

LUNA
ROOFTOP

MEDITERRANEAN FLAVORS,
STUNNING VIEWS

LUNA COCKTAILS

Mezcal Pepino

\$340(150ml)

400 Conejos(60ml), Pepino, Naranja, Tajín.

400 Conejos, Cucumber, Orange, Tajín.

Pink Basil Smash Martini

\$340(180ml)

Tanqueray(60ml), Jarabe de Albahaca, Licor Flor de Saucó(15ml), Licor de Violeta y Rosas(15ml), Jugo de Limón.

Tanqueray(60ml), Basil Syrup, Elder Flower Liqueur(15ml), Violet and Roses, Lime Juice.

Oscar's Old Fashioned

\$420(180ml)

Reserva de la Familia Platino(45ml), Reserva de la Familia Reposado(15ml), Miel de Agave, Ancho Reyes(15ml).

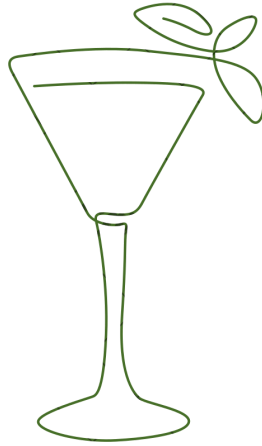
Reserva de la Familia Platino(45ml), Reserva de la Familia Reposado(15ml), Agave Syrup, Ancho Reyes(15ml).

Sunset Margarita

\$390(180ml)

Don Julio Blanco(45ml), Hpnotiq(30ml), Toronja, Jamaica.

Don Julio Blanco(45ml), Hpnotiq Liqueur(30ml), Grapefruit, Hibiscus.



Lotería

\$340(180ml)

Union Espadín uno(60ml), Jugo de Toronja, Jugo de Limón, Miel de Agave, Bitter de Cítricos, Escarchado con Sal.

Union Espadín uno(60ml), Grapefruit Juice, Lime Juice, Simple Syrup, Citrus Bitter, Salt Rim.

Yuzu Whiskey Sour

\$420(180ml)

Bushmills 10(60ml), Jarabe de Agave, Jugo de Yuzu.

Bushmills 10,(60ml) Agave syrup, Yuzu Juice.

Xasa

\$340(180ml)

Absolut(45ml), Sandía, Jugo de Toronja, Jugo de Limón, Miel de Agave, Pimienta Rosa, Frambuesas.

Absolut(45ml), Watermelon, Grapefruit Juice, Agave Syrup, Pink Peppercorns, Raspberries.

White Bloody Mary

\$340(180ml)

Vodka Tito's(45ml), Agua de Tomate, Jarabe de Albahaca, Jugo de Limón Eureka.

Tito's Vodka(45ml) Tomato Water, Basil Syrup and Lemon Juice.

Agua Nacional Domestic Bottled Water

Agua de Piedra 360 ml	\$130
Agua de Piedra 650 ml	\$180
Agua de Piedra con Gas 360 ml	\$130
Agua de Piedra con Gas 650 ml	\$180

Agua Importada Imported Bottled Water

Acqua Panna 500 ml	\$200
St. Pellegrino 750 ml	\$200

Tequila Blanco

	Copa(60 ml.)
1800	\$340
Patrón Silver	\$370
Herradura	\$350
Herradura Plata	\$350
7 Leguas	\$350
Don Julio	\$370
Maestro Dobel	\$340
Casamigos	\$400
Clase Azul Plata	\$450
Casa Dragones	\$510
Reserva de la Familia	\$510

Tequila Reposado

Patrón	\$400
7 Leguas	\$400
Herradura	\$370
Maestro Dobel	\$370
Don Julio	\$400
Maestro Dobel Diamante	\$400
Casamigos	\$420
Reserva de la Familia	\$690
Clase Azul	\$790
Casa Dragones reposado	\$790

Tequila Joven

Casa Dragones	\$1155
---------------	--------

MOCKTAIL

It's a Virgin Amaretto Sour

Almendra, Naranja, Romero, Limón

Almond, Orange, Rosemary, Lime

\$205 (150ml)

Chilate

Cacao, Arroz, Canela y Piloncillo

Cacao, Rice, Cinnamon, Raw Cane Sugar

\$205 (240ml)

Agua Fresca

Jamaica, Moras, Agua quina

Hibiscus, Berries, Tonic Water

\$205 (240ml)

Tequila Añejo

	Copa(60 ml.)
1800	\$400
Herradura	\$400
Herradura Ultra	\$400
1800 Cristalino	\$445
7 Leguas	\$450
Patrón Añejo	\$450
Don Julio	\$450
Don Julio 70	\$450
Reserva de la Familia PX	\$685
Don Julio 1942	\$790
Casa Dragones	\$900

Tequila Extra Añejo

Reserva de la Familia	\$1160
Herradura Seleccion Suprema	\$1160
1800 Milenio	\$1150
Maestro Dobel Atelier	\$1,580
Clase Azul Ultra Extra Añejo	\$9,450

Cervezas / Beers

Corona 355 ml	\$130	Tecate 355 ml	\$120
Negra Modelo 355ml	\$130	Tecate Light 355 ml	\$120
Modelo Especial 355 ml	\$130	Heineken 0.0 250 ml	\$120

Cervezas Artesanales Locales / Local Artisanal Beers

Allende Golden Ale 355 ml	\$170
Allende Agave 355 ml	\$165
Allende 100	\$170
Brown Ale	\$170

Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos. Propina no incluida. / All prices are in Mexican pesos, taxes included. Gratuity not included.

Mezcales Copa(60 ml.)

Amarás Joven. Espadín	\$ 300
Montelobos. Espadín	\$ 300
Unión El Viejo. Espadín Tosalá	\$ 340
Ojo de Tigre. Espadín	\$ 300
Montelobos. Tosalá	\$ 550
Clase Azul Durango. Cenizo	\$ 1,680
Clase Azul Guerrero. Cupreata.	\$ 1,470

Ron

Havana Club 7 años	\$265
Matusalen 15	\$295
Zacapa 23	\$445
Flor de Caña 4	\$ 235
Flor de Caña 7	\$ 190
Matusalen 23	\$ 685
Zacapa xo	\$925

Cognac/ Brandy

Torres 10	\$ 265
Torres 20	\$ 340
Hennesy vs	\$ 340
Hennesy vsop	\$ 400
Carlos I	\$ 370
Remy Martin xo	\$ 955
Azteca de Oro	\$ 115

Ginebra

Beefeater	\$300
Bombay	\$300
Tanqueray	\$320
Hendricks	\$370
Condesa Clasica	\$370
Tanqueray 10	\$400
Bulldog	\$295
Monkey 47	\$510

Vodka

Tito's	\$270
Ketel One	\$270
Absolut	\$270
Grey Goose	\$300
Belvedere	\$300

Whisky/Whiskey Copa(60ml)

Chivas Regal 12	\$310
Chivas Regal 18	\$ 900
Chivas Regal 25	\$1,580
Buchanan's 12	\$ 340
Buchanan's 15	\$ 510
Buchanan's 18	\$ 895
Buchanan's Master	\$ 340
Jhonnie Walker 12	\$ 370
Jhonnie Walker Double Black	\$370
Jhonnie Walker Black Ruby	\$ 380
Jhonnie Walker Gold Label	\$ 475
Jhonnie Walker Green Label	\$760
Jhonnie Walker Blue Label	\$ 1680
Abasolo	\$ 275
Jack Daniels	\$ 270
Jack Daniels Honey	\$ 195
Jack Daniel Sinatra	\$ 350
Jack Daniels Single	\$ 340
Wild Turkey Rye	\$ 580
Monkey Shoulder	\$ 340
Makers Mark	\$ 265
Woodford	\$ 505
Bush Mills 10	\$ 370
Suntory toky	\$ 370
The Glenlivet 12	\$ 505
Dalmore 12	\$ 895
The Balvenie	\$ 610
Macallan 12	\$ 505
Macallan 15	\$ 790
Macallan 18	\$1575
Macallan 25	\$5145

Licores

Khalua	
Malibu	\$210
Midori	\$210
Frangelico	\$210
Baileys	\$265
Licor 43	\$265
HpnotiQ	\$265
Amaretto Disaronno	\$265
Limoncello	\$265
Grand Marnier	\$295
Chambord	\$295
St Germaint	\$295
	\$400

LUNA

Selección de Vinos

Vino Tinto

Red Wine




	Copa 150ml	Botella 750ml
Rosewood Tinto <i>[MX], Cabernet Sauvignon Syrah Petit Verdot</i>	\$ 505	\$ 1,985
Vin Cuk, Modri <i>[SLO] Pinot Noir</i>	\$ 580	\$ 2,650
Izadi, Reserva <i>[ES] Tempranillo</i>	\$ 500	\$ 2,250
 Cantos de Sirena, Dolores Hidalgo <i>[MX] Cabernet Franc</i>	\$ 600	\$ 2,850
Chateau la Gorce <i>[FR] Cabernet Sauvignon Merlot</i>	\$ 500	\$ 2,500

Vino Blanco

White wine



	Copa 150ml	Botella 750ml
Rosewood Blanco <i>[MX] Chenin Blanc, Sauvignon Blanc</i>	\$ 475	\$ 1,880
 Dos Buhos <i>[MX] Chenin Blanc</i>	\$ 425	\$ 2,000
Scarpetta <i>[IT] Pinot Grigio</i>	\$ 380	\$ 1,750
Albiana <i>[SLO], Sauvignon Blanc</i>	\$ 480	\$ 2,200
Monte Real "Fermentado en barrica" <i>[ES] Viura</i>	\$ 380	\$ 1,750

Champagne y Vino Espumoso

Champagne and sparkling wine



	Copa 150ml	Botella 750ml
Dame de Tracy, Brut Nature <i>[FR] Chardonnay</i>	\$ 600	\$ 2,800
Altos Norte, "Zafado" <i>[MX] Brut Rosé</i>	\$ 450	\$ 2,000
Perrier Jouet, Grand Brut <i>[FR] Champagne</i>	\$ 750	\$ 3,600

Vino Rosado

Rose wine



Rosewood Rosé <i>[MX] Grenache</i>	\$ 475	\$ 1,880
Chateau Roubin, La Vie en Rose <i>[FR] Grenache</i>	\$ 400	\$ 1,900
 Tres Raíces <i>[MX] Grenache Caladoc</i>	\$ 380	\$ 1,750

Oporto | Vino Postre

Por Copa | By Glass



Graham 10 Years, Port <i>[PT] Touriga Franca Tinta Roriz Tinta Barrocs</i>	\$ 480
Ximenez Spinola, Old Harvest <i>[ES] Pedro Ximénez</i>	\$ 450

 *Vino Local/ Local Wine*

Todos los precios están en pesos mexicanos. Impuestos Incluidos. Propina no incluida. / All prices are in Mexican pesos, taxes included. Gratuity not included.

Vino Blanco

White Wine
Por Botella / By Bottle

	750ml	
Martin Pasler	\$ 2,415	
<i>[AT] Burgenland, Grüner Veltier</i>		
Dos Búhos "Mosaico" 1524	\$ 1,350	
<i>[MX] San Miguel de Allende, Sauvignon Blanc Semillon</i>		
Matsu, La Jefa	\$ 3,570	
<i>[ESP] Toro, Malvasía</i>		
Vinaltura	\$ 2,205	
<i>[MX] Querétaro, Gewürztraminer</i>		
Famille Bougeois	\$ 2,750	
<i>[FR] Loire Valley, Francia, Sancerre</i>		
3 Passo Bianco	\$ 2,140	
<i>[IT] Sicilia & Puglia, Pinot Grigio Chardonnay</i>		
Canto de Sirenas	\$ 1,750	
<i>[MX] Dolores Hidalgo, Guanajuato, Sauvignon Blanc,</i>		

Vino Naranja

Por Botella | By Bottle 750ml

Canto de Sirenas Ginger	\$ 3,100
<i>[MX] San Miguel de Allende, Sauvignon Blanc</i>	
Dominio de las Abejas	\$ 1,700
<i>[MX] Valle de Ojos Negros</i>	

Champagne y Vino Espumoso

Por Botella | By Bottle

	750ml	
Santa Margarita	\$ 2,290	
<i>[IT] Di Valdobbiadene DOGC, Glera</i>		
Perrier Jouët	\$ 4,095	
<i>[FR] Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>		
Louis Roederer, Vintage Brut. 2015	\$ 8,085	
<i>[FR] Champagne, Pinot Noir Chardonnay, Pinot Meunier</i>		
Dos Búhos, "1524"	\$ 2,100	
<i>[MX] San Miguel de Allende, Guanajuato, Brut Rosé</i>		

Vino Tinto

Red Wine
Por Botella / By Bottle



	750ml	
La Capilla Vendimia Seleccionada	\$ 4,515	
<i>[IT] Riviera del Duero, Tempranillo</i>		
Massimo Rivetti	\$ 3,465	
<i>[IT] Barolo, Nebbiolo</i>		
Viña Alberdi	\$ 2,200	
<i>[ESP], Rioja, Tempranillo</i>		
Pradio Roncomoro	\$ 1,605	
<i>[IT], Friuli Venezia- Giulia, Merlot</i>		
Enrique Mendoza	\$ 1,800	
<i>[ESP] Alicante, Monastrell</i>		
Matsu El Recio	\$ 2,452	
<i>[ESP] Castilla y Leon, Tinta de Toro</i>		
Mengoba Mencia	\$ 3,360	
<i>[ESP] DO Bierzo, Godello Viejo</i>		
Santos Lima Confidencial	\$ 1,890	
<i>[PRT] Lisboa, 10</i>		
Torre Muga	\$ 5,980	
<i>[Esp] La Rioja, Tempranillo Mazuela Graciano</i>		
Bouchard Aîné & Fils	\$ 8,925	
<i>[FR] Chambolle-Musigny, Pinot Noir</i>		
Decoy	\$ 3,130	
<i>[US] California, Pinot Noir</i>		
Torremilanos	\$ 2,052	
<i>[ESP] Ribera del Duero, Tempranillo Merlot</i>		


Todos Nuestros Precios son en Pesos Mexicanos. IVA Incluido
Servicio no Incluido. Se Aceptan Todas las Tarjetas.
No se Acepta Cheque Nominativo, Nuestras Bebidas No incluyen Refill, Aceptamos todo Tipo de pago
Exepto Cheques Nominativos



All of our Prices are in Mexican Pesos, Tax Included.
Service is not Included. All Cards are Accepted,
Nominative Checks are not Accepted. Drinks Does Not Included Refill, We accept all types of
payment except Nominative Checks







ENTRADAS/APPETIZER


Tacos de Champiñones Asados (110 G) (3 pz.)  
Cremoso de Chile Pasilla, Cremoso de Aguacate
Roasted Mushroom Tacos (110 G) (3 pz.)
Chile pasilla creamy, Avocado Creamy and
Cilantro
\$365

Mezcla de Dips (150 G) 
Hummus con Pimentón Ahumado, Tártara de
Pepinillos y Alcaparras con Tocino, Mousse de
Berenjena y Queso de Cabra,
Servido con Pan Pita y Papas Fritas
Dip Sampler (150 G)
Hummus with Smoked Paprika, Pickle and
Caper Tartar with Bacon, Eggplant and Goat
Cheese Mousse, Served with Pita Bread and
French Fries
\$455

Ensalada "Luna" (200 G)  
Queso Straciatella, Jamón Speck, Duraznos
en Almíbar Casero, Cítricos y Vinagreta de
Vainilla
"Luna" Salad (200 G)
Straciatella Cheese, Speck Ham, Home Made
in Syrup Peaches, Citrus and Vanilla
Vinaigrette
\$385

Bombas de Jamón Serrano (150 G) 
Manchego Español y Papas, Alioli de Trufa
Picante
Serrano Ham Bombs (150 G)
Spanish Manchego and Potato, Spicy Truffle
Aioli
\$400

Guacamole Tradicional (300 G)   
Pico de Gallo, Chicharrón y Tlayudas
Traditional Guacamole (300 G)
Pico de Gallo, Pork Cracklings and Tlayuda Chips
\$400

 *Socios en Origen es una iniciativa que prioriza el uso de ingredientes frescos y de alta calidad, suministrados directamente por productores locales y regionales de San Miguel de Allende y sus alrededores.*
Partners in Provenance is an initiative that prioritizes the use of fresh, high-quality ingredients sourced directly from local and regional producers in San Miguel de Allende and its surroundings areas.

 *Vegetariano / Vegetarian.*

 *Vegano / Vegan.*

 *Pesca Sustentable / Sustainable Fishing.*

 *Opción Vegetariana Disponible / Vegetarian Option Available*

 *Libre de Gluten / Gluten Free*

 *Nuez / Nuts*

 *Mariscos / Shellfish.*

 *Lácteos / Dairy*

El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. / All our prices are in Mexican pesos, tax included, gratuity is not included.



ENTRADAS/APPETIZER


Pizza de Mortadela (70 G) con Pesto, Pistacho, Queso Extra Maduro, Tomate Seco y Albahaca Fresca
Mortadella Pizza (70 G) with Pesto, Pistachio, Extra Maduro Cheese, Sun-Dried Tomato and Fresh Basil
\$500

Pan Rústico y Burrata (70 G), Tomates Orgánicos, Jamón Serrano (20 G), Vinagreta Balsámica de Almendras
Rustic Bread & Burrata Cheese (70 G) Organic Tomatoes, Serrano Ham (20 G), Balsamic Almonds Vinaigrette
\$430

Zanaborias Orgánicas Salteadas (130 G), Jocoque de Cítricos y Miel, Almendras, Ensalada de Hierbas con Aceite de Limón Kaffir
Sautéed Organic Carrots (130 G) Citrus and Honey Jocoque, Almonds, Herb Salad with Kaffir Lime Oil
\$355

Crudo de Camarones (120 G), Mojo de Jalapeño, Cremoso de Aguacate, Manzana Verde, Uvas y Aceite de Chile de Arbol y Ajonjoli y Shrimp Crudo (120 G)
Jalapeño Mojo, Avocado Creamy, Green Apple, Grapes and Chile de Arbol and sesame seeds Oil
\$405

Tacos de Lechón Rostizado (110 G) (3 pz.) Salsa Verde Cruda, Piel Crujiente y Cebolla Morada
Roasted Suckling Pig Tacos (110 G) (3 pz.) Fresh Green Salsa, Crispy Skin and Red Onion
\$430

 Socios en Origen es una iniciativa que prioriza el uso de ingredientes frescos y de alta calidad, suministrados directamente por productores locales y regionales de San Miguel de Allende y sus alrededores. Partners in Provenance is an initiative that prioritizes the use of fresh, high-quality ingredients sourced directly from local and regional producers in San Miguel de Allende and its surroundings areas.

 Vegetariano / Vegetarian.

 Vegano / Vegan.

 Pesca Sustentable / Sustainable Fishing.

 Opción Vegetariana Disponible / Vegetarian Option Available

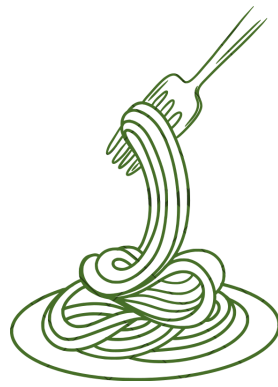
 Libre de Gluten / Gluten Free

 Nuez / Nuts



 Mariscos / Shellfish.

 Lácteos / Dairy

El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo / Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. / All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included.





PLATOS PRINCIPALES / ENTREES

Risotto de Vegetales de Temporada (250 G)    
Trufa Blanca y Queso Morbier
Seasonal Vegetable Risotto (250 G)
White Truffle and Morbier
Cheese
\$405



Tagliatelle con Ragù de Carne (120 G) 
Vino Tinto, Salsa de Tomate y Queso Extra Maduro
Tagliatelle with Meat Ragù (120 G)
Red Wine, Tomato Sauce and Extra Maduro Cheese
\$410



Tagliatelle con Pesto, Piñones, Filete de Res 
a la Parrilla y Hojas Verdes Asados (120 G)
Tagliatelle with Pesto, Pine Nuts, Grilled Beef Filet
and Roasted Greens (120 G)
\$535

Mejillones (250 G)  
Salsa de Mantequilla con Azafrán y Perejil
Mussels (250 G)
Parsley and Saffron Butter Sauce
\$460

Tacos de Pescado Estilo Baja (90 G) (2 pz.)
Tortilla de Harina, Mayonesa de Chipotle
dulce, Col Morada
Encurtida y Salsa Cremosa de Habanero
Baja-Style Fish Tacos (90 G) (2 pz.) *Flour*
Tortilla,
Sweet Chipotle Mayonnaise, Pickled Red
Cabbage and Creamy Habanero Sauce
\$440

Cassoulet de Pollo (120 G)
Sofrito de Tocino, Aceitunas y Papas Baby
Chicken Cassoulet (120 G)
Bacon Sofrito, Olives and Baby Potatoes
\$430

Sope de Barbacoa de Res (110 G) (2 pz.)  
Queso Cotija, Cremoso de Chile Pasilla y
Aguacate y Salsa de Chile Cascabel
Beef Barbacoa Sope (110 G) (2 pz.)
Cotija Cheese, Chile Pasilla Creamy and Chile
Cascabel Sauce
\$415

 *Socios en Origen es una iniciativa que prioriza el uso de ingredientes frescos y de alta calidad, suministrados directamente por productores locales y regionales de San Miguel de Allende y sus alrededores.*
 *Partners in Provenance is an initiative that prioritizes the use of fresh, high-quality ingredients sourced directly from local and regional producers in San Miguel de Allende and its surroundings areas.*

 *Vegetariano /Vegetarian.*

 *Vegano /Vegan.*

 *Pesca Sustentable/Sustainable Fishing.*

 *Opción Vegetariana Disponible /Vegetarian Option Available*

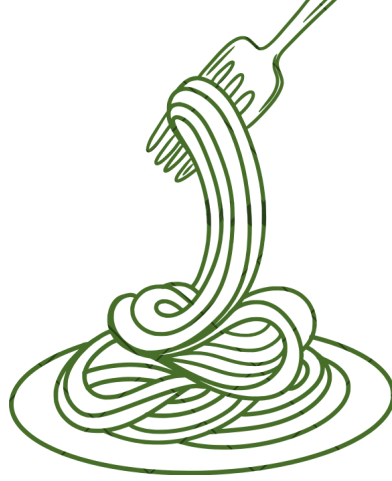
 *Libre de Gluten/Gluten Free*

 *Nuez/Nuts*

 *Mariscos/Shellfish.*



 *Lácteos/Dairy*

El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo/Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. / All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included.





PLATOS PRINCIPALES / ENTREES




Pesca del Día Rostizada (180 G)  
*Ensalada de Lechugas Organicas Mixtas , Aguacate
Tatemado, Salsa de Cilantro y Zanahorias Asadas*
Roasted Catch of the Day (180 G)
*Leaf Salad, Charred Avocado, Cilantro Sauce and
Roasted Carrots*
\$930

Camarones Con Adobo Picante  
Chimichurri de Cilantro(200 G) *Lechugas
Orgánicas y Salsa de Ajo Confitado*
*Spicy Adobo Shrimp with Coriander
Chimichurri*(200 G)
Organic Lettuces and Smoked Garlic Alioli
\$820


Pizzeta con Salchicha Italiana (60 G)  
Queso Burrata y Pure de papa Rustico
Italian Sausage Pizzeta (60 G)
Burrata Cheese and Rustic Mash Potatoe
\$430

Rib Eye (500 G) 
*Papas Fritas con Trufa y Chimichurri de
Hierbas*
Rib Eye (500 G)
Truffle French Fries and Chimichurri
\$1,910

Ravioli de Langosta (150 G)  
*y Ricotta, Bisqué Cremoso de
Mariscos*
Lobster Ravioli (150 G)
Ricotta Cheese and Creamy Seafood Bisque
\$600

Tlayuda de Vegetales (120 g)   
*Guacamole, Chimichurri y Ensalada de
Lechugas Organicas*
Vegetable Tlayuda (120 g)
Guacamole, Chimichurri and Leaf Salad
\$405

Fusilli sin Gluten con Salsa de Tomate y Aceitunas (120 G)  
Aceite de Oliva Griego y Queso Parmesano Vegano
*Gluten Free Fusilli with Tomato Sauce
and Olives* (120 G) *Greek Olive Oil and Vegan Parmesan Cheese*
\$385

 *Socios en Origen es una iniciativa que prioriza el uso de ingredientes frescos y de alta calidad, suministrados directamente por productores locales y regionales de San Miguel de Allende y sus alrededores.*
Partners in Provenance is an initiative that prioritizes the use of fresh, high-quality ingredients sourced directly from local and regional producers in San Miguel de Allende and its surroundings areas.

 Vegetariano /Vegetarian.

 Vegano /Vegan.

 Pesca Sustentable/Sustainable Fishing.

 Opción Vegetariana Disponible /Vegetarian Option Available

 Libre de Gluten/Gluten Free

 Nuez/Nuts



 Mariscos/Shellfish.


 Lácteos/Dairy



El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo/Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. / All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included.





POSTRES/DESSERTS

Cheesecake Brulee (180 G)  
Composta de Temporada y Helado de Aceite de Oliva
Cheesecake Brûlée (180 G)
Seasonal compote and Olive oil ice cream
\$325

Churros (5 uds.) (100 G) 
Helado de canela y salsa de chocolate champurrado
Churros (5 pcs.) (100 G)
Cinnamon ice cream and "champurrado" chocolate sauce
\$305


Panna Cotta de Arroz (70 G)  
Leche de arroz, canela y vainilla
Rice Panna Cotta (70 G)
Rice milk, cinnamon and vanilla
\$255

Flan casero (100 G)  
Caramelo salado y helado de vainilla
Homemade Flan (100 G)
Salted caramel and vanilla ice cream
\$315

Sorbete de temporada (100 G)  
Seasonal Sorbet (100 G)
\$240

Americano, Latte, Capuccino, Espresso & Té. (60 ml.)
\$115

"Nuestro té y cafe es orgánico y sustentable"
"Our coffee and tea are organic and sustainable"

 Socios en Origen es una iniciativa que prioriza el uso de ingredientes frescos y de alta calidad, suministrados directamente por productores locales y regionales de San Miguel de Allende y sus alrededores.
Partners in Provenance is an initiative that prioritizes the use of fresh, high-quality ingredients sourced directly from local and regional producers in San Miguel de Allende and its surroundings areas.

 Vegetariano /Vegetarian.

 Vegano /Vegan.

 Pesca Sustentable/Sustainable Fishing.

 Opción Vegetariana Disponible /Vegetarian Option Available

 Libre de Gluten/Gluten Free

 Nuez/Nuts

 Mariscos/Shellfish.

 Lácteos/Dairy

El Consumo de Alimentos Crudos es Bajo su Propio Riesgo/Consumption of Raw Food Under Your Own Risk.
Todos los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos, propina no incluida. / All our prices are in mexican pesos, tax included, gratuity is not included.