

## ENTRADAS

**TOSTADAS DE ATÚN FRESCO** \$190  
Aderezo de chipotle, pepino, aguacate, poro frito y salsa ponzu.

**EMPANADAS DE CAMARÓN** \$250  
Queso Oaxaca y aguacate.

**HUMMUS DE GARBANZO** \$180  
Acompañado con ensalada mediterranea.

**AGUACHILE DE CAMARÓN** \$230  
Pepino, tomate cherry y aceite de hierbas.

**TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS** \$450  
Queso feta, tostones de parmesano, bolitas de queso azul, pepperoni, prosciutto, pechuga de pavo, salami, lomo embuchado y aceitunas.

**QUESO FUNDIDO** \$195  
Queso mozzarella, manchego y oaxaca, flambeado con brandy, acompañado con longaniza.

**CAMARONES AL COCO** \$340  
acompañados de arroz salvaje y salsa de mango.

**CEVICHE NEGRO** \$250  
mezcla de chiles secos, acompañado con sandía, aguacate y pepino.

## ENSALADAS

**GRIEGA** \$180  
Tomate cherry, pepino, aceitunas, pimiento morrón, queso feta y aceite de finas hierbas.

**VERDE** \$150  
Mix hojas verdes, jitomate, pepino y cebolla y vinagreta de la casa.

**CÉSAR** \$190  
Acompaña con pechuga de pollo frita.

## SOPAS

**CONSOMÉ DE LA CASA** \$170  
Concentrado jugo de res, vegetales y trozos de res.

**CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO** \$180

**RISSOTO FUNGHI** \$250  
Champiñones, vino blanco, crema y queso parmesano

**SOPA DE TORTILLA** \$190  
Tradicional de la casa.

## PLATOS FUERTES

**MEDALLONES DE RES** \$410  
Ensalada tibia y maíz con salsa de vino tinto y estragón

**RIB EYE** \$490  
Papa al romero y vegetales en mantequilla al limón.

**CHICHARRÓN DE PULPO** \$340  
Con adobo y vegetales. (200g)

**FILETE DE PESCADO** \$380  
▪ Salsa de cítricos y pure de camote.  
▪ Con pasta cremosa al ajillo y vegetales asados.

**PASTA FRUTOS DEL MAR** \$320  
Camarón, almeja chocolate, pulpo y pescado con salsa de mantequilla, limón y perejil.

**PASTA A SU ELECCIÓN** \$180  
Pomodoro, Alfredo, arrabiata o pesto.  
Agrega proteína: camarón, pollo o arrachera. +\$100

**HAMBURGUESA** \$310  
Bollo negro, bbq, arugula y tocino ahumado.

**SÁNDWICH CHICHIPICAS** \$270  
Pan de la casa, lomo embuchado, pechuga de pavo y salmón curado.

**BAGUETTE DE CARNES FRÍAS** \$290  
Baguette de la casa, pepperoni, salami y jamón serrano.

**BAGUETTE DE ROAST BEEF** \$290  
Baguette de la casa, filete de res ahumado, col de Bruselas y queso manchego.

**TACOS DE ARRACHERA** \$290  
Con salsa picante y tortilla de maíz hecha a mano.

**TACOS DE PESCADO** \$260  
Estilo baja con aguacate y aderezo de chipotle.

## POSTRES

**LAVA CAKE** \$170  
El preferido de Martina con helado de vainilla.

**CREPAS** \$150  
Suzette o cajeta con helado de vainilla.

**HELADO** \$130  
Sabores de temporada.

**TIRAMISÚ** \$180  
Con sabayón y licor Frangelico.

**FLAN NAPOLITANO** \$160



## ☉ FUERTES

<b>PLATO DE FRUTA</b> Sandía, melón, papaya, piña, manzana y plátano.	\$120
<b>BOWL DE YOGURTH GRIEGO</b> Acompañado de frutos rojos y granola de la casa.	\$150
<b>BOWL DE AVENA</b> Leche de almendra con plátano o manzana, crema de maní y cocoa.	\$135
<b>TOAST (1 OPCIÓN A ELEGIR)</b> ▪ Hummus, 1 huevo y berros. ▪ Aguacate, 1 huevo y berros.	\$220
<b>SÁNDWICH CHICHIPICAS</b> Pan de la casa, lomo embuchado, pechuga de pavo y salmón curado.	\$270
<b>CHILAQUILES</b> Rojos o verdes. Cecina, pollo o huevo.	\$220
<b>QUESADILLAS</b> 3 pzas con flor de calabaza, champiñón y huitlacoche.	\$160
<b>OMELETTE CHICHIPICAS</b> Espinacas, champiñones, queso feta y nopal asado.	\$185
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> Jamón, tocino, chorizo, mexicana, rancheros.	\$130
<b>ENFRIJOLADAS</b> Rellenas de cecina, pollo o queso.	\$190
<b>HUEVOS BENEDICTINOS</b> Con salsa Holandesa.	\$190



Los precios incluyen 16% de IVA. Room service 15% extra

## ☉ PAN

<b>ROLLITOS DE PAN FRANCÉS</b> Rellenos de queso crema y mermelada de la casa.	\$160
<b>WAFFLES</b> Acompañado de maple, mermelada de la casa o cajeta.	\$130
<b>PAN TOSTADO</b> Con mantequilla y mermelada de la casa.	\$90

## ☉ THE CURE

<b>MIMOSA</b> Jugo de naranja natural.	\$190
<b>BLOODY MARY</b> Jugo de jitomate, pimienta.	\$170
<b>CLAMATO NATURAL</b> Salsas negras y salsa tabasco.	\$60
<b>CERVEZA</b> Grupo Heineken y artesanales.	\$50 - \$120
<b>AGUACHILE DE CAMARÓN</b> Pepino, tomate cherry y aceite de hierbas.	\$230
<b>CHILAQUILES TURBO</b> Muy picantes con longaniza.	\$220
<b>CONSUMÉ DE LA CASA</b> Concentrado jugo de res, vegetales y trozos de res.	\$170

## ☉ EXTRAS

<b>TOCINO</b>	\$65
<b>POLLO</b>	\$45
<b>CECINA</b>	\$60
<b>CHORIZO</b>	\$40
<b>HUEVO</b>	\$25
<b>AGUACATE</b>	\$45
<b>SALMÓN CURADO</b> 100 g	\$80
<b>QUESO FETA</b>	\$40
<b>PAN TOSTADO</b>	\$40
<b>PANQUE DE PLÁTANO</b>	\$50
<b>CON MERMELADA DE LA CASA</b>	

Los precios incluyen 16% de IVA. Room service 15% extra



# B A R

## ☉ T I N T O S

COPA BOTELLA

**JUGUETTE AVION**  
Grenache, Mataro.

\$220 \$1,200

**LABERINTO**  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.

\$220 \$1,200

**ENSAMBLE**  
Cabernet Sauvignon, Merlot.

\$1,200

**CORONA DEL VALLE**  
Cabernet Sauvignon.

\$1,750

**CORONA DEL VALLE**  
Merlot.

\$1,350

**MARIA TINTO**  
Tempranillo, Syrah.

\$1,500

**CORONA DEL VALLE**  
Malbec.

\$1,600

**ÔÔÔ (OS)**  
Syrah. Cabernet Sauvignon.

\$1,500

**CHARLES MARTÍNEZ**  
Malbec, Cabernet Sauvignon, Shiraz.

\$1,500

## ☉ B L A N C O S

**JUGUETTE VELERO**  
Sauvignon Blanc.

\$1,200

**LABERINTO**  
Sauvignon Blanc.

\$220 \$1,200

**CORONA DEL VALLE**  
Chardonnay.

\$300 \$1,350

## ☉ R O S A D O S

**LA PIÑATA DE JUGUETTE**  
Mataro.

\$220 \$1,200

**CORONA DEL VALLE**  
Grenache.

\$300 \$1,350

## ☉ E S P U M O S O

**PROSECCO**  
LA MARCA  
RICCADONNA

\$200  
\$1,100  
\$950

## ☉ C H A M P A Ñ A

**VEUVE CLICQUOT**  
MOET BRUT

\$2,798  
\$2,766

## ☉ R O N

BACARDI BLANCO  
ZACAPA 23  
RON HAVANA

\$160  
\$220  
\$170

## ☉ M E Z C A L

LUNA MAGUEY  
OJO DE TIGRE BLANCO  
MONTELOBOS

\$180  
\$180  
\$210

## ☉ T E Q U I L A

MAESTRO DOBEL DIAMANTE  
DON JULIO 70  
TRADICIONAL REPOSADO  
TEQUILA 1800 REPOSADO

\$200  
\$220  
\$160  
\$190

## ☉ W H I S K Y

CHIVAS 12  
JW ETIQUETA ROJA  
JW ETIQUETA NEGRA  
JACK DANIEL'S  
MACALLAN 12

\$215  
\$150  
\$220  
\$180  
\$320

## ☉ V O D K A

ABSOLUT AZUL  
GREY GOOSE

\$160  
\$180

## ☉ G I N E B R A

TANQUERAY  
GAUGIN  
HENDRICKS

\$170  
\$250  
\$200

## ☉ C O Ñ A C

HENESSY VSOP

\$250

## ☉ D I G E S T I V O

LICOR 43, OPORTO  
ANIS CADENAS  
BAILEYS, FRANGELICO  
AMARETTO

\$120  
\$120  
\$120  
\$140

## ☉ C E R V E Z A

TECATE LIGHT, XX AMBAR  
STELLA, ULTRA  
HEINEKEN  
BOHEMIA CLARA Y OSCURA  
ARTESANAL  
Diente de León

\$50  
\$80  
\$70  
\$70  
\$120



# MIXOLOGÍA

## ☉ VINOS

<b>COPA CLERICOT</b> Vino tinto de la casa y fruta de temporada.	\$190
<b>TINTO DE VERANO</b> Vino tinto de la casa con sprite.	\$170
<b>SANGRÍA</b> Vino tinto de la casa, vodka, limón y agua mineral.	\$180

## ☉ BURBUJAS

<b>MIMOSA</b> Jugo de naranja natural.	\$200
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, vino prosecco y agua mineral.	\$200
<b>ST. GERMAIN SPRITZ</b> Licor de sauco, vino espumoso, agua mineral y dash de sprite.	\$280

## ☉ GINEBRAS

<b>JOY</b> Pepino, romero y pimienta rosa.	\$195
<b>FRUTOS ROJOS</b> Blue Berry, zarzamora, frambuesa y fresas.	\$200
<b>CÍTRICOS</b> Gin con cítricos.	\$200

## ☉ TEQUILA

<b>SANDÍA</b> Sandía, salsa tabasco, tajín y jugo de arándano.	\$170
<b>MARGARITA</b> Controy y jugo de limón.	\$170
<b>WATER RANCH</b> Tequila, mineral y limón.	\$160
<b>PIEDRA</b> Tequila, anís y angostura.	\$200
<b>BLUEBERRY SOUR</b> Blueberry, jugo de piña y tequila.	\$180

## ☉ MEZCALES

<b>MEZCALINA</b> Maracuyá, Jamaica, pepino o frutos rojos.	\$200
<b>VALLE AGAVE</b> Piña, chile verde macerado y jugo de naranja.	\$180
<b>NEGRETE</b> Mezcal, Campari, Vernouth Rosso.	\$180
<b>PERRO SALADO</b> Mezcal, jugo de toronja.	\$170

## ☉ WHISKEY

<b>WHISKEY SOUR</b> Clara de huevo, limón y jarabe.	\$180
<b>OLD FASHION</b> Bourbon, Angostura bitter.	\$190
<b>MINT JULEP</b> Limón y hierbabuena.	\$180

## ☉ VODKA

<b>MOSCOW MULE</b> Hierbabuena, ginger beer.	\$180
<b>BLOODY MARY</b> Jugo de jitomate, pimienta.	\$170
<b>MARTINI</b> Dry, Cosmopolitan, sucio.	\$180
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	\$180

## ☉ RON

<b>PIÑA COLADA</b> Crema de coco, leche evaporada, piña al grill y ron.	\$170
<b>CARBÓN</b> Jugo de arándano, Vermouth Rosoo y carbón activado.	\$220
<b>MEDIAS DE SEDA</b> Ron, Carnation y granadina.	\$160
<b>DAIQUIRI</b> Fresa o limón.	\$160

## ☉ CARAJILLOS

<b>CARAJILLO CHICHIPICAS</b> Helado de vainilla, cardamomo, licor 43.	\$200
<b>CLÁSICO</b> Shakeado o en las rocas.	\$190



# GRILL

## PROTEÍNA

- ARRACHERA MARINADA
- VACIO
- CHISTORRA
- COSTILLAS BBQ
- TUÉTANOS

## VEGETALES

- CALABACITA
- ZANAHORIA
- ELOTE AMARILLO
- PAPA GRATINADA

## PASTAS

- ARRABIATA
- PESTO DE ALBAHACA

## ENSALADA

- BARRA DE ENSALADAS  
Hojas mixtas, rayadura de zanahoria, pepino y jícama; tomate cherry, nuez de la india, arándano deshidratado y aceitunas.
- ADEREZOS  
Arándano o miel y limón

## POSTRES

- MOUSSE DE CHOCOLATE
- PIE DE LIMÓN

## BEBIDAS

- 1 CERVEZA ARTESANAL VALLESANA DIENTE DE LEÓN  
O 1 COPA DE VINO TINTO P/P
- JARRA DE AGUA CON CÍTRICOS

## \$ 850

PRECIO POR PERSONA.  
PREVIA RESERVACIÓN - FINES DE SEMANA  
NO INCLUYE BEBIDAS Y SERVICIO  
MENÚ PESCETARIANO DISPONIBLE (diferente precio)



# DINNER & LOVE

## VEGETARIANO

### PARA 2 PERSONAS

- Bowl de kale y garbanzo.
- Crema de jitomate rostizado.
- Tomate relleno de quinoa, acompañado de gnocchi al pesto.
- Volovan de naranja.
- Piñata de Juguete uva Mataro

\$ 2 , 6 0 0

## CHICHIPICAS

### PARA 2 PERSONAS

- Ensalada de berros y pera.
- Osobuco braseado con risotto de hongos y vegetales asados.
- Flan de nutella.
- Corona del Valle Merlot.

\$ 2 , 8 0 0

## SEA

### PARA 2 PERSONAS

- Sashimi de Atún.
- Bisque de camarón en hogaza.
- Robalo parrillado.
- Creme Brulee.
- Laberinto Sauvignon Blanc

\$ 2 , 6 0 0



# POOLSIDE MENU

Horario de servicio: 9:00 AM a 5:00 PM

<b>PAPAS GAJO</b> Sazonadas con cajún.	\$135
<b>GUACAMOLE</b> Con Pork Belly	\$190
<b>CRUDITES</b> Zanahoria, jícama y pepino.	\$110
<b>EMPANADAS DE CAMARÓN</b> Queso Oaxaca y aguacate.	\$250
<b>AGUACHILE DE CAMARÓN</b> Pepino, tomate cherry y aceite de hierbas.	\$230
<b>TOSTADAS DE ATÚN FRESCO</b> Aderezo de chipotle, pepino, aguacate, poro frito y salsa ponzu.	\$190
<b>CAMARONES AL COCO</b> acompañados de arroz salvaje y salsa de mango habanero.	\$340
<b>CEVICHE NEGRO</b> mezcla de chiles secos, acompañado con sandía, aguacate y pepino.	\$250
<b>HUMMUS DE GARBANZO</b> Acompañado con ensalada mediterranea.	\$180
<b>TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS</b> Queso feta, tostones de parmesano, bolitas de queso azul, pepperoni, prosciutto, pechuga de pavo, salami, lomo embuchado y aceitunas.	\$450
<b>MINI PIZZA CARNES FRÍAS</b> Pepperoni, salami y mix de quesos.	\$180
<b>MINI PIZZA CHICHIPICAS</b> Higo, jamón serrano, pesto, queso feta y arúgula.	\$190
<b>ACEITUNAS PREPARADAS</b> Salsas negras y Tajín.	\$85



# BEBIDAS

## ☉ CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$50
CAFÉ CAPUCHINO	\$70
CAFÉ ESPRESSO	\$40
CAFÉ LATTE	\$70
CAFÉ DE ESPECIALIDAD (OAXACA) Prensa francesa para 2 pax.	\$120
CAFÉ LATTE	\$70

## ☉ T É

CHAI	\$40
VERDE	\$40
NARANJA	\$40
FRUTOS ROJOS	\$40
CANELA O MANZANILLA	\$40
TÉ MATCHA / LATTE	\$75

## ☉ JUGOS

JUGOS NATURALES (TEMPORADA)	\$65
-----------------------------	------

## ☉ FRÍAS

CHOCOLATE	\$70
MATCHA	\$75
AFFOGATO Con licor amaretto.	\$100
COLD BREW	\$50

\*Contamos con leche entera, deslactosada y leche de almendra.