



Jugos naturales / fresh squeezed juice

Naranja, toronja, zanahoria y energético verde **\$79**
/Orange, grapefruit, carrot, tomato and energetic green juice

Frutas de temporada / Seasonal fruits

Sandía, piña, papaya, melón **\$132**
Watermelon, pineapple, papaya and cantaloupes

Con yogurt o queso cottage **\$146**
With yogurt or cottage cheese

Cereales / Cereals

Avena caliente o fría / Hot or cold oat **\$123**

Crema de trigo / Wheat cream **\$123**

Selección de cereales / Assorted cereals **\$115**
Raisin brand, all brand, granola, corn flakes

Muesli / Muesli

Frutas, avena, yogurt, leche y miel **\$136**

Yogurt

Fresa ó natural **\$120**
Strawberry or plain

Hot cakes y más /Pancakes and more

Hot cakes or Waffles **\$148**
Servidos con crema Chantilly, nuez y fresas
Topped with whipped cream, walnuts and strawberry

Pan francés / French toast **\$155**
Pan brioche, capeado, cubierto con azúcar y canela,
acompañado de manzana al horno / Brioche bread,
"capeado", covered with sugar and cinnamon, served
with baked apple

Pieza de pan dulce / Piece of sweet rolls **\$24**

Canasta de pan dulce / Basket of sweet rolls **\$82**



Huevos Benedictos / Eggs Benedictine **\$245**
Servidos con salsa Holandesa, acompañados de papa parmantiere y puntas de espárragos/ Served with Hollandaise sauce, parmantiere potatoe and asparagus

Crepas Rivoli / Rivoli crepes **\$219**
De flor de calabaza, champiñones y rajas con salsa chipotle, poblano y queso / Zucchni flower, mushroom, poblano and chipotle pepper and cheeseserved with three different sauces

Huevos motuleños / Motuleño eggs **\$214**
Fritos o revueltos, tortilla dorada, frijoles, salsa ranchera, chícharos, queso y plátanos fritos / Fried or scrambled eggs, over a crispy corn tortilla, beans, ranchera sauce, peas, cheese and fried plantain

Huevo con machaca / Eggwith "machaca" **\$240**
Servidos con frijoles y tapenade de nopal. / Served with beans and cactus tapenade

Bagel con salmón ahumado / Crispi bagel with salmon **\$282**
Servido con queso crema, arúgula, aceite de olivo, alcaparras, perejil y fruta fresco / Cream cheese, arugula, olive oil, capers and parsley, served with fresh fruit

Omelette Gourmette / Gourmet Omelette

Salmón ahumado y espárragos al vapor **\$261**
Light smoked salmon and steamed asparagus

Claras con queso panela y espinacas al dente **\$224**
Light white omellete with farmer cheese and spinach

Queso mozzarella, arúgula y jamón **\$227**
Mozzarella cheese, arugula and ham

Los omellettes especiales, vienen servidos con papa soufflé y brounix de vegetales

Champiñones exóticos y especias **\$227**
Wild mushroom and spices

All the special omelette are served with soufflé potato and brounix veggy

A las finas hierbas y queso mozzarella **\$227**
Fine herbs and mozzarella cheese

De tres quesos **\$227**
Three cheese omelette

Especialidades Mexicanas / Mexican Specialties

Huevos a la Mexicana / Mexican style egg **\$204**
Con cebolla, tomate, chile servidos con frijoles refritos, nopales y brocheta de queso fresco / Scrambeled egg with tomatoe, onion pepper, chill, served with refried beans and cactus salad and fresh cheese

Huevos rancheros / Rancheros style egg **\$198**
Fritos servidos con salsa ranchera y frijoles fritos / Fried eggs, served with ranchera sauce and fried beans

Chilaquiles rojos o verdes / Red or green chilaquiles **\$198**

Con pollo / with chicken **\$206**

Con arrachera o chistorra asada / **\$235**
With flank steak or Spanish sausage



Entradas

Carpaccio de res a la pimienta (120 grs)	\$204
<i>Corazón de filete de res con costra de pimienta, finamente rebanado, un toque de aceite de nuez y tejas de parmesano</i>	
Tártara de atún estilo mediterráneo	\$250
<i>Con alcaparras, kalamantas, arúgula con crotón campesino y aceite de olivo con hierbas</i>	
Coquilla de mariscos al pernod	\$234
<i>Camarones salteados, crema ligera, gruyere y parmesano</i>	
Anillo de calamar crocante	\$219
<i>En salsa bureé, perejil y tejas de queso parmesano</i>	
Espárragos y Champiñones a la Toscana	\$183
<i>Ajo, vino blanco, perejil, tejas de queso parmesano</i>	
Canapé de champiñón	\$172
<i>Champiñones frescos salteados con especias en pan pita y queso mozzarella al gratín</i>	
Bruschetta mediterránea	\$188
<i>Pan Italiano a la parrilla, jamón serrano, ajo, tomates deshidratados, nuez de castilla y albahaca con queso de cabra y aceite de olivo</i>	
Remolade	\$188
<i>Callo de hacha asado con reducción de balsámico y vinagre de vino tinto servido con selección de lechugas</i>	

Ensaladas

Cous cous y hortalizas	\$152
<i>Servida tibia con un toque de aceite de oliva extra virgen</i>	
Espinacas y peras	\$193
<i>Peras a la parrilla, segmentos de naranja, nuez de castilla, juliana de cebolla roja y queso feta con vinagreta de frambuesa</i>	
Rivoli	\$204
<i>Corazón de lechuga iceberg, tomates frescos, kalamantas y aderezo de queso roquefort</i>	
Tradicional César	\$292
<i>La receta clásica preparada en su mesa para dos personas</i>	

Sopas

De cebolla caramelizada	\$152
<i>Vino blanco, hierbas aromáticas y especias</i>	
Bouillabaise	\$298
<i>Infusión de mariscos con azafrán y pernod</i>	



Appetizers

Papper crusted beef Carpaccio (120 grs.)	\$204
<i>Heart of beef with crusted pepper, served with arugula, walnut oil and tiles of parmesan cheese</i>	
Mediterranean style tuna tartar	\$250
<i>With capers, kalamantas olives, arugula, crisp croutons and olive oil with herbs</i>	
Shrimp shell au pernod	\$234
<i>Sauteéd shrimp, light cream, gruyere and parmesan cheese</i>	
Dip Fried squid	\$219
<i>Served in beuree blanc sauce accompanied with tartar sauce</i>	
Toscana asparagus and Portobello	\$183
<i>Sauteéd with garlic, white wine, parsley and parmesan cheese on cibatta bread</i>	
Mushroom canapé	\$172
<i>Sauteed fresh mushroom with spices served with pita bread and mozzarella au gratin</i>	
Mediterranean bruscheta	\$188
<i>Grilled Italian bread, topped with prosciutto, garlic sun dried tomato, walnuts, basil and goat cheese with dried mushrooms vinaigrette</i>	
Remolade	\$188
<i>Grilled clam scallop with balsamic reduction and red wine vinegar served with assorted green salad</i>	

Salads

Cous cous and veggies	\$152
<i>Served warm with a touil ch of extra virgin olive</i>	
Spinach and pears	\$193
<i>Grilled pears, organic walnuts, orange wedges, Bermuda onions and feta cheese tossed on blackberry vinaigrette</i>	
Rivoli	\$204
<i>Heart of iceberg lettuce, fresh tomatoes, kalamanta olives and Roquefort dressing</i>	
Tradicional César	\$292
<i>The classic recipe prepared in front of you</i>	

Soups

Caramelized onion soups	\$152
<i>White wine, fresh herbs, gruyere cheese and crust of puff pastry</i>	
Crustacens bisque	\$204
<i>With a crust of puff pastry</i>	
Bouillabaisse	\$298
<i>Assorted seafood infusion with saffron and pernod</i>	



Pastas

Lasaña Bolognesa <i>Laminas de pasta rellenas de ternera y riccota</i>	\$308
Pasta Penne con salmón (120 grs.) <i>Salmón salteado con salsa Aurora, albahaca fresco, parmesano reggiano y eshalote</i>	\$335
Cepellini al pesto <i>Con pechuga de pollo a la parrilla y salsa cremosa al pesto</i>	\$239

Pescados y mariscos

Salmón fresco a la parrilla (200grs.) <i>Con salsa barnesa y rissoto de hortalizas</i>	\$440
Langosta del pacífico (570 grs.) <i>Preparada al gusto</i>	\$930
Filete de Lenguado salteado (200 grs.) <i>Vino blanco, alcaparras y salsa de limón, servida con papas al vapor y puntas de espárragos</i>	\$330
Asado de lomo de atún (Aleta azul 200 grs.) <i>Vinagreta de tomates deshidratados, aceitunas kalamantas, servido con hongos exóticos y espárragos</i>	\$468
Camarones Scampi U-15 (16 pzas.) <i>Grandes sarteados con aceite de olivo, perejil y vino blanco</i>	\$465

Carnes y Aves

Hamburguesa Wagyu / <i>Queso suizo y papas gajo (220 grs.)</i>	\$272
Pollo asado con esencias de ajo y perejil (350 grs.) <i>Servido con tomate confitado vino blanco y romero</i>	\$292
Suprema de pollo y especias (240 grs.) <i>Con salsa oporto, crujiente de papa y espinacas</i>	\$287
Pechuga de pato caramelizada (240 grs.) <i>Servida con salsa oporto, chuntey de uvas y espárragos</i>	\$518
Ribe eye steak (400 grs.) <i>Hecho a las brasas con mantequilla de Roquefort papas asadas y espárragos</i>	\$725
Chuleta de ternera (280 grs.) <i>Con jamón serrano, papa rostizada al romero y verduras orgánicas y demi glass</i>	\$388



Fish and seafood

Grilled fresh salmon (200 grs.) <i>With béarnaise sauce and veggies risotto</i>	\$440
Pacific fresh lobster (570 grs.) <i>Prepared to your liking</i>	
Roasted tuna loin (200 grs.) <i>Sun dried tomato vinaigrette and kalamata olives, served with exotic mushroom and asparagus</i>	\$468
Scampi Shrimp U-15 (6 pieces) <i>Sauteéd jumbo shrimp with olive oil, parsley and white wine</i>	\$465

Beef and poultry

Wagyu Burger / <i>Swiss cheese and potato wedges (220 grs.)</i>	\$272
Charbroiled chicken with garlic essence and parsley (350 grs.) <i>Served with candied tomato, white wine and rosemary</i>	\$292
Chicken supreme and spices (240 grs) <i>Served with port wine sauce, crispy potatoe and spinach</i>	\$287
Caramelized duck breast (240 grs.) <i>Served with port wine sauce, grapes chutney and asparagus</i>	\$518
Rib eye steak (400 grs.) <i>Grilled rib eye steak with Roquefort butter, roasted potato and aspara gus</i>	\$758
Grilled Veal chop (280 grs.) <i>Marinated with rosemary and fresh mint</i>	\$725
Beef Tournedó Stuffed with goat cheese (280 grs.) <i>Served with merlot and sharlot reduction, rosemary roasted potatoe and organic vegetables</i>	\$450
Veal Saltimbocca (200 grs.) <i>With prosciutto, rosemary roasted potatoes, organic vegetables and demi-glacé</i>	\$388

Pasta

Bolognese Lasagna <i>Sheets of pasta stuffed with veal and ricotta</i>	\$308
Penne pasta and salmon (120 grs.) <i>Sauteéd fresh salmon with Aurora sauce, fresh basil, Reggiano parmesan and shallot.</i>	\$335
Cepellin pasta au pesto <i>Grilled chicken breast and creamy pesto sauce</i>	\$239



Vinos Blancos / White wine	Copa 4oz Glass 4oz	Botella 750 ml Bottle 750 ml
Viña Kristel Monte Xanic	\$214.00	\$994.00
Chardonnay Monte Xanic	\$221.00	\$1,480.00
Double Blanc Baron Balché	\$189.00	\$810.00
Lágrimas Sauvignor Blanc	\$194.00	\$702.00
Rosado / Rose	Copa 4 oz Glass 4oz	Botella 750 ml Bottle 750 ml
Zinfandel L.A. Cetto	\$130.00	\$421.00
Grenache Monte Xanic	\$237.00	\$956.00
Champagnes y vinos espumosos / Champagne and sparkling wines		Botella 750 ml Bottle 750 ml
Don Perignon Vintage		\$9,180.00
Moët Chardon Brut		\$2,376.00
Moët Chardon Rose		\$3,024.00
Veuve Clicquot Brut		\$3,970.00
Tintos / Red	Copa 4 oz Glass 4oz	Botella 750 ml Bottle 750 ml
Tempranillo Cabernet Sto. Tomás	\$194.00	\$842.00
Cabernet Sauvignon Monte Xanic	\$302.00	\$1,458.00
Gran Ricardo Monte Xanic		\$2,754.00
Mezcla de tintos Baron Balché		\$756.00
Único Santo Tomás		\$2,484.00
Duetto Santo Tomás		\$2,700
Emeve Armonia de tintos	\$194.00	\$972.00
Calixa Monte Xanic	\$232.00	\$842.00
Casa Magoni Origen 43	\$194.00	\$832.00
Arpegio Clos D Arts	\$227.00	\$842.00
Surco Rojo 2.7 Cabernet Sauvignon	\$140.00	\$621.00
J2:10 Cabernet Nebbiolo	\$324.00	\$1,242.00