



Encanto
Restaurante

DEL HUERTO / *FROM THE GARDEN*

- \$210 **Fruta de la estación / *Seasonal fruit***
Con miel infundada en damiana, granola hecha en casa y yogurt griego
With damiana infused honey, house-made granola and Greek yogurt
- \$220 **Parfait de aguacate y frutos rojos / *Avocado and red fruit parfait***
Con miel de agave y granola hecha en casa
With agave honey and house-made granola
- \$180 **Bol de açai / *Acai bowl***
Con plátano, frutos rojos, chía, semillas de girasol y amaranto
With banana, mixed berries, chia seeds, sunflower seeds and amaranth

SÁNDWICHES

- \$230 **Sándwich de marlín ahumado de La Baja / *Smoked Baja marlin sandwich***
Servido con pan multigrano, crema de alcaparra y cebollín, y huevo duro
Served with multigrain bread, chive and caper spread, and a hard-boiled egg
- \$190 **Tostado de aguacate / *Avocado toast***
Pan sourdough con queso de cabra, huevo pochado y salsa holandesa de chorizo
Sourdough bread with goat cheese, poached egg and chorizo Hollandaise sauce
- \$240 **Sándwich de huevo frito / *Fried egg sandwich***
Pan brioche con queso Oaxaca, jamón serrano, aguacate y lechugas orgánicas
Brioche bread with Oaxaca cheese, serrano ham, avocado and organic lettuce

EL HUEVO O LA GALLINA... / THE CHICKEN OR THE EGG...

Huevos servidos con elección de tocino o salchicha y papa hash brown

Eggs served with your choice of bacon or sausage and hash brown

- Huevos al gusto / Eggs any style**
\$180
Fritos, revueltos, tibios u omelette
Fried, scrambled, soft-boiled or omelette
- Benedictinos con aguacate a la parrilla / Eggs Benedict with grilled avocado**
\$220
Con jamón Selva Negra, quesadilla de maíz y jalapeño toreado
With Black Forest ham, corn quesadilla and roasted jalapeño
- Huevos rotos / Spanish broken eggs**
\$220
Con papas salteadas en finas hierbas, cebolla caramelizada, jamón serrano y baguette
With potatoes sautéed in fine herbs, caramelized onion, serrano ham and baguette
- Chile poblano / Poblano chile**
\$195
Relleno de huevo revuelto con machaca y salsa holandesa de chipotle
Stuffed with scrambled egg, machaca and chipotle hollandaise sauce
- Omelette con vegetales del Tiki / Omelette with vegetables from Tiki Farm**
\$210
Con verduras braseadas, queso feta, tomate cherry deshidratado, queso de cabra y focaccia
With braised vegetables, Feta cheese, dried cherry tomato, goat cheese and grilled focaccia
- Huevos motuleños / Motuleño eggs**
\$220
Con salsa de jitomate asado y habanero, plátano macho, chícharo y jamón Selva Negra
With roasted tomato and habanero sauce, plantain, peas and Black Forest ham
- Chilaquiles (verdes, rojos o negros / green, red or black)**
\$185
Con aguacate, queso de rancho y crema ácida
With avocado, ranch cheese and sour cream
Agregue pollo o huevos al gusto por \$30 pesos más / *For an additional \$30 pesos add chicken or eggs any style.*

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, sujetos a cambios sin previo aviso. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Prices in Mexican pesos with taxes included, subject to change without notice. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

LO DULCE / SWEETS

- \$185 **Applewood Bacon Waffles**
Con fresas, plátano, crema batida y miel de maple
With strawberries, whipped cream and maple honey
- \$185 **Hot cakes / Pancakes**
Con plátano, nueces caramelizadas, Nutella y coco rallado
With banana, caramelized walnuts, Nutella and grated coconut
- \$195 **Pan francés / French Toast**
Con crema batida, queso mascarpone y fresas maceradas con tomillo
With whipped cream, mascarpone cheese and thyme marinated strawberries
- \$160 **Canasta de pan dulce (6 piezas) / Pastry basket (6 pieces)**

BEBIDAS / BEVERAGES

- \$65 **Jugos frescos / Fresh squeezed juices**
Naranja, toronja o verde
Orange, grapefruit or green
- \$95 **Smoothies**
Fresa-plátano o frambuesa-durazno
Strawberry-banana or raspberry-peach
- \$65 **Chocolate caliente / Hot chocolate**
- \$65 **Café regular / Regular coffee**
- \$65 **Variedad de tés / Variety of teas**

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, sujetos a cambios sin previo aviso. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Prices in Mexican pesos with taxes included, subject to change without notice. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

Comida y cena / Lunch and dinner

ENTRADAS / APPETIZERS

- \$160 **Tlayudas & salsas**
Guacamole, sikil pak y pico de gallo
Guacamole, sikil pak dip and pico de gallo
- \$190 **Nachos enfrijolados / Bean Nachos**
Totopos enfrijolados con quesos cheddar, mozzarella y Oaxaca; servidos con pico de gallo y chiles en vinagre
Bean coated tortilla chips with cheddar, mozzarella and Oaxaca cheeses; served with pico de gallo and pickled jalapeños
- \$210 **Ceviche verde / Green ceviche**
Con pulpo, cilantro, pepino, cebolla cambray, hoja santa, jalapeño y chips de tortilla
With octopus, cilantro, cucumber, pearl onion, hoja santa, jalapeño and tortilla chips
- \$240 **Aguachile blanco / White aguachile**
Con camarón, salsa de aguachile, leche de coco, cebolla morada, pepino y chile habanero
With shrimp, aguachile sauce, coconut milk, red onion, cucumber and habanero chili
- \$230 **Tiritas de pescado estilo Zihuatanejo / Zihuatanejo-style fish strips**
Pescado curtido con limón, orégano, aceite de oliva, cebolla morada y chile curtido
Lime-marinated fish, oregano, olive oil, red onion and pickled peppers
- \$230 **Ceviche de pescado con betabel / Fish ceviche with beet**
Pescado curtido en jamaica y betabel, servido con jengibre, suprema de naranja, jícama y cilantro
Fish marinated in hibiscus and beet, served with ginger, orange supremes, jicama and cilantro
- \$220 **Tacos de camarón / Shrimp tacos**
Jícama crujiente con ensalada de col, pico de gallo y alioli de chipotle
Crispy jicama with cabbage salad, pico de gallo and chipotle aioli sauce

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, sujetos a cambios sin previo aviso. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Prices in Mexican pesos with taxes included, subject to change without notice. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

ENSALADAS / SALADS

\$195 Orgánica de Miraflores / *Miraflores Organic Salad*

Mezcla de lechugas con cebolla morada, aguacate, aceituna, pepino, elote, queso de cabra, pepitas enchiladas, vinagreta de limón y miel

Lettuce mix with red onion, avocado, olives, cucumber, corn, goat cheese, spicy pumpkin seeds and lime-honey vinaigrette

\$195 Ensalada de sandía / *Watermelon salad*

Lechugas y espinacas baby con sandía, pepino, aceituna, menta, queso feta y aceite de oliva

Baby lettuce and spinach with watermelon, cucumber, olives, mint, Feta cheese and olive oil

\$220 Tomates heirloom de La Baja / *Heirloom tomatoes from La Baja*

Con queso mozzarella fresco, albahaca morada, sablé de parmesano, vinagreta balsámica y grissini

With fresh mozzarella cheese, purple basil, parmesan sable, balsamic and grissini vinaigrette

SOPAS / SOUPS

\$220 Cioppino de mariscos / *Seafood Cioppino stew*

Mejillones, cangrejo, pescado, almeja, camarones, crotones y alioli de azafrán

Mussels, crab, fish, clam, shrimp, croutons and saffron aioli

\$195 Capuchino de papa / *Potato cappuccino*

Con pancetta, espuma de trufa y ceniza de cebolla

With pancetta, truffle foam and onion dust

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

- \$195 **Calamares en su tinta / Squid in its ink**
Con arroz blanco, comino y gremolata de tomates deshidratados
With white rice, cumin and sun-dried tomato gremolata
- \$320 **Cabrilla encostrada con brioche / Brioche crusted cabrilla**
Con mole negro, jocoque, calabaza y zanahoria agridulce
With black mole sauce, jocoque cream, zucchini and sweet and sour carrot
- \$320 **Atún ennegrecido con achiote y pepita / Seared tuna with achiote and pumpkin seed**
Con puré de camote, ejotes, cebollas rostizadas y pimienta asado
With sweet potato puree, green beans, roasted onion and grilled bell pepper
- \$640 **Pescado entero frito (800 g) / Fried whole fish (800 g)**
Servido con arroz blanco, ajo y verduras a la parrilla
Served with white rice, garlic and grilled vegetables

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

- \$250 **Pechuga de pollo orgánica / Organic chicken breast**
- \$320 **Pulpo / Octopus**
- \$380 **Camarón U12 / U12 Shrimp**
- \$320 **Hamburguesa de res / Beef Burger**
- \$420 **Vacio argentino / Argentinian Vacio steak**
- \$450 **Filete Angus / Angus steak**
- \$520 **Rib eye**

PARA ACOMPAÑAR / SIDE DISHES

- \$60 **Papa al horno / Baked potato**
- Puré de papa rústico / Rustic mashed potato**
- Macarrones con parmesano / Parmesan Mac & Cheese**
- Elote amarillo asado / Grilled Corn on the cob**
- Vegetales asados / Grilled vegetables**
- Aros de cebolla / Onion rings**
- Ensalada verde / Green salad**
- Cebolla asada / Grilled onion**

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, sujetos a cambios sin previo aviso. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Prices in Mexican pesos with taxes included, subject to change without notice. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.

VEGETARIANOS / VEGETARIAN

- \$210 **Pad thai de vegetales / Vegetable pad thai**
Verduras de temporada, soya, tofu, ajonjolí tostado y cebolla cambray
Seasonal vegetables, soy, tofu, toasted sesame seeds and pearl onion
- \$210 **Remolacha ahumada / Smoked beetroot**
Mezcla de betabel con aceite de guajillo, naranja, durazno, pimientos, queso de cabra y vinagreta de cítricos
Mixed beets with guajillo chili oil, orange, peach, bell pepper, goat cheese and citrus vinaigrette
- \$190 **Risotto de quinoa / Quinoa risotto**
Hongos silvestres salteados con ensalada de bulbo de hinojo
Sautéed wild mushrooms with fennel salad

POSTRES / DESSERTS

- Tarta rústica de manzana / Rustic apple tart**
Con helado de damiana / *With damiana ice cream*
- Beignets**
Servidos con salsa de cajeta con mezcal y salsa de chocolate mexicano
Served with cajeta-mezcal sauce and Mexican chocolate sauce
- \$180 **Pastel de chocolate sin harina / Flourless chocolate cake**
Con frutos rojos macerados / *With macerated berries*
- Flan napolitano**
Con caramelo quemado / *With burnt caramel sauce*
- Pay de limón / Key Lime Pie**
Con merengue quemado / *With burnt meringue*

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, sujetos a cambios sin previo aviso. Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Prices in Mexican pesos with taxes included, subject to change without notice. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.



Bebidas / *Beverages*

Cocteles de la casa / *House Cocktails*

Mar del Cabo

Tequila, licor de chile poblano, tomatillo, tomillo y hielo quebrado
Tequila, poblano chili liquor, green tomato, thyme and crushed ice

Oaxaca

Mezcal, licor de chile ancho, piña, toronja y aceite de ajonjolí tostado
Mezcal, ancho chili liquor, pineapple, grapefruit and toasted sesame oil

María Gaviota

Ron blanco, ron añejo, guayaba, jengibre y bitters de la casa
White rum, spiced rum, guava, ginger and homemade bitters

Cortés

Bourbon, licor de granada, Campari, agua mineral y naranja
Bourbon, pomegranate liquor, Campari, club soda and orange

Ninja nocturno / *Night Ninja*

Vodka, Chambord, damiana, zarzamora, menta y agua tónica
Vodka, Chambord, damiana, blackberry, mint and tonic water

\$190

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, sujetos a cambios sin previo aviso. El servicio de cocteles con alcohol se brinda únicamente a personas mayores de 17 años. Tome con medida.
Prices expressed in Mexican pesos with taxes included, subject to change without notice. Alcoholic beverages service is offered only to guests 17 years or older. Drink responsibly.

Clásicos de Playa / *Beach Classics*

\$190

Margarita

Tequila, triple seco, limón y sal
Tequila, triple sec, lime and salt

Piña colada

Ron, piña y coco
Rum, pineapple and coconut

Mojito

Ron, menta, limón y agua mineral
Rum, mint, lime and soda

Bloody Mary

Vodka y mezcla de la casa
Vodka y house bloody mix

Cielo Rojo

Cerveza y mezcla de la casa
Beer and house cielo mix

Michelada

Cerveza, limón y salsas
Beer, lime and seasonings

Mimosa

Vino espumoso y naranja
Sparkling wine and orange

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, agua mineral y naranja
Aperol, prosecco, soda and orange

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, sujetos a cambios sin previo aviso. El servicio de cocteles con alcohol se brinda únicamente a personas mayores de 17 años. Tome con medida.
Prices expressed in Mexican pesos with taxes included, subject to change without notice. Alcoholic beverages service is offered only to guests 17 years or older. Drink responsibly.

Clásicos de noche / *Night Classics*

\$190

Martini

Vodka o ginebra, a tu manera
Vodka or gin, your own way

Manhattan

Whisky, vermut y Angostura
Whisky, vermouth and Angostura

Old Fashion

Bourbon, Angostura, azúcar y naranja
Bourbon, Angostura bitters, sugar and orange

Cosmopolitan

Vodka, triple seco, limón y arándano
Vodka, triple sec, lime and cranberry

Gimlet

Ginebra o vodka y limón
Gin or vodka and lime

Jungle Bird

Ron añejo | campari | piña | limón
Spiced rum | campari | pineapple | lime

Negroni

Ginebra | vermut | campari | naranja
Gin | vermouth | campari | orange

Ruso negro / Black Russian

Kahlúa y vodka
Kahlua and vodka

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos, sujetos a cambios sin previo aviso. El servicio de cocteles con alcohol se brinda únicamente a personas mayores de 17 años. Tome con medida.
Prices expressed in Mexican pesos with taxes included, subject to change without notice. Alcoholic beverages service is offered only to guests 17 years or older. Drink responsibly.

Cervezas & Beers

\$75	Corona	Modelo Especial
	XX Lager	Bohemia Clara
	XX Ambar	Bohemia Oscura
	Pacífico	Heineken Premium
	Negra Modeloa	Coors Light

Mezcal

400 Conejos , Joven - Tlacolula	\$140	Alipús , Joven - San Andrés	\$170
Amores , Joven - Santiago Matatlán	\$150	Alipús , Joven - San Baltazar	\$170
Amores , Reposado - Santiago Matatlán	\$160	Alipús , Joven - San Juan del Río	\$170
Montelobos , Joven - Santiago Matatlán	\$160	Degustación de Alipús	
		<i>Alipus tasting</i>	\$350

Tequila

Don Julio Blanco	\$130	Herradura Blanco	\$150
Don Julio Reposado	\$150	Herradura Reposado	\$150
Don Julio Añejo	\$180	Herradura Ultra	\$190
Don Julio 70	\$180	Casa Amigos Blanco	\$160
Tres Generaciones Blanco	\$150	Casa Amigos Reposado	\$200
Tres Generaciones Reposado	\$160	Maestro Dobel Diamante	\$160
Tres Generaciones Añejo	\$160	Corralejo Blanco	\$140
		Jose Cuervo Tradicional Reposado	\$110
		Cazadores Reposado	\$100

Ginebra / *Gin*

Tanqueray	\$120
Bombay Sapphire	\$130
Hendrick's	\$180

Vodka

Grey Goose	\$160
Belvedere	\$150
Tito's	\$150
Absolut	\$110
Stolichnaya	\$110
Smirnoff	\$100

Ron / *Rum*

Captain Morgan	\$90
Bacardí Blanco	\$90
Bacardí Añejo	\$100
Appleton Especial	\$100
Havana Club 3 años	\$100
Havana Club 7 años	\$120
Flor de Caña 7 años	\$140

Whisky

Johnnie Walker Red Label	\$120
Johnnie Walker Black Label	\$150
Jack Daniel's	\$150
Jim Beam	\$130
Canadian Club	\$140
Maker's Mark	\$160
Chivas Regal 12 años	\$150
Buchanan's 12 años	\$150
Macallan 12 años	\$310

Vinos / Wines Copa / Glass

Espumoso / Sparkling

- \$150 Villa Sandi Prosecco Il Fresco DOC Brut - **Glera** - Véneto, Italia / *Italy*
- \$150 Villa Sandi Prosecco Il Il Fresco Rosato - **Pinot bianco, pinot nero** - Véneto, Italia / *Italy*

Rosado / Rosé

- \$130 V, Casa Madero - **Cabernet sauvignon** - Valle de Parras, México

Blanco / White

- \$130 Colección Norton - **Chardonnay** - Mendoza, Argentina
- \$130 Manaz, Casa Magoni - **Viogner, fiano** - Valle de Guadalupe, México
- \$130 Beringer Classic - **Pinot grigio** - California, USA
- \$140 Viña Kristel, Monte Xanic - **Sauvignon blanc** - Valle de Guadalupe, México

Tinto / Red

- \$145 Colección Norton - **Malbec** - Mendoza, Argentina
- \$165 Alta Vista Premium - **Cabernet Sauvignon** - Mendoza, Argentina
- \$165 Piccolo, Roganto - **Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, tempranillo** - Valle de Guadalupe, México
- \$185 Ventisquero- **Pinot noir** – Valle de Casablanca, Chile

Oporto / Port

- \$145 Taylor's 10 Year Old Tawny Port - Douro, Portugal

Vinos / Wines Botella / Bottle

Espumoso / Sparkling

- \$600 Villa Sandi Prosecco Il Fresco DOC Brut - **Glera** - Véneto, Italia / *Italy*
- \$600 Villa Sandi Prosecco Il Il Fresco Rosato - **Pinot bianco, pinot nero** - Véneto, Italia / *Italy*
- \$1,800 Veuve Clicquot Brut - **Chardonnay, pinot meunier, pinot noir** - Champagne, Francia / *France*
- \$2,100 Moët & Chandon Brut Imperial, - **Chardonnay, pinot meunier, pinot noir** - Champagne, Francia / *France*

Rosados / Rosés

- \$600 V, Casa Madero - **Cabernet sauvignon** - Parras, México

Blancos / Whites

- \$600 Colección Norton - **Chardonnay** - Mendoza, Argentina
- \$650 Casa Madero - **Chardonnay** - Valle de Parras, México
- \$650 Viña Kristel, Monte Xanic - **Sauvignon blanc** - Valle de Guadalupe, México
- \$1,050 Sileni Estates Cellar Selection- **Sauvignon blanc** - Marlborough, Nueva Zelanda/ *New Zealand*
- \$600 Beringer Classic - **Pinot grigio** - California, USA
- \$600 Manaz, Casa Magoni - **Vioigner, fiano** - Valle de Guadalupe, México

Vinos / Wines Botella / Bottle

Tintos / Reds

\$700	Ventisquero - Pinot noir – Valle de Casablanca, Chile
\$850	Louis Latour - Pinot noir - Borgoña, Francia
\$600	Colección Norton - Malbec - Mendoza, Argentina
\$600	Rincones Premium – Cabernet sauvignon – Chile
\$650	Alta Vista Premium - Cabernet sauvignon - Mendoza, Argentina
\$1,200	Grande Reserva, Casa Madero - Cabernet sauvignon – Valle de Parras, México
\$2,800	Duckhorn - Cabernet sauvignon - Napa Valley, USA
\$1,400	Casa Grande, Casa Madero - Syrah - Valle de Guadalupe, México
\$600	Santo Tomás - Tempranillo, cabernet sauvignon - Valle de Guadalupe, México
\$650	Piccolo, Roganto - Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, tempranillo - Valle de Guadalupe, México
\$700	Quatro, MontGras – Cabernet sauvignon, merlot, malbec, carménère - Colchagua, Chile
\$1,400	Gabriel, Adobe Guadalupe - Merlot, malbec, cabernet sauvignon - Valle de Guadalupe, México
\$850	Placido, Banfi - Sangiovese, cabernet sauvignon, canaiolo nero - Toscana, Italia / <i>Italy</i>