

Entradas / Starters

ESPARRAGOS Orden de espárragos	\$75	ASPARAGUS Order of asparagus
ENSALADA CHEZ AME Mix de lechugas, pera, durazno, aderezo de queso de cabra, arándanos deshidratados y nueces	\$155	CHEZ AME SALAD Mixed greens, pear, peaches, goat cheese dressing, dried cranberries and nuts
ENSALADA DE MANZANA Mix de lechugas, manzanas verde y roja, nueces caramelizadas, queso de cabra, aderezo de miel y tomates cherry	\$169	APPLE SALAD Mixed greens, red and green apples, caramelized nuts, goat cheese, cherry tomatoes and honey dressing.
SOPA DE CEBOLLA Tradicional sopa Francesa servida con pan de la casa y gratinada con queso	\$195	ONION SOUP Traditional French soup served with house bread and covered with melted cheese
ALIGOT Cremoso de papa con queso servido con pan de masa madre, chorizo y tomates rostizados	\$245	ALIGOT Mashed potatoes blended with cheese, served with sourdough bread, chorizo, and roasted tomatoes
CAMEMBERT AL GRILL Queso Camembert sellado y gratinado acompañado de tocino y compota de manzana	\$__	GRILLED CAMEMBERT Seared Camembert cheese al gratin served with bacon and apple compote

Plato fuerte / Main course

RATATOUILLE Ragu de vegetales con especias, aceite de albahaca y salsa de tomate	\$235	RATATOUILLE Stewed vegetables with spices, basil-infused oil, and tomato sauce
POLLO MOSTAZA MIEL Pollo marinado en salsa de mostaza con miel y paprika, acompañado de ensalada de la casa	\$265	HONEY MUSTARD CHICKEN Chicken marinated in honey mustard sauce and paprika, accompanied with house salad
CARBONARA Pasta fettuccine en cremosa salsa carbonara con tocino, tomates cherrys rostizados y queso parmesano	\$335	CARBONARA Fettuccine in a creamy carbonara sauce with bacon, roasted cherry tomatoes and parmesan cheese

Plato fuerte / Main course

<p>ALFREDO Spaguetti en salsa blanca cremosa con jamón, champiñones salteados, perejil fresco y queso parmesano</p>	<p>\$279</p>	<p>ALFREDO Spaghetti in a creamy sauce with ham, sauté mushrooms, fresh parsley and parmesan cheese</p>
<p>PESTO Pasta fetuccine cubierta de nuestra salsa de pesto</p>	<p>\$279</p>	<p>PESTO Fettuccine covered with our house pesto sauce</p>
<p>HAMBURGUESA Pan de la casa, carne High Choice 8oz, queso gratinado, cebolla caramelizada, tocino, lechuga y jitomate</p>	<p>\$299</p>	<p>HAMBURGUESA House bread, 8 oz of choice beef, melted cheese, caramelized onion, bacon, lettuce, and tomato</p>
<p>HAMBURGUESA MX Pan de la casa, carne High Choice 8oz, queso gratinado, piña asada, jamón, aguacate, lechuga y jitomate</p>	<p>\$329</p>	<p>MX HAMBURGER House bread, 8 oz of choice beef, melted cheese, grilled pineapple, ham, avocado, lettuce, and tomato.</p>
<p>BURRITO Burrito relleno de frijol, arroz, pimientos salteados, cebolla, queso, pechuga de pollo o arrachera, servido con crema y salsa verde</p>	<p>\$289</p>	<p>BURRITO Burrito filled with beans, rice, roasted bell peppers, onion, cheese, chicken breast or beef, served with cream and green salsa.</p>
<p>POLLO</p>	<p>\$319</p>	<p>CHICKEN</p>
<p>ARRACHERA</p>	<p>\$_____</p>	<p>BEEF</p>
<p>PESCA DEL DÍA Sujeto a disponibilidad</p>	<p>\$_____</p>	<p>CATCH OF THE DAY Subject to availability</p>
<p>RIB EYE Rib Eye de 16oz acompañado de vegetales rostizados y puré de papa</p>	<p>\$649</p>	<p>RIB EYE 16oz Rib Eye served with roasted vegetables and mashed potatoes</p>
<p>FILETE MIGNON Filete Mignon acompañado de vegetales rostizados y puré de papa</p>	<p>\$549</p>	<p>FILET MIGNON Filet Mignon served with roasted vegetables and mashed potatoes</p>
<p>COSTILLAR BBQ Costilla en nuestra salsa BBQ servida con elote rostizado a la mantequilla y vegetales</p>	<p>\$369</p>	<p>BBQ RIBS Ribs in our house BBQ sauce served with roasted corn and vegetables</p>

Plato fuerte / Main course

CAMARONES AL COCO Bowl de camarones empanizados con coco, acompañados de ensalada tropical y una salsa dulce de piña con chipotle	\$379	COCONUT SHRIMP Coconut shrimp served with a tropical salad and a sweet pineapple-chipotle sauce
CAMARONES AL AJO Camarones marinados al ajo sobre risotto de champiñones y queso	\$375	GARLIC SHRIMP Shrimp marinated in garlic served over risotto with cheese and mushrooms
BRIOCHE DE LANGOSTA Pan brioche relleno de langosta a la mantequilla, aderezo chipotle con hojas de cilantro, servido con pico de gallo y papas gajo	\$ ____	LOBSTER BRIOCHE Brioche filled with buttered lobster, chipotle dressing, cilantro, and served with pico de gallo and potato wedges
TACOS ESTILO BAJA Tacos de pescado o camarón empanizado acompañados de ensalada de col, pico de gallo y mayonesa de chiles		BAJA STYLE TACOS Breaded shrimp or fish tacos Served with shredded cabbage, pico de gallo, and chile mayonnaise
PESCADO	\$249	FISH
CAMARON	\$289	SHRIMP
QUESADILLAS Clásicas quesadillas de tortilla de harina con queso y una proteína a elegir, acompañadas de salsa de aguacate, lechuga, queso fresco, media crema y pico de gallo		QUESADILLAS Flour tortillas filled with cheese and a protein of your choice, served with avocado salsa, lettuce, farmer's cheese, cream and pico de gallo
POLLO	\$275	CHICKEN
CAMARON	\$369	SHRIMP
ARRACHERA	\$289	BEEF

Orden extra / Extra order

Pollo	\$89	Chicken
Camarones	\$80	Shrimp
Aguacate	\$40	Avocado
Puré de papa	\$45	Mash potatoes
Tocino	\$45	Bacon
Bowl papas gajo	\$69	Potato wedges bowl
Helado	\$80	Gelato, Ice cream