes de ordenar.

TAKA - TAKA

asian food! 



\$ 180 MXN

KUSHIAGUE DE QUESO (2 PZ)
CHEESE KUSHIAGUES (2 PZA)

BROCHETA DE QUESO MANCHEGO EMPANIZADA



\$ 180 MXN

BOWL DE EDAMAMES (150 G)
EDAMAME BOWL



\$ 280 MXN

CAMARONES ROCA (200 G)
ROCK SHRIMP

CAMARÓN TEMPURA CON SPICY MAYO, LECHUGA Y AJONJOLI



\$ 160 MXN

YAKIMESHI DE VERDURAS (CON HUEVO) (150 G)
VEGETABLE YAKIMESHI (WITH EGG)



\$ 340 MXN

 **POKE BOWL CAMARÓN ROCA**

ROCK SHRIMP POKE BOWL

CAMARÓN ROCA CON SPICY MAYO, EDAMAME PEPINO, ZANAHORIA, TAMPICO Y BASE DE ARROZ



\$ 310 MXN

 **RAMEN PANCETA DE CERDO**

PORK BELLY RAMEN

CON FIDEOS, ALGA NORI, ESPINACA, HUEVO, CEBOLLÍN, SHITAKE Y NARUTOMAKI



\$ 340 MXN

 **POKE BOWL SPICY SALMON**

SALMON CON SPICY MAYO, EDAMAME, ALGA NORI PEPINO, AGUACATE Y QUESO CREMA

ELIGE LA BASE:

- Arroz
- Lechuga
- Mixto

Choose base:

- Rice
- Lettuce
- Mixed



\$ 290 MXN

 **POKE BOWL DE POLLO TERIYAKI | TERIYAKI CHICKEN POKE BOWL**

CON EDAMAME, ZANAHORIA, CEBOLLIN Y AGUACATE

ELIGE LA BASE:

- Arroz
- Lechuga
- Mixto

Choose base:

- Rice
- Lettuce
- Mixed



\$ 320 MXN

POKE BOWL HAWAIANO CON ATUN | HAWAIIAN TUNA POKE BOWL

CON EDAMAME, ZANAHORIA, PEPINO Y PIÑA

ELIGE LA BASE:

- Arroz
- Lechuga
- Mixto

Choose base:

- Rice
- Lettuce
- Mixed

RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S RECOMMENDATION



Nuestros precios incluyen el IVA y pueden ser modificados sin previo aviso. Las imágenes son sugerencias de la presentación de nuestros platos. Algunos de nuestros platos pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos como: cacahuates, nueces, lácteos, huevo, soja, trigo/gluten, mariscos y pescados. Algunos alimentos en este menú pueden servirse crudos o poco cocidos (como carnes, pescados, mariscos o huevo). El consumo de estos productos es bajo su responsabilidad y puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere una dieta especial, (sin gluten, vegetariana, vegana, baja en sodio, etc.), por favor informe a nuestro personal antes de ordenar.

ROLLOS



\$ 220 MXN

ROLLO SPICY DRAGON SPICY DRAGON ROLL

Atún spicy, alga nori, pepino y aguacate por dentro, masago y ajonjolí por fuera.

Spicy tuna, nori seaweed, cucumber and avocado inside, masago and sesame outside.

EXTRA:
|| Tampico 40 g \$45

ADD:
|| Tampico 40 g \$45



\$ 190 MXN

ROLLO FELI-TASHAKI FELI-TASHAKI ROLL

Empanizado por fuera, con alga nori, cangrejo, queso manchego y aguacate por dentro. Incluye Tampico.

Breaded on the outside, with nori seaweed, crab, Manchego cheese and avocado on the inside. Includes Tampico.



\$ 220 MXN

ROLLO SALMONSITO SALMONSITO ROLL

Salmon por fuera, con masago, aguacate y queso Philadelphia por dentro.

Salmon on the outside, masago, avocado and Philadelphia cheese on the inside.

EXTRA:
|| Tampico 40 g \$45

ADD:
|| Tampico 40 g \$45



\$ 190 MXN

ROLLO SWEET TUNA SWEET TUNA ROLL

Atún, cangrejo y pepino por dentro, alga nori, con un toque de ajonjolí y salsa de anguila por fuera.

Tuna, crab and cucumber inside, nori seaweed, with a touch of sesame and eel sauce on the outside.

EXTRA:
|| Tampico 40 g \$45

ADD:
|| Tampico 40 g \$45



\$ 190 MXN

ROLLO CALIFORNIA CRUNCHY CALIFORNIA CRUNCHY ROLL

Crujiente empanizado por fuera, con alga nori, cangrejo, pepino y queso Philadelphia por dentro. Incluye Tampico.

Crispy breaded on the outside, with nori seaweed, crab, cucumber and Philadelphia cheese on the inside. Includes Tampico.



\$ 220 MXN

QUE FRESA ROLL STRAWBERRY ROLL

Salmon, queso crema Philadelphia y pepino por dentro. Fresa y salsa de anguila por fuera.

Salmon, Philadelphia cream cheese and cucumber inside. Strawberry and eel sauce outside.

EXTRA:
|| Tampico 40 g \$45

ADD:
|| Tampico 40 g \$45



\$ 220 MXN

MANAGUITO ROLL MANGO ROLL

Por fuera: mango con un toque de Chile tajín. Por dentro: camarón, queso crema, alga nori y pepino.

EXTRA:
Tampico 40 g \$45 ||

Outside: Mango with a touch of Tajín chili. Inside: Shrimp, cream cheese, nori seaweed and cucumber.

ADD:
|| Tampico 40 g \$45



\$ 310 MXN

ROLLO FUTO FUTO ROLL

Por fuera: alga mamenori y Tampico. Por dentro: camarón empanizado, aguacate, pepino, queso Philadelphia y surimi.

Outside: mamenori seaweed and Tampico. Inside: breaded shrimp, avocado, cucumber, Philadelphia cream cheese, and surimi.



\$ 250 MXN

ROLLO NEVADO SNOW ROLL

Por fuera: queso Philadelphia y salsa Tampico. Por dentro: aguacate, pepino y cangrejo empanizado.

Outside: nori seaweed and Tampico. Inside: breaded shrimp, avocado, cucumber, Philadelphia cream cheese, and surimi.



\$ 220 MXN

ROLLO SPICY SALMÓN SPICY SALMON ROLL

Salmon, queso Philadelphia y pepino por dentro. Alga nori con salsa spicy mayo por fuera.

Salmon, Philadelphia cheese and cucumber inside. Nori seaweed with spicy mayo sauce on the outside.



\$ 240 MXN

ROLLO BUTTER CRAB BUTTERCRAB ROLL

Cangrejo y masago envueltos en nori, con salsa mantequilla y Tampico.

Crab and masago wrapped in nori with butter sauce and Tampico.



\$ 230 MXN

ROLLO ROCKSHRIMP ROCKSHRIMP ROLL

Camarón roca tempura, queso crema y masago por dentro, aguacate y ajonjolí por fuera.

Rock shrimp tempura, cream cheese and masago inside, avocado and sesame outside.

EXTRA:
|| Tampico 40 g \$45

ADD:
|| Tampico 40 g \$45



\$ 180 MXN

ROLLO MI VEGGIE VEGGIE ROLL

Champiñones, calabaza y espinacas salteadas en salsa ponzu.

Mushrooms, zucchini and spinach sautéed in ponzu sauce.

EXTRA:
|| Tampico 40 g \$45

ADD:
|| Tampico 40 g \$45



\$ 210 MXN

ROLLO TAKA TAKA TAKA TAKA ROLL

Por fuera: alga nori. Por dentro: salmón, atún y queso crema.

Nori seaweed, salmon tuna and cream cheese inside.

EXTRA:
|| Tampico 40 g \$45

ADD:
|| Tampico 40 g \$45



\$ 190 MXN

ROLLO SPICY SPICY TUNA SPICY SPICY TUNA ROLL

Atún sriracha por dentro, aguacate y spicy mayo por fuera.

Sriracha tuna inside, avocado and spicy mayo on the outside.

EXTRA:
|| Tampico 40 g \$45

ADD:
|| Tampico 40 g \$45

asian food!

SNACKS & BAKERY



\$ 80 MXN

CHURRITOS DE NOPAL (250 G) CRUNCHY SNACK STICKS

ELIGE 1 OPCIÓN

- Limón y sal
- Chipotle
- Queso y jalapeño
- Chile piñín
- Salsas negras
- Habanero y limón
- Fuego
- Crema y especias
- Esquite
- Guacamole
- Azúcar y canela

CHOOSE 1 OPTION:

- Lime & salt
- Chipotle
- Cheese & jalapeño
- Chili
- Dark sauces
- Habanero lime
- Extra hot
- Cream and spices
- Corn
- Guacamole
- Cinnamon sugar



\$ 150 MXN



NACHOS CON QUESO NACHOS WITH CHEESE

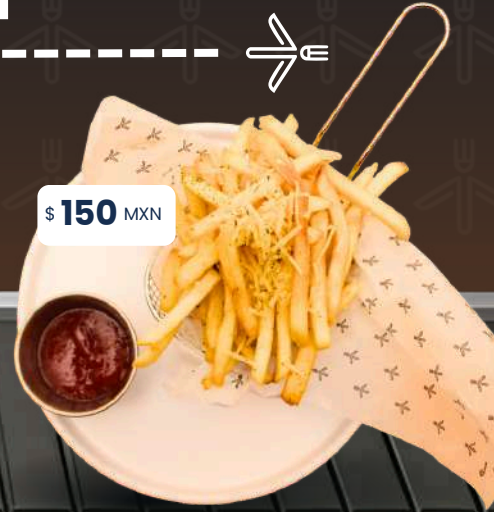
CON FRIJOLAS Y CHILE JALAPEÑO

EXTRA:

- Tocino 60 g \$65
- Queso manchego 40 g \$35
- Queso cheddar 40 g \$45

ADD:

- Bacon 60g \$65
- Manchego cheese 40g \$35
- Cheddar cheese 40g \$45



\$ 150 MXN



PAPAS A LA FRANCESA PARMESANO PEREJIL

FRENCH FRIES WITH
PARMESAN & PARSLEY

EXTRA :

- Chorizo 60 g \$55
- Tocino 50 g \$65
- Queso parmesano 20 g \$35
- Queso manchego 40 g \$35
- Queso cheddar 40 g \$45

ADD:

- Chorizo 60 g \$55
- Bacon 50 g \$65
- Parmesan cheese 20 g \$35
- Manchego cheese 40 g \$35
- Cheddar cheese 40 g \$45



\$ 110 MXN

VASO DE UVAS (200 G)

GRAPES IN A CUP

EXTRA:

- Yogurt Griego 70 g \$55

ADD:

- Greek Yogurt 70 g \$55



\$ 60 MXN

PAN DULCE

SWEET BREAD



\$ 60 MXN

CROISSANT



\$ 60 MXN

GALLETAS GOURMET (50 G) GOURMET COOKIE

Chispas de chocolate, avena o macadamia con chocolate blanco

Chocolate chips, oatmeal or white chocolate macadamia



\$ 80 MXN

MUFFIN (180 G)

Triple chocolate, blueberry o chips de chocolate

Triple chocolate, blueberry or chocolate chips



\$ 80 MXN



PANQUÉ DE ELOTE SWEET CORN BREAD

POSTRES

desserts!



\$ 210 MXN



\$ 95 MXN



\$ 160 MXN

 **CRUJIENTE DE VAINILLA (240 G)**
VANILLA CRUNCH
HELADO DE VAINILLA, NUEZ, CAMPECHANA Y DULCE DE LECHE

GELATINA MOSAICO (240 G)
MOSAIC GELATIN

 **PAY DE LIMÓN (240 G)**
LIME PIE



\$ 210 MXN



\$ 120 MXN

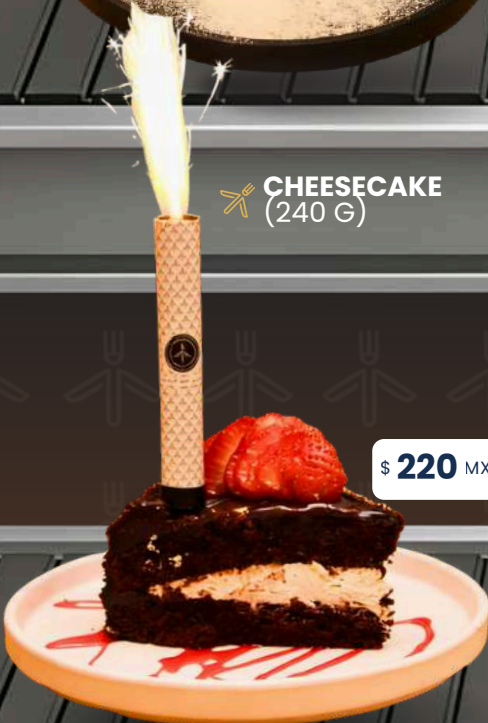


\$ 150 MXN

 **CHEESECAKE (240 G)**

 **ARROZ CON LECHE (240 G)**
RICE PUDDING

HELADO | ICE CREAM
Chocolate • Vainilla • Limón • Fresa
Chocolate • Vanilla • Lemon • Strawberry



\$ 220 MXN



\$ 260 MXN



\$ 220 MXN

PASTEL DE TEMPORADA (240 G)
SEASONAL CAKE

 **FRESAS DUBAI (240 G)**
STRAWBERRIES DUBAI
CON CHOCOLATE, CREMA DE PISTACHO Y KADAYIF
WITH CHOCOLATE, PISTACHIO CREAM AND KADAYIF

 **FRESAS CON CHOCOLATE (240 G)**
STRAWBERRIES WITH CHOCOLATE
CON CHOCOLATE, SEMI AMARGO O CHOCOLATE CON LECHE
WITH DARK CHOCOLATE OR MILK CHOCOLATE

moonch®
COCADO DULCE DE LECHE

moonch®
COCADO DULCE DE LECHE



BEBIDAS DRINKS

\$ 75 MXN



AGUAS DE SABOR ARTESANAL 500ML | ARTISAN FLAVOR FRESH WATERS 500ML

Tradición 100% mexicana. Aguas de sabor elaboradas con fruta fresca.
Sabores: limón con chía, piña, limón con pepino, jamaica, guayaba, maracuyá, tamarindo, coco, horchata, nuez, pistache (algunos sabores son por temporada; pregunta por disponibilidad).

100% Mexican tradition. Flavored waters made with fresh fruit.

Flavors: lemon with chia, pineapple, lemon with cucumber, hibiscus, guava, passion fruit, tamarind, coconut, horchata, walnut, pistachio (some flavors are seasonal; ask for availability).

BOTELLA DE AGUA NATURAL 600ML
NATURAL WATER 600ML

\$ 50 MXN

CHOCOLATE CALIENTE 250ML
HOT CHOCOLATE 250ML

\$ 60 MXN

AGUA NATURAL ALCALINA ZULIA 500ML
ZULIA WATER 500ML

\$ 60 MXN

CHOCOMILK 250ML

\$ 60 MXN

AGUA DE COCO GUD 330ML
GUD COCONUT WATER 330ML

\$ 60 MXN

LECHE 236ML | MILK 236ML

\$ 60 MXN

TOPO CHICO 600ML

Agua con gas
Sparkling water

\$ 80 MXN

LECHE HERSHEY'S CHOCOLATE 200 ML
HERSHEY'S MILK

\$ 60 MXN

TOPO CHICO PREPARADO 600ML
PREPARED TOPO CHICO 600ML

Agua con gas preparada con sal y limón
Sparkling water prepared with salt and lemon

\$ 95 MXN

LICUADOS 250 ML | SHAKES 250ML

Fresa con Plátano y Nuez ó Plátano con Avena y Canela.

Strawberry with Banana and Walnut
Banana with Oats and Cinnamon.

\$ 160 MXN

REFRESCO 330ML
SODA

☒ Coca-Cola Light - Zero. ☒ Coca-Cola Light - Zero.
 ☒ Sprite. ☒ Sprite.
 ☒ Mundet. ☒ Mundet.
 ☒ Fresa. ☒ Strawberry.
 ☒ Fanta. ☒ Fanta.
 ☒ Agua con gas Ciel. ☒ Parking water Ciel

\$ 70 MXN

MALTEADAS 350ML | MILKSHAKES 350ML

☒ Chocolate ☒ Chocolate
 ☒ Fresa ☒ Strawberry
 ☒ Vainilla ☒ Vainilla

\$ 190 MXN



JUGO VERDE 330 ML
GREEN JUICE 330 ML

Con piña, espinaca, jengibre, apio y jugo de naranja
With pineapple, spinach, ginger, celery and orange juice

\$ 110 MXN

SMOOTHIE FRUTA FRESCA 350ML
FRESH FRUIT SMOOTHIE 350ML

☒ (BASE DE LECHE O AGUA) PREGUNTA POR LA FRUTA DISPONIBLE
☒ (MILK OR WATER) ASK ABOUT THE AVAILABLE FRUIT

\$ 190 MXN

JUGO DE NARANJA 330 ML
ORANGE JUICE 330 ML

\$ 80 MXN

SHAKE DE PROTEÍNA 500ML
PROTEIN SHAKE 500ML

\$ 220 MXN

LIMONADA 330ML

\$ 80 MXN

ZAHUI 355ML

Bebida gaseificada sabor toronja o naranja (355 ml)

\$ 70 MXN

TÉ 250 ML | TEA 250 ML

\$ 60 MXN

Carbonated beverage, grapefruit or orange flavor (355 ml)

Nuestros precios incluyen el I.V.A. y pueden ser modificados sin previo aviso.

Las imágenes son sugestivas de la presentación de nuestros platillos.

Ciertos alimentos en este menú pueden servirse crudos o poco cocidos (como carnes, pescados, mariscos y pescados).

El consumo de estos productos es bajo su responsabilidad y puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere una dieta especial (sin gluten, vegetariana, vegana, baja en sodio, etc.), por favor informe a nuestro personal antes de ordenar.



BARRA DE CAFÉ COFFEE BAR

DIEZ MIL PIES
Coffee Bar

AMERICANO "CAFÉ DE ESPECIALIDAD DIEZ MIL PIES" | SPECIALTY DIEZ MIL PIES AMERICAN COFFEE 12 OZ

\$ 70 MXN

EXTRA:

Refill ilimitado \$35

ADD:

Unlimited refill \$35

CAPUCCINO 230ML

EXTRA:

☒ Cajeta 30 g \$45
☒ Bailey's 2 oz \$140

ADD:

☒ Cajeta 30 g \$45
☒ Bailey's 2 oz \$140

\$ 90 MXN

ESPRESSO 40ML

EXTRA:

☒ Lechera 20 g \$35

ADD:

☒ Condensed milk 20 g \$35

\$ 80 MXN

ESPRESSO AMERICANO 10 OZ

\$ 80 MXN

AFFOGATO 80ML

ESPRESSO + HELADO DE VAINILLA
ESPRESSO + VAINILLA ICE CREAM

\$135 MXN

FRAPPÉ CAPUCHINO 250ML

EXTRA:

☒ Cajeta 30 g \$45

ADD:

☒ Cajeta 30 g \$45

\$ 95 MXN

LATTE 230ML

\$ 90 MXN



BAR DEL CAPITÁN

TODAS LAS BEBIDAS CON ALCOHOL DESPEGAN CON 2 OZ

ALL ALCOHOLIC DRINKS TAKE OFF WITH 2 OZ

CAPTAIN'S BAR!



TEQUILA

PATRÓN REPOSADO	\$ 195 MXN
PATRÓN SILVER	\$ 195 MXN
PATRÓN CRISTALINO	\$ 275 MXN
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 275 MXN
DON JULIO 70	\$ 275 MXN

VODKA

GREY GOOSE	\$ 245 MXN
SMIRNOFF SPICY TAMARINDO	\$ 185 MXN
STOLICHNAYA	\$ 215 MXN
ABSOLUT	\$ 195 MXN

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE	\$ 225 MXN
HENDRICKS	\$ 265 MXN
BOODLES MULBERRY	\$ 245 MXN
THE LONDON NO.1	\$ 265 MXN

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$ 225 MXN
MONTELOBOS ESPADÍN	\$ 275 MXN
ALERÓN	\$ 265 MXN
CREYENTE JOVEN	\$ 235 MXN
CREYENTE CRISTALINO REPOSADO	\$ 275 MXN
MONTELOBOS ESPADÍN	\$ 275 MXN
MARÍA ESPADÍN (DE LA CASA)	\$ 190 MXN

RON

BACARDI BLANCO	\$ 185 MXN
BACARDI AÑEJO	\$ 195 MXN
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 215 MXN
ZACAPA 23 AÑOS	\$ 275 MXN

CLAMATO 355 ML TOMATO & CLAM JUICE	\$ 95 MXN
TARRO CLAMATO 170 ML MEDIO VASO	\$ 75 MXN

BRANDY & COGNAC

TORRES 10	\$ 225 MXN
MARTELL VSOP	\$ 285 MXN

LICORES

BAILEYS	\$ 215 MXN
LICOR DE CAFÉ KAHLUA	\$ 185 MXN
LICOR 43	\$ 215 MXN
AÑÍS CHINCHÓN	\$ 195 MXN
COINTREAU	\$ 185 MXN
SAMBUCA VACCARI NERO	\$ 195 MXN
JÄGERMEISTER	\$ 195 MXN
ST. GERMAIN	\$ 255 MXN

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 195 MXN
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 275 MXN
WILLIAM LAWSON'S	\$ 185 MXN
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 275 MXN

CERVEZAS

BOHEMIA 355 ML CRISTAL/PILSNER/VIENNA	\$ 95 MXN
CORONA EXTRA 355 ML	\$ 95 MXN
MODELO 355 ML ESPECIAL/NEGRA	\$ 95 MXN
INDIO 355 ML	\$ 95 MXN
VICTORIA 355 ML	\$ 95 MXN
TECATE 355 ML	\$ 95 MXN
XX 355 ML LAGER/ÁMBAR	\$ 95 MXN
HEINEKEN 355 ML	\$ 105 MXN
HEINEKEN 0.0 355 ML	\$ 105 MXN
MICHELOB ULTRA 355 ML	\$ 105 MXN
STELLA ARTOIS 355 ML	\$ 105 MXN
HEINEKEN 355 ML BARRIL/DRAFT	\$ 120 MXN
FORZAN ARTESANAL 355 ML AMBER/MEZCAL/BLONDE	\$ 150 MXN

TARRO MICHELADA MICHELADA	\$ 45 MXN
JUGO DE LIMÓN ESCARCHADO CON SAL. LEMON JUICE CANDIED WITH SALT.	
TARRO CUBANA CUBANA	\$ 55 MXN
JUGO DE LIMÓN ESCARCHADO CON SAL, MAGGI, SALSA INGLESA Y SALSA TABASCO. LEMON JUICE CANDIED WITH SALT, MAGGI, WORCESTERSHIRE AND TABASCO SAUCE.	

CÓCTELES

CARAJILLO LICOR 43	\$ 225 MXN
CARAJILLO IRLANDES	\$ 315 MXN
APEROL SPRITZ	\$ 245 MXN
ST. GERMAIN SPRITZ	\$ 295 MXN
CAIPIRINHA DO BRASIL	\$ 225 MXN
MIMOSA	\$ 175 MXN
MARGARITA TEQUILA	\$ 225 MXN

VINOS

TINTO (RED)

120 CABERNET SAUVIGNON	\$ 180 MXN
SANTA HELENA	\$ 240 MXN
FLIGHT CREW	\$ 185 187 ML \$ 850 750 ML MXN
CASA MADERO 3V	\$ 260 187 ML \$ 1,250 750 ML MXN

BLANCO (WHITE)

CASA MADERO 2V	\$ 250 187 ML \$ 1,200 750 ML MXN
FLIGHT CREW	\$ 185 187 ML \$ 850 750 ML MXN

ROSADO (PINK)

CASA MADERO V	\$ 250 187 ML \$ 1,200 750 ML MXN
FLIGHT CREW	\$ 185 187 ML \$ 850 750 ML MXN
LAMBRUSCO	\$ 160 MXN

ESPUMOSO (SPARKLING)

STRONGBOW	\$ 90 MXN
PROSECCO LA MARCA	\$ 280 187 ML \$ 1,350 750 ML MXN
CHANDON DELICE	\$ 280 187 ML \$ 1,350 750 ML MXN
CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$ 2,600 MXN



EN TENEDOR DEL CIELO, TODAS LAS BEBIDAS CON ALCOHOL DESPEGAN CON 2 OZ, ¡PORQUE AQUÍ SERVIMOS CON ALTURA!

AT TENEDOR DEL CIELO, ALL ALCOHOLIC DRINKS TAKE OFF WITH 2 OZ, BECAUSE HERE WE SERVE WITH HEIGHT!



AV8R BARBOT



CONOCE A NUESTRO ROBOT BARTENDER Y DESPEGA HACIA EL FUTURO
MEET OUR BARTENDER ROBOT AND TAKE OFF INTO THE FUTURE



AV8R BARBOT



Bebidas sin alcohol

TODAS LAS BEBIDAS DEL ROBOT SE SIRVEN EN UN VASO DE 450 ML
ALL THE ROBOT'S DRINKS ARE SERVED IN A 450 ML GLASS

PIÑADA

JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO.
PINEAPPLE JUICE AND COCONUT CREAM.

\$150 MXN



FRESH UP

JUGO DE NARANJA Y PIÑA, CON AGUA MINERAL
ORANGE AND PINEAPPLE JUICE, WITH MINERAL WATER.

\$150 MXN



PANTERA ROSA | PINK PANTHER

JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO Y GRANADINA
PINEAPPLE JUICE AND COCONUT CREAM AND GRENADINE.

\$150 MXN

FRESH UP STEVIA

JUGO DE NARANJA Y PIÑA, CON AGUA MINERAL ENDULZADO
CON STEVIA
ORANGE AND PINEAPPLE JUICE, WITH MINERAL WATER
SWEETENED WITH STEVIA.

\$150 MXN

COCOA

JUGO DE PIÑA, NARANJA, LIMÓN Y GRANADINA.
PINEAPPLE, ORANGE, LEMON AND GRENADINE JUICE.

\$150 MXN

COLD BREW LEMON

CAFÉ ESPRESSO, JUGO DE LIMÓN Y JARABE NATURAL.
ESPRESSO COFFEE, LEMON JUICE AND NATURAL SYRUP.

\$150 MXN

LIMONADA NATURAL | NATURAL LEMONADE

AGUA MINERAL Y JUGO DE LIMÓN.
MINERAL WATER AND LEMON JUICE.

\$150 MXN

CAFÉ FRUTOS ROJOS | WILD BERRIES COFFEE

CAFÉ ESPRESSO, AGUA MINERAL, GRANADINA, JUGO DE
ARÁNDANO Y UN TOQUE DE LIMÓN.
ESPRESSO COFFEE, MINERAL WATER, GRENADINE,
CRANBERRY JUICE AND TOUCH OF LEMON.

\$200 MXN

LIMONADA NATURAL STEVIA |

STEVIA NATURAL LEMONADE

AGUA DE LIMÓN, ENDULZADA CON STEVIA.
LEMON JUICE, WATER, SWEETENED WITH STEVIA.

\$150 MXN



AMERICANO HELADO | ICED COFFEE

CAFÉ ESPRESSO, AGUA MINERAL, GRANADINA, JUGO DE
ARÁNDANO Y LIMÓN.
ESPRESSO COFFEE, MINERAL WATER, GRENADINE,
CRANBERRY JUICE.

\$150 MXN

LIMONADA MINERAL STEVIA |

STEVIA MINERAL LEMONADE

AGUA DE LIMÓN, ENDULZADA CON STEVIA.
LEMON JUICE, WATER, SWEETENED WITH STEVIA.

\$150 MXN

MOCKTAIL JAMAICA | JAMAICAN MOCKTAIL

BEBIDA SIN ALCOHOL CON UN TOQUE TROPICAL DE JAMAICA
Y LIMÓN, REFRESCANTE Y DELICIOSA
NON-ALCOHOLIC DRINK WITH A TROPICAL TOUCH OF
HIBISCUS AND LEMON, REFRESHING AND DELICIOUS.

\$150 MXN



LIMONADA MINERAL | SPARKLING WATER LEMONADE

AGUA MINERAL Y JUGO DE LIMÓN.
SPARKLING WATER AND LEMON JUICE.

\$150 MXN

MOCKTAIL TAMARINDO | TAMARINDO MOCKTAIL

UN REFRESCO SIN ALCOHOL CON EL EXÓTICO SABOR DEL
TAMARINDO Y UN TOQUE DE LIMÓN
A NON-ALCOHOLIC SOFT DRINK WITH THE EXOTIC FLAVOR
OF TAMARIND AND A TOUCH OF LEMON.

\$150 MXN

NARANJADA NATURAL | NATURAL ORANGEADE

AGUA DE NARANJA CON AZÚCAR
WATER AND ORANGE JUICE.

\$150 MXN

NARANJADA NATURAL STEVIA |

STEVIA NATURAL ORANGEADE

AGUA DE NARANJA, ENDULZADA CON STEVIA.
ORANGE JUICE, WATER, SWEETENED WITH STEVIA.

\$150 MXN



NARANJADA MINERAL | MINERAL NATURAL ORANGEADE

BASE DE AGUA MINERAL Y JUGO DE NARANJA.
ORANGE JUICE, SPARKLING WATER.

\$150 MXN

NARANJADA MINERAL STEVIA |

STEVIA MINERAL NATURAL ORANGEADE

AGUA MINERAL Y JUGO DE NARANJA, ENDULZADA CON
STEVIA.
ORANGE JUICE, SPARKLING WATER, SWEETENED WITH
STEVIA.

\$220 MXN

SHIRLEY TEMPLE

BEBIDA SIN ALCOHOL CON SABOR A GRANADINA.
NON ALCOHOL BEVERAGE WITH GRENADINE FLAVOUR.

\$150 MXN

FLAMINGO (PUEDES PEDIR VERSIÓN ENDULZADA CON STEVIA)

JUGO DE PIÑA, ARÁNDANO Y LIMÓN CON AGUA MINERAL
PINEAPPLE, CRANBERRY & LEMON JUICE WITH FRESH
SPARKLING WATER.

\$150 MXN



PURPLE SKY

RON, JUGO DE NARANJA, PIÑA, CURASAO AZUL, Y
GRANADINA.
RUM, ORANGE JUICE, PINEAPPLE, BLUE CURASAO, AND
GRENADINE.

\$220 MXN

BLUE HAWAIIAN (AZULITO)

BEBIDA AZULITA CREMOSA, CON UN TOQUE DE PIÑA,
COCO Y LIMÓN
CREAMY BLUE DRINK, WITH A TOUCH OF PINEAPPLE,
COCONUT AND LEMON

\$220 MXN



RECOMENDACIÓN DEL CAPITÁN
CAPTAIN'S RECOMMENDATION



Nuestros precios incluyen el IVA, y pueden ser modificados sin previo aviso.

Las imágenes son sugestivas de la presentación de nuestros platillos.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos como: cacahuates, nueces, lácteos, huevo, soya, trigo/gluten, mariscos y pescados.

Ciertos alimentos en este menú pueden servirse crudos o poco cocidos (como carnes, pescados, mariscos o huevo).

El consumo de estos productos es bajo su responsabilidad y puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere una dieta especial (sin gluten, vegetariana, vegana, baja en sodio, etc.), por favor informe a nuestro personal antes de ordenar.



AV8R BARBOT

Bebidas con alcohol



TODAS LAS BEBIDAS DEL ROBOT SE SIRVEN EN UN VASO DE 450 ML
ALL THE ROBOT'S DRINKS ARE SERVED IN A 450 ML GLASS

VODKA GREY GOOSE

- DESARMADOR SCREWDRIVER.**
BASE DE VODKA Y JUGO DE NARANJA.
CRANBERRY VODKA BASE WITH ORANGE JUICE. **\$ 220 MXN**
- VODKA JUGO PIÑA | PINEAPPLE JUICE VODKA.**
JUGO DE PIÑA, Y TOQUE DE VODKA.
PINEAPPLE JUICE WITH VODKA TOUCH. **\$ 220 MXN**
- VODKA JUGO MANZANA | APPLE JUICE VODKA.**
JUGO DE MANZANA CON TOQUE DE VODKA
APPLE JUICE WITH VODKA. **\$ 220 MXN**
- VODKA MINERAL NARANJA | SPARKLING ORANGE JUICE VODKA.**
AGUA MINERAL Y JUGO DE NARANJA Y TOQUE DE VODKA.
SPARKLING WATER WITH ORANGE JUICE & VODKA. **\$ 220 MXN**
- VODKA JUGO ARÁNDANO | CRANBERRY JUICE VODKA.**
JUGO DE ARÁNDANO, Y TOQUE DE VODKA.
CRANBERRY JUICE WITH VODKA. **\$ 220 MXN**
- VODKA MINERAL ARÁNDANO | SPARKLING CRANBERRY JUICE VODKA.**
AGUA MINERAL, JUGO DE ARÁNDANO CON Y TOQUE DE VODKA.
APPLE JUICE WITH VODKA. **\$ 220 MXN**
- MAMU FRENCH**
VODKA, JUGO DE PIÑA Y JARABE DE MORA AZUL
VODKA, PINEAPPLE JUICE & BLUEBERRY SIROPE. **\$ 220 MXN**
- MARTINI DE COCO COCONUT MARTINI**
CREMA DE COCO, CON UN TOQUE DE VODKA.
COCONUT CREAM, WITH A TOUCH OF VODKA. **\$ 220 MXN**
- RUSO NEGRO RUSSIAN BLACK |**
VODKA Y LICOR DE CAFÉ.
COFFEE LIQUOR & VODKA. **\$ 220 MXN**
- COLD BREW TROPICAL**
VODKA, CREMA DE COCO, CAFÉ ESPRESSO Y JARABE NATURAL.
VODKA, COCONUT CREAM, ESPRESSO COFFEE & NATURAL SIROPE. **\$ 220 MXN**
- ESPRESSO MARTINI**
VODKA, CAFÉ ESPRESSO, LICOR DE CAFÉ Y JARABE NATURAL.
VODKA, COFFEE ESPRESSO, COFFEE LIQUOR & NATURAL SIROPE. **\$ 220 MXN**
- MOSCOW MULE**
CERVEZA DE JENGIBRE CON TORONJA Y VODKA.
GINGER BEER WITH TANGARINE JUICE & VODKA. **\$ 250 MXN**
- LONG ISLAND**
VODKA, TEQUILA BLANCO, RON BLANCO, GINEBRA Y REFRESCO DE COLA.
VODKA, WHITE TEQUILA, WHITE RUM GINGER & COLA. **\$ 250 MXN**
- SEX ON THE BEACH**
JUGO DE ARÁNDANO Y NARANJA, TOQUE DE VODKA.
CRANBERRY JUICE WITH ORANGE JUICE & VODKA. **\$ 220 MXN**
- COSMOPOLITAN**
VODKA Y JUGO DE ARÁNDANO, CON UN TOQUE DE LICOR DE NARANJA Y JUGO DE LIMÓN.
VODKA AND CRANBERRY JUICE, WITH A TOUCH OF ORANGE LIQUEUR AND LEMON JUICE. **\$ 220 MXN**
- SAN FRANCISCO**
JUGO DE NARANJA Y PIÑA Y LIMÓN CON VODKA, DECORADO CON GRANADINA.
ORANGE AND PINEAPPLE AND LEMON JUICE WITH VODKA, DECORATED WITH GRENADINE. **\$ 220 MXN**

RON | RUM BACARDÍ.

- RON CON COLA | WHITE RUM WITH COLA**
REFRESCO DE COLA, Y TOQUE DE RON BLANCO.
COLA WITH WHITE RUM. **\$ 200 MXN**
- PINTADO MINERAL | TINTED MINERAL**
AGUA MINERAL, TOQUE DE RON BLANCO Y REFRESCO DE COLA.
MINERAL WATER WITH WHITE RUM TINTED WITH COLA. **\$ 200 MXN**
- CUBA LIBRE | FREE CUBA**
REFRESCO DE COLA, TOQUE DE RON BLANCO Y JUGO DE LIMÓN.
COLA WITH WHITE RUM & LEMON JUICE. **\$ 220 MXN**
- DAIQUIRI DE PIÑA | PINEAPPLE DAIQUIRI**
REFRESCO DE LIMA-LIMÓN Y JUGO DE PIÑA, DE RON BLANCO (SALUDABLE: ENDULZADO CON STEVIA).
LEMON-LIME SOFT DRINK WITH PINEAPPLE JUICE WITH WHITE RUM (HEALTHY: SWEETENED WITH STEVIA). **\$ 220 MXN**
- DAIQUIRI DE LIMÓN | LEMON DAIQUIRI**
REFRESCO DE LIMA-LIMÓN, CON UN TOQUE DE RON BLANCO.
LEMON-LIME SOFT DRINK & WHITE RUM. **\$ 220 MXN**
- DAIQUIRI DE NARANJA | ORANGE DAIQUIRI**
JUGO DE NARANJA Y REFRESCO DE LIMA-LIMÓN, CON UN TOQUE DE RON BLANCO.
ORANGE JUICE WITH LEMON-LIME SOFT DRINK & WHITE RUM. **\$ 220 MXN**
- DAIQUIRI DE COCO | COCONUT DAIQUIRI**
CREMA DE COCO Y TOQUE DE RON BLANCO.
COCONUT CREAM & WHITE RUM. **\$ 220 MXN**
- PIÑA COLADA | PINA COLADA**
JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO, Y TOQUE DE RON BLANCO.
PINEAPPLE JUICE COCONUT CREAM & WHITE RUM. **\$ 220 MXN**
- DARK N' STORMY**
BEBIDA CLASICA DULCE CON CERVEZA DE JENGIBRE, RON Y CITRICOS.
SWEET GINGER BEER, RUMM AND CITRICS. **\$ 220 MXN**
- COSMOJITO**
EL CLÁSICO COSMOPOLITAN CON UN TOQUE DE HIERBABUENA.
CLASSIC COSMOPOLITAN BEVERAGE WITH PEPPERMINT. **\$ 220 MXN**
- HAVANA BEACH**
RON BLANCO, JUGO DE PIÑA Y LIMÓN.
WHITE RUM, PINEAPPLE JUICE & LEMON. **\$ 220 MXN**
- HAVANA BEACH SALUDABLE | HEALTHY**
JUGO DE MANZANA, ARÁNDANO, LIMÓN, TOQUE DE RON AÑEJO Y VERMUT ROJO, ENDULZADO CON STEVIA.
APPLE, CRANBERRY AND LEMON JUICE WITH AGED RUM & RED VERMUT. **\$ 220 MXN**
- DESPINTADO RON SALUDABLE | FADED HEALTHY RUM**
REFRESCO DE COLA SIN AZÚCAR, RON BLANCO Y AGUA MINERAL.
SUGAR FREE COLA WITH RUM & SPARKLING WATER. **\$ 220 MXN**
- CAMPECHANO RON | CAMPECHANO RUM**
BASE DE REFRESCO DE COLA, AGUA MINERAL Y TOQUE DE RON BLANCO.
HALF & HALF COKE & SPARKLING WATER WITH RUM. **\$ 200 MXN**
- CAMPECHANO RON SALUDABLE | CAMPECHANO HEALTHY RUM**
REFRESCO DE COLA SIN AZÚCAR Y AGUA MINERAL, CON UN TOQUE DE RON BLANCO.
HALF & HALF NOT SUGAR COLA & SPARKLING WATER WITH RUM. **\$ 220 MXN**

EN TENEDOR DEL CIELO, TODAS LAS BEBIDAS CON ALCOHOL DESPEGAN CON 2 OZ, ¡PORQUE AQUÍ SERVIMOS CON ALTURA!
AT TENEDOR DEL CIELO, ALL ALCOHOLIC DRINKS TAKE OFF WITH 2 OZ, BECAUSE HERE WE SERVE WITH HEIGHT!

AV8R BARBOT

Bebidas con alcohol

TODAS LAS BEBIDAS DEL ROBOT SE SIRVEN EN UN VASO DE 450 ML
ALL THE ROBOT'S DRINKS ARE SERVED IN A 450 ML GLASS

TEQUILA



TEQUILA MINERAL BLANCO | WHITE TEQUILA MINERAL
AGUA MINERAL Y TOQUE DE TEQUILA BLANCO
SPARKLING WATER & WHITE TEQUILA. **\$ 200 MXN**

TEQUILA MINERAL REPOSADO | AGED TEQUILA MINERAL
BASE DE AGUA MINERAL, CON TEQUILA REPOSADO
SPARKLING WATER & WHITE TEQUILA. **\$ 200 MXN**

PALOMA
REFRESCO DE TORONJA, CON TEQUILA BLANCO Y JUGO DE LIMÓN
GRAPEFRUIT SODA, WITH WHITE TEQUILA AND LEMON JUICE. **\$ 220 MXN**

JUNGLE JUICE
JUGO DE PIÑA, NARANJA, ARÁNDANO Y TEQUILA BLANCO Y JUGO DE LIMÓN
PINEAPPLE, ORANGE AND CRANBERRY JUICE, WITH WHITE TEQUILA AND LEMON JUICE. **\$ 220 MXN**

TEQUILA SUNRISE
JUGO DE NARANJA Y TORONJA, TEQUILA BLANCO Y JUGO DE LIMÓN
ORANGE AND GRAPEFRUIT JUICE, WHITE TEQUILA AND LEMON JUICE. **\$ 220 MXN**

MARGARITA EN LAS ROCAS | STRAIGHT ON THE ROCKS MARGARITA
TEQUILA BLANCO, LIMÓN, JARABE DULCE Y LIGERO TOQUE DE NARANJA DIRECTO EN LAS ROCAS
WHITE TEQUILA, LEMON, SWEET SYRUP AND LIGHT TOUCH OF ORANGE ON THE ROCKS. **\$ 220 MXN**

MARGARITA EN LAS ROCAS SALUDABLE | HEALTHY STRAIGHT ON THE ROCKS MARGARITA
TEQUILA, LIMÓN, STEVIA Y UN LIGERO TOQUE DE NARANJA DIRECTO EN LAS ROCAS
TEQUILA, LEMON, STEVIA AND A LIGHT TOUCH OF ORANGE STRAIGHT ON THE ROCKS. **\$ 220 MXN**

MARGARITA DE PEPINO | CUCUMBER MARGARITA
JUGO DE PEPINO FRESCO Y LIMA
FRESH CUCUMBER AND LIME JUICE. **\$ 220 MXN**

MARGARITA PICANTE | SPICY MARGARITA
MARGARITA CON UN PICANTE QUE TE SORPRENDERÁ
MARGARITA WITH A SPICE THAT WILL AMAZE YOU. **\$ 250 MXN**

MARGARITA TAMARINDO | TAMARIND MARGARITA
TEQUILA CON TAMARINDO, CON LIMA FRESCA
TEQUILA WITH TAMARIND, WITH FRESH LIME. **\$ 250 MXN**

DAIQUIRI DE PIÑA SALUDABLE | HEALTHY PINEAPPLE DAIQUIRI
REFRESCO DE LIMA-LIMÓN Y JUGO DE LIMÓN, RON BLANCO, ENDULZADA CON STEVIA.
LEMON-LIME, LEMON JUICE SODA, WHITE RUM & SWEETENED WITH STEVIA. **\$ 180 MXN**

MOJITO
CLASICA BEBIDA CON RON, HIERBABUENA Y LIMÓN.
CLASSIC DRINK WITH RUM, MINT AND LEMON. **\$ 220 MXN**

TEQUILA JAMAICA | JAMAICAN TEQUILA
TEQUILA MEZCLADO CON SABORES DE JAMAICA
TEQUILA MIXED WITH HIBISCUS FLAVORS. **\$ 220 MXN**

MEZCAL



MEZCAL JAMAICA | JAMAICAN MEZCAL
MEZCAL CON JARABE DE GUAYABA Y LIMA
MEZCAL WITH GUAVA AND LIME SYRUP. **\$ 250 MXN**

MARGARITA MEZCAL CITRICOS
CÍTRICOS Y EL TOQUE AHUMADO DEL MEZCAL
CITRUS AND THE SMOKY TOUCH OF MEZCAL. **\$ 250 MXN**

GUAYABA MEZCAL | GUAVA MEZCAL
MEZCAL CON JARABE DE GUAYABA Y LIMA
MEZCAL WITH GUAVA AND LIME SYRUP. **\$ 250 MXN**

GINEBRA BOMBAY SAPPHIRE

PINKLADY
GINEBRA, JUGO DE LIMÓN Y LICOR DE NARANJA Y GRANADINA
GIN, LEMON JUICE AND ORANGE AND GRENADINE LIQUEUR. **\$ 250 MXN**

GIN JUGO DE NARANJA | ORANGE JUICE GIN
JUGO DE NARANJA, CON UN TOQUE DE GINEBRA
ORANGE JUICE, WITH A TOUCH OF GIN. **\$ 250 MXN**

GIN DE JUGO DE MANZANA
JUGO DE MANZANA, CON UN TOQUE DE GINEBRA
APPLE JUICE, WITH A TOUCH OF GIN. **\$ 250 MXN**

GIN JUGO DE ARANDANO | CRANBERRY JUICE GIN
JUGO DE ARANDANO, CON GINEBRA
CRANBERRY JUICE, WITH GIN. **\$ 250 MXN**

GIN JUGO DE PIÑA | PINEAPPLE JUICE GIN
JUGO DE PIÑA, CON GINEBRA
PINEAPPLE JUICE, WITH GIN. **\$ 250 MXN**

GIN JAMAICA | JAMAICAN GIN
GINEBRA INFUSIONADA CON JAMAICA Y CÍTRICOS.
GIN INFUSED WITH HIBISCUS AND CITRUS. **\$ 250 MXN**

MIAMI BEACH
JUGO DE PIÑA Y AGUA MINERAL, CON GINEBRA Y JUGO DE LIMÓN, ENDULZADO CON STEVIA.
PINEAPPLE JUICE AND SPARKLING WATER, GIN AND LEMON JUICE. **\$ 250 MXN**

MIAMI BEACH STEVIA
JUGO DE PIÑA Y AGUA MINERAL, CON GINEBRA Y JUGO DE LIMÓN, ENDULZADO CON STEVIA.
PINEAPPLE JUICE AND SPARKLING WATER, GIN AND LEMON JUICE, STEVIA SWEETENED. **\$ 250 MXN**

LONDON MULE
VERSIÓN DEL MOSCOW MULE CON GINEBRA, CERVEZA DE JENGIBRE, TORONJA Y GINEBRA.
VERSION OF THE MOSCOW MULE WITH GIN, GINGER BEER, GRAPEFRUIT AND GIN. **\$ 250 MXN**

WHISKY



WHISKY Y AGUA MINERAL | WHISKEY AND SPARKLING WATER
WHISKY, AGUA MINERAL Y TOQUE DE REFRESCO DE COLA
WHISKEY, SPARKLING WATER & SPLASH OF COLA. **\$ 200 MXN**

WHISKY PINTADO | PINTADO WHISKEY
WHISKY, AGUA MINERAL Y TOQUE DE REFRESCO DE COLA
WHISKEY, SPARKLING WATER & SPLASH OF COLA. **\$ 200 MXN**

APEROL
— 1919 —
APEROL COSMO
REVIVE EL COSMOPOLITAN CON EL BITTER APEROL WHISKY Y AGUA MINERAL
REVIVE COSMOPOLITAN WITH THE BITTER FLAVOUR OF APEROL WHISKEY & SPARKLING WATER. **\$ 220 MXN**



MARTINI SECO | DRY MARTINI
VODKA Y VERMUT SECO.
VODKA & DRY VERMOUTH. **\$ 250 MXN**

EN TENEDOR DEL CIELO, TODAS LAS BEBIDAS CON ALCOHOL DESPEGAN CON 2 OZ, ¡PORQUE AQUÍ SERVIMOS CON ALTURA!
AT TENEDOR DEL CIELO, ALL ALCOHOLIC DRINKS TAKE OFF WITH 2 OZ, BECAUSE HERE WE SERVE WITH HEIGHT!

Nuestros precios incluyen el IVA, y pueden ser modificados sin previo aviso.
 Las imágenes son sugerencias de la presentación de nuestros platillos.
 Algunos alimentos en este menú pueden servirnos como vehículo de transmisión de enfermedades.
 El consumo de estos productos es bajo su responsabilidad y puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
 Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere una dieta especial (sin gluten, vegetariana, vegana, baja en sodio, etc.), por favor informe a nuestro personal antes de ordenar.
 Algunos de nuestros productos contienen: leche, huevo, soja, trigo/gluten, mariscos y pescados.
 Algunos de nuestros productos contienen: leche, huevo, soja, trigo/gluten, mariscos y pescados.
 Algunos de nuestros productos contienen: leche, huevo, soja, trigo/gluten, mariscos y pescados.
 Algunos de nuestros productos contienen: leche, huevo, soja, trigo/gluten, mariscos y pescados.



ELIGE TU PLAN

CHOOSE YOUR PLAN



VUELA LIGERO FLY LIGHT

"PARA CAMBIO DE HÁBITOS SALUDABLES"
"TO CHANGE HEALTHY HABITS"

Ideal para quien busque mejorar su relación con la comida y elegir opciones más equilibradas en su alimentación día a día o con mayor energía.

Ideal for those looking to improve their relationship with food and choose more balanced options in their daily diet or improve performance.



VUELA ALTO FLY LIGHT

"PLAN PERSONALIZADO"
"PERSONALIZED PLAN"

- Enfocado a quién busque optimizar su físico.
- Prepararse para exámenes médicos AFAC.
- Mejorar rendimiento.
- Focused on those looking to optimize their physique.
- Prepare for medical exams AFAC.
- Improve performance.

¿SABÍAS QUE?

"Todo el menú de TDC está diseñado para que tengas una alimentación saludable y dirigida a tus metas personales."

"The entire TDC menu is designed for you to have a healthy diet and aimed at your personal goals."

Rebe

MEET:
CONOCE A:



TENEDOR DEL CIELO

Toma muy en serio TU SALUD, por lo que desarrollamos planes saludables y personalizados con nuestra **NUTRIÓLOGA OFICIAL "REBECA LOERA"** **INSTAGRAM: @nutriologa.rebecaloera.**

We take your health very seriously, so we developed healthy and personalized plans with our OFFICIAL Nutritionist "REBECA LOERA" @nutriologa.rebecaloera.

ADICIONALES

add-ons!



Productos (Gr/Pz)	Precios (MXN)
CAJETA 30 G MILK CARAMEL	\$ 45 MXN
NUTELLA 30 G NUTELLA	\$ 45 MXN
MIEL 30 G HONEY	\$ 35 MXN
CREMA EXTRA 30 G SOUR CREAM	\$ 25 MXN
HUEVO EXTRA 1 PZ EXTRA EGG	\$ 35 MXN
JAMÓN DE PAVO EXTRA 60 G TURKEY JAM	\$ 55 MXN
PAQUETE SALMAS EXTRA 1 PZ SALMA CRACKERS	\$ 25 MXN
POLLO EXTRA 90 G CHICKEN	\$ 75 MXN
QUESO MANCHEGO EXTRA 40 G MANCHEGO CHEESE	\$ 35 MXN
QUESO PARMESANO EXTRA 20 G PARMESAN CHEESE	\$ 35 MXN
PILOT PACK PILOT PACK	\$ 75 MXN

Productos (Gr/Pz)	Precios (MXN)
QUESO CHEDDAR EXTRA 40 G CHEDDAR CHEESE	\$ 45 MXN
QUINOA EXTRA 40 G QUINOA	\$ 45 MXN
SALSA CHICHARRÓN DE HABANERO EXTRA HABANERO CRISPY SAUCE	\$ 25 MXN
SALSA MACHA EXTRA MACHA SAUCE	\$ 25 MXN
TAMPICO 40 G TAMPICO	\$ 45 MXN
TOCINO EXTRA 60 G BACON	\$ 65 MXN
TORTILLAS EXTRA 6 PZ EXTRA TORTILLAS 6 PCS	\$ 25 MXN
YOGURT GRIEGO EXTRA 70 G GREEK YOGURT	\$ 55 MXN
ADEREZO ENSALADA 30 G SALAD DRESSING	\$ 25 MXN
BISTEK 90 G STEAK	\$ 95 MXN
ARRACHERA 90 G SKIRT STEAK	\$ 115 MXN
BOLILLO 1 PZ BREAD 1 PC — \$35	\$ 35 MXN

En cumplimiento con la normativa vigente de PROFECO y COFEPRIS, informamos a nuestros clientes lo siguiente:

- Nuestros precios incluyen el I.V.A. y pueden ser modificados sin previo aviso.
- Las imágenes son sugestivas de la presentación de nuestros platillos.
- Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos como: cacahuates, nueces, lácteos, huevo, soya, trigo/gluten, mariscos y pescados.
- Ciertos alimentos en este menú pueden servirse crudos o poco cocidos (como carnes, pescados, mariscos o huevo).
- El consumo de estos productos es bajo su responsabilidad y puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, o requiere una dieta especial (sin gluten, vegetariana, vegana, baja en sodio, etc.), por favor informe a nuestro personal antes de ordenar.
- Nuestro equipo tomará las medidas necesarias para minimizar el riesgo de contaminación cruzada; sin embargo, no podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en ningún platillo.

Agradecemos su comprensión y cooperación para garantizar su seguridad alimentaria.





¿ERES STAFF DEL AEROPUERTO O CREW?

PREGUNTA POR EL DESCUENTO ESPECIAL Y PAQUETES AL PRESENTAR TU TIA O ID

¿ARE YOU AIRPORT STAFF OR CREW?

ASK ABOUT THE SPECIAL DISCOUNT & PACKAGES WHEN PRESENTING YOUR ID



RECARGA LA BILLETERA VIRTUAL EN LA APP Y RECIBE UN 10% ADICIONAL
TOP UP YOUR VIRTUAL WALLET IN THE APP AND GET AN EXTRA 10% BONUS.
(recarga mínima de \$1,000 MXN) (minimum recharge of \$1,000 MXN).

Por ejemplo, al recargar \$1,000, obtienes \$1,100 (el saldo no vence).
For example, when you load \$1,000, you get \$1,100 (balance does not expire).

Si prefieres hacer la recarga con efectivo o tarjeta de vales, lo podrás hacer en sucursal.
If you prefer to top up with cash or voucher card, you can do so at the branch office.

