

House Classics

SEXY PABLO 22

Tequila Volcan Blanco, lime juice, agave,
cilantro, pili pili sauce

ICON 29

Gin Monkey 47 infused with oregano,
grapefruit soda, Prosecco

INDIE 24

Gin Malfy, lemon juice, cucumber,
basil cordial, ginger beer

LAST CALL 24

Tequila Código Reposado, yuzu, kiwi, agave

MIDGNITH XPRESS 23

Vodka Belvédère, coffee liquor infused
vanilla tonka, cold brew

N°4 25

Rhum Eminente 7yrs, peychaud's bitters,
banana and passion fruit



Bangers

MANGORITA 27

Mezcal Del Maguey Vida,
spicy mango cordial, lime juice

SANTO VERDE 45

Gin Seventy One, lime juice salsa verde cordial

RASTA PUNCH 25

Rhum Eminente 3 years, roasted pineapple liquor,
cordial chipotle liquor, tiki bitter

TENTACIÓN 25

Vodka Elyx, vanilla cordial, passion fruit juice,
Prosecco foam

tapas

SHORT RIBS ON SOFT CORN

Bœuf braisé et oignons rouges, galettes de maïs.

Slow-braised short ribs red onions & warm corn gorditas.
29

MACHA TUNA CARPACCIO

Carpaccio de thon, guacamole et salsa macha.

Tuna carpaccio, guacamole & salsa macha.
36



CEVICHE OF THE DAY

Ceviche du jour
38

HOUSE GUACAMOLE

Avocat, tomates cerises, coriandre et tostadas croustillantes.

Avocado, cherry tomatoes, coriander & crispy tostadas.
25

TUNA & CAVIAR TOSTADAS

Galettes croustillantes, thon akami, caviar osciètre, guacamole et salsa macha sucrée

Crispy corn tostadas, akami tuna, ossetra caviar, guacamole & sweet salsa macha.
64



AL PASTOR

Tacos de Pluma, ananas grillé, origan, axiote, citron vert.

Pluma tacos, grilled pineapple, origano, axiote, lime.
27

CRAZY SMASHED AVOCADO & CAVIAR

50 g de caviar osciètre, avocat, citron vert, coriandre, échalote — servis avec des blinis mexicains.

50g ossetra caviar, avocado, lime, coriander & shallots
— served with Mexican blinis.

175

tapas



CRISPY FISH

Tacos de poisson croustillant, pico de gallo, choux rouge et mayonnaise épicée.

Crispy fish tacos, pico de gallo, red cabbage, and spicy mayonnaise.
26

GRILLED AVOCADO

Avocat grillé.
15

GRILLED OCTOPUS SKEWERS

Brochettes de poulpe grillé, citron vert, cébettes et chili ancho-yuzu.

Grilled octopus skewers with lime, scallions & ancho-yuzu chili.
34

GRILLED CORN

Maïs grillé.
16

FUNKY CHEESY SHRIMP

Tacos de gambas, fromage, haricots, tomates et coriandre.

Grilled shrimp tacos, cheese, beans, tomatoes & coriander.
29

OUR RAW SELECTION

Thon, Mahi Mahi, noix de Saint-Jacques et vivaneau, servis avec aguachile vert et rouge.

Tuna, Mahi Mahi, scallops & red snapper, served with green & red aguachile.
48

BRAISED BEEF CHEEKS

Tacos de joue de bœuf braisée au piment guajillo et ancho, fromage d'Oaxaca.

Slow-braised beef cheeks with guajillo & ancho chiles, Oaxaca cheese.
28



Caviar

Servi avec des blinis mexicains et de la crème.
Served with Mexican blinis and cream.

**MAISON
CASPARIAN**
"BÉLUGA IMPÉRIAL"

50g 520
125g 1 250

**MAISON
NORDIQUE**
"OSCIETRA"

50g 220
125g 540
250g 1050

**MAISON
CASPARIAN**
"GOLDEN
IMPERIAL"

50g 190
125g 480
250g 895
500g 1 650

