



FREDDY'S BAR

RAW BAR

TOSTADAS

MARLIN ^(1,4,6)	490
Aguacate, cilantro, chipotle, col, jitomate	
TRUCHA SALMONADA ^(1,4)	550
Pepino, alcaparras, apio, limón Meyer, aguacate, cilantro	
HONGOS VG ⁽¹⁾	395
Salsa verde, pimientos, cebolla, cilantro	

CEVICHES

PESCA DEL DÍA ⁽⁴⁾	550
Camote, cebolla, limón, jengibre, cilantro, maíz	
PULPO ROJO DEL CARIBE ^(1,4)	540
7 chilies, cebolla, tomate cherry, aguacate	
LANGOSTA DE SIAN KA'AN ^(2,12)	950
Sandía, pepino, tequila, chile, limón	
COL NEGRA VG ⁽¹⁾	390
Chile serrano, cebolla morada, cilantro, aguacate, rábano	

TIRADITOS

ATÚN G ⁽⁴⁾	800
Mango, miel de abeja Melipona, chile serrano, cilantro, pepino	
JUREL DEL PACÍFICO ^(1,3,4,7)	560
Mayonesa de habanero, cilantro, aguacate, limón	

OSTRAS POR PIEZA

CARIBE G ^(1,4)	140
Pico de gallo, piña, mango, papaya	
CÍTRICO G ^(1,4)	140
Limón, naranja, lima	
MEXICANO ^(1,4,5,8,11)	140
Mole negro, cacahuete, cebolla	
MEZCALITOS G ^(12,14)	140
Naranja, chapulines, Tajín	

TARDE

ENTRADAS

GUACAMOLE VG	385
Pico de gallo y totopos de maíz	
CEVICHE TRADICIONAL DE PESCADO G (4)	550
Marinado en jugo de limón cebolla, cilantro, chile serrano	
TOSTADA VEGETARIANA V (1,7)	300
Calabaza, maíz, queso panela, cebolla, tomate, cilantro	
TOSTADA DE ATÚN (1,4)	750
Aguacate, cebolla, salsa de 7 chiles	
NACHOS DE TLAYUDA (7)	420
Frijol, queso de hebra, aguacate, pico de gallo, chile jalapeño	
<i>Agregue a su elección:</i>	
<i>Vegetales parrillados 210 Camarón Del Golfo 300</i>	
<i>Ribeye 330 Pollo Orgánico 230 </i>	
<i>Longaniza de Valladolid 230</i>	

SERVIDOS CON TORTILLA DE MAÍZ O HARINA Y VARIEDAD DE SALSAS

TACOS

FLOR DE CALABAZA VG (1)	450
Pico de gallo, semilla de calabaza, epazote	
PESCADO ZARANDEADO (3,4,7)	730
Jitomate, cebolla, cilantro	
CAMARÓN DEL GOLFO CAPEADO (1,2,3,7)	765
Jitomate, aguacate, cebolla, cilantro	
COCHINITA PIBIL (1)	520
Cebolla encurtida, salsa habanera	
POLLO A LA PARRILLA (1,3,7)	560
Pico de gallo, cebolla encurtida, cilantro, chipotle	

ENSALADS + SÁNDWICHES

CÉSAR TRADICIONAL (1,3,7)	490
Crotones de ajo, queso parmesano	
MEXICANA V (7)	490
Lechugas orgánicas, nopal, queso panela asado, frijol, cebolla, elote, cilantro	
<i>Agregue a su elección:</i>	
<i>Camarón Del Golfo 300 Pollo Orgánico 230</i>	
TORTA DE PECHUGA DE PAVO (1,3,7)	680
Jalapeños, huevo, tomate, lechuga, mayonesa y tocino. Servido con papas a la francesa.	
BURRITO DE POLLO AL GRILL (1,7)	760
Pico de gallo, col, aguacate, crema, salsa verde. Servido con papas a la francesa.	
<i>Agregue a su elección:</i>	
<i>Camarón Del Golfo 300 Pollo Orgánico 230</i>	

CENA

GUACAMOLE VG	385
Pico de gallo y totopos de maíz	
CEVICHE TRADICIONAL DE PESCADO G (4)	550
Limón, cebolla, cilantro, chile serrano	
CEVICHE DE ATÚN G (1,4)	800
Salsa de soya, aguacate, naranja, limón encurtido, cebolla, cilantro, chile	
TOSTONES (2,3,7)	480
Tajín, mayonesa de hormiga chicatana, limón	
CEBOLLA FRITA (1,3,7,11)	510
Alioli de ajo, cajún, limón, ajonjolí	
ESQUITE V (1,3,7,8,11)	460
Mayonesa, epazote, limón, salsa macha, ajonjolí, totopos, queso fresco	
HUMMUS DE MOLE NEGRO V (1,5,7,8,11)	470
Queso fresco, ajonjolí, cebolla, nibs de cacao, pan naan	
CHICHARRÓN DE PESCADO (1,4)	610
Aguacate, jitomate, cebolla morada, col, limón, habanero, cilantro	
CAMARONES TEMPURA (1,2,3,7)	710
Mayonesa de limón amarillo, mayonesa de chipotle, aderezo de jalapeño	
MINI-HAMBURGUESAS (1,3,7)	550
Res, queso cheddar, tocino	
TRUFAS DE COSTILLA (1,3,7,11)	590
Mayonesa de habanero, salsa de tomate, brotes	

BEBIDAS

INGREDIENTES LOCALES,
ESPÍRITUS MEXICANOS.
TOQUE CARIBEÑO CON
SABORES TRADICIONALES
DE LA REGIÓN.

DE AUTOR

CAMOMILA 410

Raicilla, Naranja Local, Manzanilla, Sake, Flor de Sauco
sin azúcar — fresco — cítrico

FLOR DE LUNA 390

Tequila, Piña, Coco, Miel, Nuez, Vainilla
fresco — cítrico — aromático

MELISSA 400

Ginebra Granicera, Canela,
Licor de Coco Local, Piña, Durazno
especiado — gasificado — dulce

CLÁSICOS CON UN TWIST DE MAROMA

UNA MULA DIFERENTE 380

Vodka Mexicano de Pepino, Zacate limón,
Manzana Verde, Cerveza Mexicana de
Jengibre, Lima
picante — herbal — sour

BELMOJITO 390

Ron Mexicano, Menta y Cordial de Lima
herbal — dulce — sour — clarificado

CLARITA COLADA 400

Ron Aconte, Piña, Coco, Lima, Canela
dulce — tropical — clarificado

BE MY MARIA 380

Tequila, Aceite de Oliva con Habanero,
Tomates Cherry, Salmuera
picante — herbal — salado — clarificado

ATARDECER LOW ABV

THE SPRITZ 350

Vino Blanco Mexicano, Zacate limón,
Durazno, Piña
fresco — tropical

BORJA 350

Licor de Vainilla, Vodka con Plátano
Café, Tónica
suave — frutal

PINKY PROMISE 360

Aperol, Naranja, Maracuyá,
Fresa, Vino Espumoso
fresco — suave

MOCKTAILS

- HEALTHY** 280
Infusión de Bugambilia, Miel,
Pithaya, Jugo de limón
suave — dulce
- AL GRILL** 280
Jugo de sandía especiado clarificado, Jugo de
Lima, Kombucha, Sal de Morita
especiado — salado — gasificado

CERVEZAS MEXICANAS ARTESANALES 190

- CHARRO PILSNER**
Valle Central, México
- BUCHI BICHI HAZY IPA**
Hermosillo, Sonora
- PRINCIPIA WHEAT ALE**
Monterrey, Nuevo León
- VAQUITA MARINA AMERICAN PALE ALE**
Ensenada, Baja California
- IMPERIAL INDIAN PALE ALE LUPULOSA**
Tijuana, Baja California

CERVEZAS 145

- MICHELOB ULTRA**
MONTEJO
MODELO ESPECIAL
NEGRA MODELO
PACIFICO
HEINEKEN CERO (NO ALCOHOL) 105

VINO POR COPEO

- ESPUMOSO
- PUERTA DEL LOBO, BRUT NATURE** 520
Querétaro, México
- DOS BÚHOS, ESPUMOSO ROSÉ** 580
Guanajuato, México
- BLANCO
- BLANQUÍSIMO, CHARDONNAY** 500
Chihuahua, México
- CANTO DE LAS SIRENAS, SAUVIGNON BLANC** 515
Guanajuato, México
- HENRI LURTON, CENTENARIO, CHENIN BLANC** 550
Baja California, México
- ROSÉ
- MONTEFIORI, ROSATO, SANGIOVESE** 400
Baja California, México
- TINTO
- CASA ANZA, MALBEC** 510
Guanajuato, México

ESPÍRITUOSOS MEXICANOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TUXCA, AGAVE LINEÑO	540
Zapotitlán de Vadillo, Jalisco	
RAICILLA, HUARACHES DE ORO	550
Cocula, Jalisco	
SOTOL, ORIGEN DE RAÍZ	440
Rancho el Ojo, Durango	
BACANORA, LA REMILGOSA LECHUGUILLA	520
Tesopaco de Sonora	
CHARANDA, URUAPAN RON AGRÍCOLA	150
Michoacán	
TEQUILA, BLANCO DON FULANO	350
Los Altos, Jalisco	
MEZCAL, JABALÍ EL JOLGORIO	1150
Oaxaca	

MEZCAL

KOCH ELEMENTAL ESPADÍN	220
Valles Centrales de Oaxaca	
MONTELOBOS ENSAMBLE	420
Santiago Matatlan, Oaxaca.	
CUISH JOVEN CUISH	560
Miahuatlán, Oaxaca	
LOS AMANTES JOVEN ESPADÍN	340
Valles Centrales, Oaxaca	
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS ESPADÍN 46	300
Yautepec Oaxaca	
SOTZ SIERRA NEGRA	540
Santa Ana del Río, Oaxaca	
ORIGEN RAÍZ CHACALEÑO	460
Rancho el ojo, Durango	
CICATRIZ AGAVE CUPREATA	500
Pilcaya, Guerrero	
CLASE AZUL PAPALOTE	3000
Guerrero	
CLASE AZUL CENIZO	3000
Durango	
PENCA Y PIEDRA ESPADÍN CON MOLE	440
San Felipe, Guanajuato	
7 MISTERIOS ARROQUEÑO	800
Oaxaca	

TEQUILA

CASCAHUIN TAHONA	360
Arenales, Jalisco	
CASCAHUIN REPOSADO	200
Arenales, Jalisco	
CASCAHUIN EXTRA AÑEJO	650
Arenales, Jalisco	
LOS ABUELOS STILL STRENGHT	600
Tequila, Jalisco	
KOMOS EXTRA AÑEJO	3200
Altos, Jalisco	
KOMOS REPOSADO ROSADO	900
Altos, Jalisco	
VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO	550
Tequila, Jalisco	
VOLCÁN DE MI TIERRA REPOSADO	740
Tequila, Jalisco	
VOLCÁN DE MI TIERRA XA	1800
Tequila, Jalisco	
CLASE AZUL PLATA	1100
Tequila, Jalisco	
CLASE AZUL REPOSADO	1300
Tequila, Jalisco	
DON JULIO 1942, AÑEJO	960
Altos, Jalisco	
MAESTRO DOBEL ATELIER	2000
Jalisco	

VODKA

SATURNAL VODKA	180
Guadalajara, Jalisco	
1533 CUCUMBER VODKA	220
Sta. Maria Tlalistac, Oaxaca	

GIN

GRANICERA — 1 HOJA SANTA/CACAO	420
CDMX	
GRANICERA — 2 TORONJIL/CANELA	420
CDMX	
GRANICERA — 3 HOJA DE AGUACATE	420
CDMX	
GRANICERA — 4 ROMERO/PIMIENTA	420
CDMX	
KATUN	300
Mérida, Yucatan	
GIN CLOVER CLUB RASPBERRY	280
Guadalajara, Jalisco	
GIN CONDESA CLÁSICA	300
CDMX	
GIN CONDESA CON XOCONOSTLE Y AZAHAR	300
CDMX	
FRESCO 77	280
CDMX	
GIN LAS CALIFORNIAS	220
Baja California Norte y Sur	

COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS

Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

(1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

Precios en MXN e incluyen el 16% de impuestos. El servicio no está incluido.

