

JETTY LUNCH

Entradas

Crudités

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

Guacamole

Salsa Mexicana (190gr) |V|
\$650

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

Queso de Cabra, Camote, Plátano, Almendras,
Tahini de Nuez de la india
\$540

Jitomate Heirloom (150gr) |V-G| ●

Tofu Hecho en Casa, Vinagreta de Yuzu y Cítricos
\$560

Ensalada de Sandía (170gr) |VT-L|

Mizuna, Vinagreta de Chabacano, Queso de Cabra Añejado
\$560

VT – VEGETARIANO | V - VEGANO | G – GLUTEN | N – NUECES | L – LACTEOS |
AL – ALCOHOL | P – PUERCO | M – MARISCOS | C-CRUDO | S – SEMILLAS | ● - SUS TENTABLE

*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 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 PROEVEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

Ceviches y Más

Ceviche de Coco

Pepino, Manzana, Piña, Confit de Mandarina |V| \$480

Con Pesca del Día (170gr) |M| \$580

Con Camarón (150gr) |M| \$610

Ceviche San Pancho ●

Limón, Aceite de Olivo, Pepino, Jitomate, Cebolla,

Con Pesca del día (170gr) |C| \$580

Con Camarón (150gr) |M| \$610

Con Pulpo (150gr) |M| \$610

Sashimi de Atún (160gr) |R-G| ●

Ponzu de Shishito, Aguacate, Cebolla

\$610

Tostada de Kampachi (160gr) |C-G| ●

Furikake de Camarón, Aguacate, Chile Serrano

\$590

Tiradito de Pescado (160gr) |C-G| ●

Fermento de Chiles, Soya, Aguacate

\$560

Camarón (140gr) |G-C-S|

Aguachile Negro Cebolla, Aguacate, Pepino

\$620

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

AL – ALCOHOL | P – PUERCO | M – MARISCOS | C – CRUDO | S – SEMILLAS | ● – SUS TENTABLE

*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 PROEVEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

Grill

Pulpo Zarandeado (320gr) | G-M |
\$940

Camarón Jumbo (400gr) | M |
\$1,290

Pesca del Día (180gr) •
\$920

Hamburguesa (190gr) | G-L |
\$920

Pollo al Grill (480gr) | L |
\$820

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.

Tacos

Jaiba de Concha Suave (100gr) |C-G|
Col en Escabeche, Mayonesa de Habanero, Mousse de Aguacate
\$650

Arrachera (180gr) |L|
Costra de Queso, Aguacate, Salsa Mexicana
\$690

Tlayuda de Arrachera (360gr) |L|
Frijoles, Quesillo, Cebolla, Quelites
\$790

Tacos Dorados de Papa (100gr) |L-G-C| ●
Pescado Curado, Aguachile Verde, Col, Zanahoria, Pepino
\$620

Birria de Jalisco (180gr)
Col Encurtida, Cebolla, Tortilla
\$650

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 PROEVEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

Guarniciones

Arroz la Mexicana (230gr) |V|
\$300

Papas a la Francesa (180gr) |G|
\$300

Frijoles Puercos (220gr) |P|
\$300

Papas Cambray) (260gr) |V|
\$300

Ensalada César (120gr) |V|
\$300

Ensalada Mézclum (120gr) |V|
\$300

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.

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 Cuastecomate

\$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.