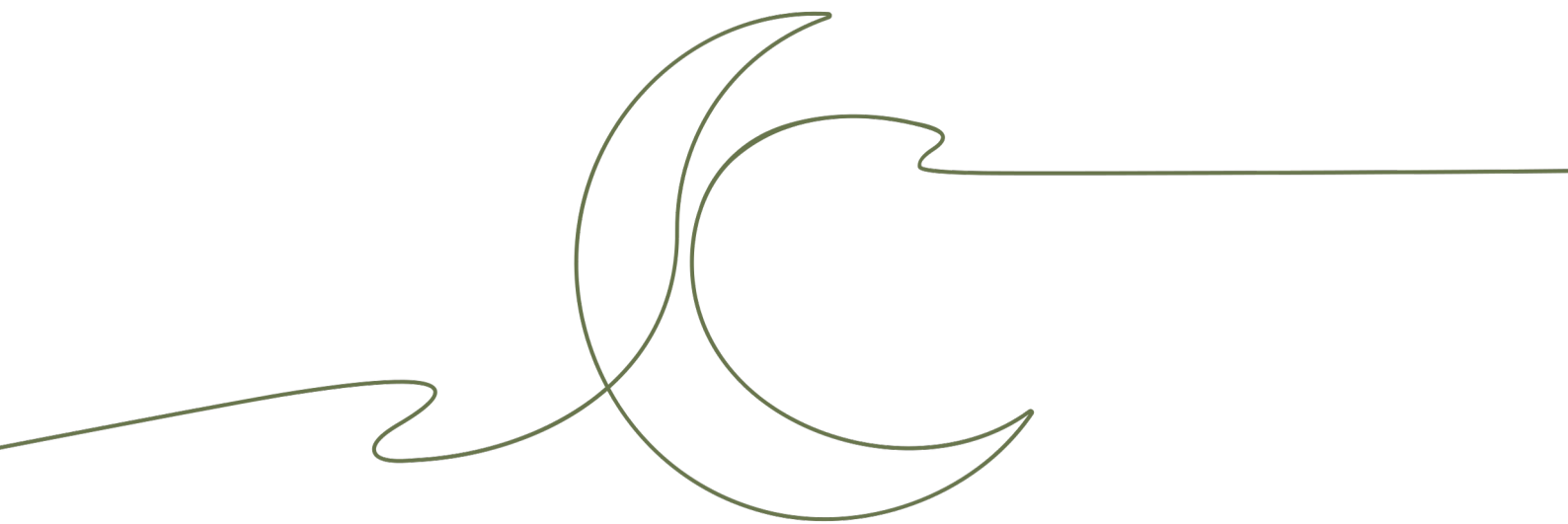




LUNA ROOFTOP

MEDITERRANEAN FLAVORS,
STUNNING VIEWS

LUNA COCKTAILS

Mezcal Pepino

\$320(150ml)

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

400 Conejos, Cucumber, Orange, Tajín.

Pink Basil Smash Martini

\$320(180ml)

Tanqueray(60ml), Jarabe de Albahaca,
Licor Flor de Sauco (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

\$400(180ml)

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

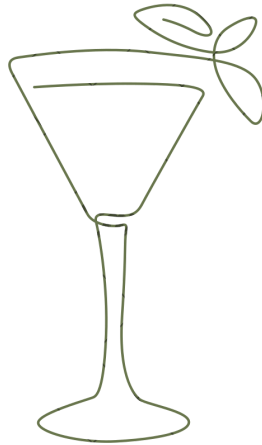
Reserva de la Familia Platino (45 ml),
Reserva de la Familia Reposado (15 ml),
Agave Syrup, Ancho Reyes (15ml).

Sunset Margarita

\$370(180ml)

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

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



Lotería

\$320(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

\$400(180ml)

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

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

Xasa

\$320(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

\$320(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.

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

Agua Nacional Domestic Bottled Water

Agua de Piedra 360 ml	\$120
Agua de Piedra 650 ml	\$170
Agua de Piedra con Gas 360 ml	\$120
Agua de Piedra con Gas 650 ml	\$170
Agua Topochico con Gas 192ml	\$75
Agua Topochico con Gas 750ml	\$175

Agua Importada Imported Bottled Water

Acqua Panna 500 ml	\$190
St. Pellegrino 750 ml	\$190

Tequila Blanco

1800
Patrón Silver
Herradura
Herradura Plata
7 Leguas
Don Julio
Maestro Dobel
Casamigos
Clase Azul Plata
Casa Dragones
Reserva de la Familia

Copa(60 ml.)

\$320
\$350
\$250
\$320
\$320
\$350
\$320
\$380
\$420
\$480
\$480

Tequila Reposado

Patrón
7 Leguas
Herradura
Maestro Dobel
Don Julio
Maestro Dobel Diamante
Casamigos
Reserva de la Familia
Clase Azul
Casa Dragones reposado

\$380
\$380
\$350
\$350
\$380
\$380
\$410
\$650
\$750
\$750

Tequila Joven

Casa Dragones	\$1100
---------------	--------

MOCKTAIL

It's a Virgin Amaretto Sour

Almendra, Naranja, Romero, Limón

Almond, Orange, Rosemary, Lime

\$195 (150ml)

Chilate

Cacao, Arroz, Canela y Piloncillo

Cacao, Rice, Cinnamon, Raw Cane Sugar

\$195 (240ml)

Agua Fresca

Jamaica, Moras, Agua quina

Hibiscus, Berries, Tonic Water

\$195(240ml)

Tequila Añejo

1800
Herradura
Herradura Ultra
1800 Cristalino
7 Leguas
Patrón Añejo
Don Julio
Don Julio 70
Reserva de la Familia PX
Don Julio 1942
Casa Dragones

Copa(60 ml.)

\$380
\$380
\$380
\$420
\$420
\$420
\$420
\$420
\$420
\$650
\$750
\$850

Tequila Extra Añejo

Reserva de la Familia
Herradura Seleccion Suprema
1800 Milenio
Maestro Dobel Atelier
Clase Azul Ultra Extra Añejo

\$1100
\$1100
\$1100
\$1,500
\$9,000

Cervezas / Beers

Corona 355 ml	\$115	Tecate 355 ml	\$110
Negra Modelo 355ml	\$120	Tecate Light 355 ml	\$110
Modelo Especial 355 ml	\$120	Heineken 0.0 250 ml	\$130

Cervezas Artesanales Locales / Local Artisanal Beers

Allende Golden Ale 355 ml	\$160
Allende Agave 355 ml	\$155

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 Tobalá	\$ 320
Ojo de Tigre. Espadín	\$ 320
Montelobos. Tobalá	\$ 520
Clase Azul Durango. Cenizo	\$ 1,600
Clase Azul Guerrero. Cupreata	\$ 1,400

Ron

Havana Club 7 años	\$250
Zacapa 12	\$ 280
Matusalen 15	\$280
Zacapa 23	\$ 420
Flor de Caña 4	\$ 165
Flor de Caña 7	\$ 180
Matusalen 23	\$ 650
Zacapa xo	\$880

Cognac/ Brandy

Torres 10	\$ 250
Torres 20	\$ 320
Hennesy vs	\$ 320
Hennesy vsop	\$ 380
Carlos I	\$ 350
Remy Marti xo	\$ 910
Azteca de Oro	\$ 110

Ginebra

Beefeater	\$280
Bombay	\$300
Tanqueray	\$300
Hendricks	\$350
Condesa Clasica	\$350
Tanqueray 10	\$380
Bulldog	\$280
Monkey 47	\$480

Vodka

Tito's	\$250
Ketel One	\$250
Absolut	\$250
Grey Goose	\$280
Belvedere	\$280

Whisky/Whiskey

Copa(60ml)

Chivas Regal 12	\$290
Chivas Regal 18	\$ 850
Chivas Regal 25	\$1,500
Buchanan's 12	\$ 320
Buchanan's 15	\$ 540
Buchanan's 18	\$ 850
Buchanan's Master	\$ 320
Jhonnie Walker 12	\$ 350
Jhonnie Walker Double Black	\$350
Jhonnie Walker Black Ruby	\$ 450
Jhonnie Walker Gold Label	\$ 450
Jhonnie Walker Green Lable	\$720
Jhonnie Walker Blue Label	\$ 1600
Abasolo	\$ 260
Jack Daniels	\$ 200
Jack Daniels Honey	\$ 185
Jack Daniel Sinatra	\$ 330
Jack Daniels Single	\$ 320
Wild Turkey Rye	\$ 550
Monkey Shoulder	\$ 320
Makers Mark	\$ 250
Woodford	\$ 480
Bush Mills 10	\$ 350
Suntory toky	\$ 350
The Glenlivet 12	\$ 480
Dalmore 12	\$ 850
The Balvenie	\$ 580
Macallan 12	\$ 480
Macallan 15	\$ 750
Macallan 18	\$1500
Macallan 25	\$4,900

Licores

Khalua	
Malibu	\$200
Midori	\$200
Frangelico	\$200
Baileys	\$250
Licor 43	\$250
Hpnotiq	\$250
Amaretto Disaronno	\$250
Limoncello	\$250
Grand Marnier	\$280
Chambord	\$280
St Germaint	\$380

LUNA

Selección de Vinos

Vino Tinto

Red Wine



Copa
150ml



Botella
750ml

Vino Blanco

White wine



Copa
150ml



Botella
750ml

Rosewood Tinto

[MX], Cabernet Sauvignon| Syrah|
Petite Verdot

\$ 480

\$ 1,890

Banshee

[US], Pinot Noir

\$ 480

\$ 1,920

Chateau St Jean

[US], Cabernet Sauvignon

\$ 420

\$ 1,690



Dominio de las Abejas Nectar del Campo

[MX] Grenache |Nero de Avola

\$ 430

\$ 1,690



Cantos de Sirena, Dolores Hidalgo

[MX], Cabernet Franc

\$ 630

\$ 2,550



Casa Anzá

[MX], Merlot

\$ 430

\$ 1,690

Domaine du Vieux Télégraphe

[FR]Chateauneuf-du-Pape

\$ 1990

\$ 9,950

Clos des Jacobins

[FR]Merlot |Cabernet Franc|Cabernet
Sauvignon

\$ 1020

\$ 5,100

Vino Espumoso

Sparkling wine



Copa
150ml



Botella
750ml

Vino Rosado

Rose wine



Copa



Botella

Rosewood Rosé

[MX] Grenache

\$ 450

\$ 1,790

Monte Xanic

[MX] Grenache

\$ 400

\$ 1,620

Ultimate Provence

[FR] Grenache Noir| Cinsault| Syrah| Rolle

\$ 680

\$ 2,850

Oporto Port

Por Copa | By Glass



Copa

90ml

Graham's Six Grapes Reserve Port, Douro Valley, 5-year-old

Port, Douro Valley

\$ 310

Taylor's 10

Port, Vila Nova de Gaia

\$ 400



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	\$ 2,300
<i>[AT] Burgenland, Grüner Veltier</i>	
Don Leo	\$ 2,350
<i>[MX] Parras, Chardonnay</i>	
Monte Xanic	\$ 2,000
<i>[MX] B. C, Chardonnay</i>	
Lagar de Cervera	\$ 1,600
<i>[ESP] Rias Baixas, Albariño</i>	
Monte Xanic	\$ 1,730
<i>[MX] B.C, Viña Kristel, Sauvignon Blanc</i>	
Casa Anzá Reserva	\$ 3,400
<i>[MX] San Miguel De Allende, Sauvignon Blanc</i>	
Pradio Gaiare	\$ 1,500
<i>[IT] , Mc Laren, Friulano</i>	
Attis Nana	\$ 2,200
<i>[ES] Rais Baixas, Albariño</i>	
Santísima Trinidad	\$ 1,950
<i>[MX] San Miguel de Allende Moscatel Chardonnay Macabeo</i>	

Vino Rosado

Rose Wine Por Botella | By Bottle
750ml

Santa Margarita Stilrose, Lago Garda	\$ 2,500
<i>[IT], Lago Garda, Marzemino Gropello, Sangiovese Barbera</i>	
Whispering Angel	\$ 2,360
<i>[FR] Cotes de Provence, Garnacha Cinsault Rolle</i>	
Ott Chateau Romassan	\$ 3,290
<i>[FR] Domaines Ott, Mourvedre Cinsault Grenache</i>	

Champagne

Por Botella | By Bottle
750ml

Perrier Jouët	\$ 3,900
<i>[FR] Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	
Louis Roederer, Vintage Brut. 2015	\$ 7,700
<i>[FR] Champagne, Pinot Noir Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
Perrier Jouët, Belle Epoque Brut. 2014	\$ 19,000
<i>[FR] Eperney Campagne, Pinot Noir Chardonnay, Pinot Meunier</i>	

Vino Tinto

Red Wine
Por Botella / By Bottle
750ml

La Capilla Vendimia Seleccionada	\$ 4,300
<i>[IT] Riviera del Duero, Tempranillo</i>	
Antico Borgo di Suyame	\$ 1,400
<i>[IT] Chianti Classico</i>	
Ultimate Provence	\$ 2,930
<i>[FR], Cotes de Provence, Syrah Cabernet Sauvignon</i>	
Pradio Roncomoro	\$ 1,526
<i>[IT], Friuli Venezia- Giulia, Merlot</i>	
Colli Berici Reserva	\$ 1,800
<i>[IT], Casa Defra, Blend</i>	
Monte Xanic Selección	\$ 2,260
<i>[MX] B. C , Blend</i>	
Mengoba Mencia	\$ 3,200
<i>[ES] DO Bierzo, Godello Viejo</i>	
De Cote	\$ 2,000
<i>[MX], Queretaro, Marcelan</i>	
Santos Lima Confidencial	\$ 1,800
<i>[PRT] Lisboa, 10</i>	
Cuna de Tierra, Pago de Vega	\$ 2,880
<i>[MX] San Miguel de Allende, Blend</i>	
Jaques Boyd, Margaux	\$ 7,200
<i>[FR] Chateau Boyd- Cantenac</i>	
Duckhorn	\$ 5,870
<i>[US] Napa Valley, Merlot</i>	
3V Gran Reserva	\$ 2,980
<i>[MX] Parras Coahuila, Blend</i>	
The Prisoner	\$ 4,500
<i>[EU] Napa California, Zinfandel Cabernet Sauvignon Syrah Petite Syrah Charelo</i>	
Tres Raices	\$ 2,100
<i>[MX] San Miguel De Allende, Cabernet Franc, Merlot</i>	

Vino Naranja

Por Botella | By Bottle 750ml

Los Arcangeles, Canto de Sirenas Ginger	\$ 2,950
<i>[MX] San Miguel de Allende, Sauvignon Blanc</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

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



ENTRADAS/APPETIZER

Tacos de Champiñones Asados (110 G) (3 pz.)  
Cremoso de chile Pasilla, Cremoso de aguacate
Roasted Mushroom Tacos (110 G) (3pz.)
Chile pasilla creamy, Avocado Creamy and
Cilantro
\$345

Mezcla de Dips (150 G) 
Hummus con Pimentón Ahumado, Tártara de
Pepinillos y alcaparras con Tocino,
Alcaparras, 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
\$436

Ensalada "Luna" (200 G)  
Queso Stracciatella, Jamón Speck, Duraznos
en Almíbar Casero, Cítricos y Vinagreta de
Vainilla
"Luna" Salad (200 G)
Stracciatella Cheese, Speck Ham, Home Made
in Syrup Peaches, Citrus and Vanilla
Vinaigrette
\$365

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
\$378

Guacamole Tradicional (300 G)   
Pico de Gallo, Chicharrón y Tlayudas
Traditional Guacamole (300 G)
Pico de Gallo, Pork Cracklings and Tlayuda Chips
\$379

 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
\$470

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
\$409

Zanahorias 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
\$336

Crudo de Camarones (120 G), Mojo de Jalapeño, Cremoso de Aguacate, Manzana Verde, Uvas y Aceite de Chile de Arbol y Ajonjolí y
Shrimp Crudo (120 G), Jalapeño Mojo, Avocado Creamy, Green Apple, Grapes and Chile de Arbol and sesame seeds Oil
\$386

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
\$406

 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

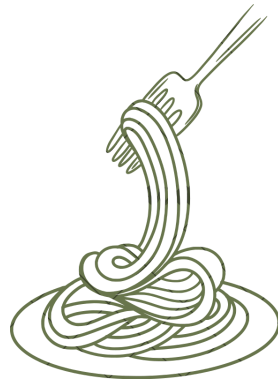
 Libre de Gluten / Gluten Free

 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

\$386

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

\$390

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)

\$510

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

\$416

Cassoulet de Pollo (120 G)

Sofrito de Tocino, Aceitunas y Papas Baby

Chicken Cassoulet (120 G)

Bacon Sofrito, Olives and Baby Potatoes

\$416

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

\$396

Mejillones (250 G)  

Salsa de Mantequilla con Azafrán y Perejil

Mussels (250 G)

Parsley and Saffron Butter Sauce

\$439

 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

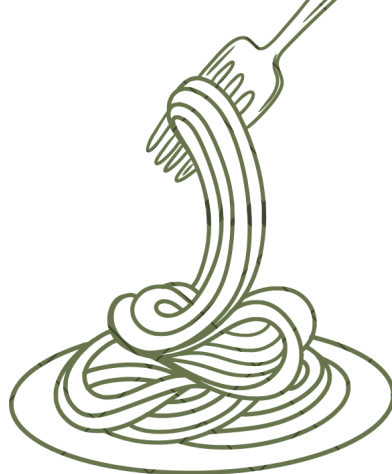
 Nuez/Nuts

 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*
\$886

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
\$779

Pizzeta con Salchicha Italiana (60 G) 
Queso Burrata y Pure de papa Rustico
Italian Sausage Flatbread (60 G)
Burrata Cheese and Rustic Mash Potatoe
\$406

Rib Eye (500 G) 
*Papas Fritas con Trufa y Chimichurri de
Hierbas*
Rib Eye (500 G)
Truffle French Fries and Chimichurri
\$1,819

Ravioli de Langosta (150 G) 
*y Ricotta, Bisqué Cremoso de
Mariscos*
Lobster Ravioli (150 G)
Ricotta Cheese and Creamy Seafood Bisque
\$569

Tlayuda de Vegetales (120 g) 
*Guacamole, Chimichurri y Ensalada de
Lechugas Organicas*
Vegetable Tlayuda (120 g)
Guacamole, Chimichurri and Leaf Salad
\$385

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*
\$365

 *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)  
Compota de Temporada y Helado de Aceite de Oliva
Cheesecake Brûlée (180 G)
Seasonal compote and Olive oil ice cream
\$309

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
\$289

Panna Cotta de Arroz (70 G) 
Leche de arroz, canela y vainilla
Rice Panna Cotta (70 G)
Rice milk, cinnamon and vanilla
\$240

Flan casero (100 G)  
Caramelo salado y helado de vainilla
Homemade Flan (100 G)
Salted caramel and vanilla ice cream
\$300

Sorbete de temporada (100 G) 
Seasonal Sorbet (100 G)
\$228

Americano, Latte, Capuccino, Espresso & Té. (60 ml.)
\$110

"Nuestros productos son sustentables"

 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.