

# JETTY LUNCH

## ENTRADAS

Crudités

Chile en Polvo, Chamoy Hecho en Casa (350gr) |V|  
\$490

Guacamole

Salsa Mexicana (190gr) |V|  
\$580

Kale (400gr) |N-L-VT|

Queso de Cabra, Camote, Plátano, Almendras,  
Tahini de Nuez de la india  
\$580

Jitomate Heirloom (180gr) |V-G-S|

Nopal, Cebolla Morada, Tofu Casero, Vinagreta Mignonette  
\$580

Ensalada de Sandía (170gr) |M-LG|

Mizuna, Vinagreta de Chabacano, Aceituna Kalamata, Supremas de  
Toronja, Parmesano  
\$580

Ensalada Cesar (170gr) |M-L-G|

Parmesano, Anchoas, Croutones  
\$580

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |  
AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUSNUTENTABLE  
\*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN  
FREE.  
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR  
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS  
POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN  
ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON  
MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS.  
INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE  
PROEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

## CEVICHE Y MAS

### Ceviche de Coco

Pepino, Manzana Verde, Piña, Confit de Mandarina |V| \$510

Con Pesca del Día (170gr) |C| \$620

Con Camarón (150gr) |M| \$640

Con Pulpo (170g) |M| \$640

### Ceviche San Pancho ●

Limón, Aceite de Oliva, Pepino, Jitomate, Cebolla \$510

Con Pesca del día (170gr) |C| \$620

Con Camarón (150gr) |M| \$640

Con Pulpo (150gr) |M| \$640

### Sashimi de Atún (160gr) |R-G|

Ponzu de Shishito, Aguacate, Cebolla Morada, Pepino

\$690

### Tiradito Kampachi (160gr) |C-G|

Salsa de Maracuyá, Lichi, Mango, Kiwi, Cilantro

\$620

### Aguachile de Chiltepín (160gr) |C-G|

Camarón Crudo, Cebolla Morada, Pepino, Aguacate, Cilantro

\$650

### Ceviche la Cruz (170gr) |M-AL|

Callo de Acha, Camarón, Pulpo, Jitomate, Pepino, Cebolla Morada,

Mezcal Flameado, Cielo Rojo, Cilantro

\$640

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |

AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUSNENTABLE

\*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE.

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS. INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

## GRILL

Pesca del Día (180gr) ●  
Grill o Zarandeado |G| \$950

Hamburguesa (190gr) |G-L|  
\$860

Fajitas de Talpa (400gr) |L-G-PI|  
Fajitas de Pollo, Chorizo de Talpa, Escabeche de Chile Güero,  
Cebolla Morada, Tortilla de Harina  
\$860

Tlayuda de Pulpo Zarandeado (200gr) |G-M|  
Frijoles Negros, Queso Cheddar Blanco, Nopal, Cebolla Morada,  
Verdolagas  
\$960

Nachos  
Salsa de Queso, Guacamole, Salsa Mexicana,  
Frijoles Negros (200g) |G-L|\$560  
Con Pollo \$690  
Con Arrachera \$720  
Con Camarón |M| \$740

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |  
AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUSNTENTABLE  
\*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN  
FREE.  
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR  
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS  
POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN  
ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON  
MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS.  
INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE  
PROEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

# TACOS

Arrachera (180gr) |L|  
Costra de Queso, Guacamole, Salsa Mexicana  
\$720

Flautas de Papa (140gr) |G-C|  
Pesca Curada, Pepino, Rábano, Aguachile Verde  
\$650

Birria (180gr) |G|  
Col Blanca, Cebolla Morada Encurtida, Mousse de Aguacate  
\$690

Tacos de mi Pueblo (200gr) |L|  
Suadero, Frijoles de la Olla, Encurtido de Cebolla Cambray, Salsa Verde Cruda  
\$690

Machete de Cangrejo (180gr)  
Costra de Queso, Ensalada de Col con Mayonesa, Jaiba de Concha Suave, Cilantro, Salsa Macha  
\$720

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |  
AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUSNTENTABLE  
\*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE.  
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS  
POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS. INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

## GUARNICIONES

Arroz la Mexicana (200gr) |V|  
Zanahoria, Chicharo \$350

Papas a la Francesa (180gr) |G|  
\$350

Frijoles Negros Fritos (200gr) |V|  
\$350

Salsa Mexicana (120gr) |V|  
\$350

Ensalada Mezclun (120gr) |V|  
\$350

## POSTRES

Cheesecake Vasco (150gr) |L-G|  
Gel de Yuzu  
\$410

Pastel de Elote (90gr) |L|  
Helado de Canela  
\$410

Brownie Mexicano (80gr) |N-L|  
Caramelo, Nueces, Helado de Vainilla  
\$410

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |  
AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUSNUTENTABLE  
\*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN  
FREE.

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR  
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS  
POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN  
ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON  
MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS,  
INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE  
PROEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.