



**AZUL**

PARA EMPEZAR  
· STARTERS ·

Papillote de camarones con pasta brick crujiente, perfume de albahaca y mayonesa picante

*Shrimp papillote with crispy brick pastry, basil aroma and spicy mayonnaise*  
\$290



Carpaccio de betabel con semillas de girasol tostadas, queso de cabra y alcaparras

*Beet carpaccio with toasted sunflower seeds, goat cheese and capers*  
\$190



Tiradito de atún con aguachile verde y láminas de vegetales

*Tuna tiradito with green aguachile and shaved vegetables*  
\$250



Ensalada parisina con mezcla de lechugas, queso emmental, jamón, tomate y pollo

*Parisian salad with mixed greens, emmental cheese, ham, tomato and chicken*  
\$250



Ensalada de queso brie gratinado, con higos frescos, nueces y jamón serrano

*Salad of melted brie cheese with fresh figs, pecans and serrano ham*  
\$290

Ensalada de jitomate cherry con tofu, crocante de chía y pesto de cilantro

*Cherry tomato salad with tofu, crispy chia seeds and cilantro pesto*  
\$150



Ensalada Niçoise con atún sellado, endibias, mezcla de lechugas, alcachofa, ejotes, aceitunas negras, anchoas, huevo cocido, pimienta morrón y crutones

*Niçoise salad with seared tuna, endives, mixed greens, artichoke hearts, green beans, black olives, anchovies, boiled eggs, bell pepper and croutons*  
\$250

Crema de pescado de arrecife, servida con crutones, salsa *rouille* y queso Gruyère

*Creamy reef fish soup served with croutons, rouille sauce and Gruyère cheese*  
\$190



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



SUAVE  
MILD





SIN PICANTE  
WITHOUT SPICY



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



## NUESTRAS DELICIAS DEL MAR · OUR SEAFOOD DELICACIES ·

 Cazuela de mejillones a la marinera con vino blanco, echalote y crema  
*Marinera-style mussel pot with white wine, shallots and cream*  
\$320


 Filete de mahi mahi pochado en vino tinto con salsa beurre rouge, cebollas cambray glaseadas y papa rústica con lluvia de cebollín  
*Mahi-mahi filet poached in red wine with beurre rouge sauce, glazed baby onion and rustic potato with chive rain*  
\$350


Filete de atún en salsa teriyaki con balsámico, verduras mediterráneas a la parrilla y ajo rostizado  
*Tuna filet in teriyaki sauce with balsamic, grilled Mediterranean vegetables and roasted garlic*  
\$380

Espagueti con camarones y calabaza italiana a la arrabbiata  
*Arrabbiata spaghetti with shrimp and zucchini*  
\$230

  Salmón envuelto en hoja santa con salsa de chiles rojos y puré de coliflor  
*Salmon wrapped in hoja santa with red chile sauce and cauliflower purée*  
\$310

## DEL LADO DEL BISTRÓ · BISTRO SIDE ·

 **Bavette à l'échalote**  
Vacío al echalote confitado  
*Vacio steak with confit shallots*  
\$450

 **L'Entrecôte**  
Rib eye importado a la parrilla con salsa bearnesa  
*Imported grilled rib-eye steak with Béarnaise sauce*  
\$500

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

### Steak tartare



Estilo parisino, cortado al cuchillo  
*Parisian-style, chopped with a knife*  
\$280



Hamburguesa Grand Velas  
*Grand Velas hamburger*  
\$255

### DE LA CANTINA

· FROM THE CANTINA ·



Molcajete de arrachera en salsa verde con queso adobera y aguacate  
*Molcajete with flank steak in green salsa, Adobera cheese and avocado*  
\$320

Chile relleno de queso, capeado y bañado en salsa ranchera

*Chile relleno stuffed with cheese, battered, fried and topped with ranchera salsa*  
\$220



Fajitas de res y pollo con pimientos, nopal y cebollas, servidas sobre parrilla chillona  
*Steak and chicken fajitas with bell peppers, nopal cactus and onion, served on a sizzling platter*  
\$250



Flautas de pierna de cerdo guisadas con guajillo, lechuga, crema y queso Cotija  
*Flautas filled with pork stewed with guajillo chile, topped with lettuce, cream and Cotija cheese*  
\$220



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



SUAVE  
MILD



SIN PICANTE  
WITHOUT SPICY



VEGETARIANO  
VEGETARIAN

**EL RINCÓN DE LOS NIÑOS**  
**· KIDS' CORNER ·**

Espagueti Alfredo  
*Spaghetti Alfredo*  
\$150

Dedos de pollo  
*Chicken fingers*  
\$150

Pizza de pepperoni  
*Pepperoni pizza*  
\$170


**POSTRES**  
**· DESSERTS ·**

Crème brulée con vainilla de Papantla  
*Crème brulée with Papantla vanilla*  
\$190

Tarta tatin de manzana  
*Apple tarte tatin*  
\$280

Pastel de chocolate con Baileys y chabacanos  
*Chocolate cake with Baileys and apricot*  
\$195

Tarta fina de higos con frangipane  
*Fine fig tart with frangipane*  
\$230

 Vacherin tropical: copa de helado de coco y maracuyá, con merengue, piña asada y juliana de manzana verde  
*Tropical vacherin: Glass of coconut and passion fruit ice cream with meringue, roasted pineapple and julienned green apple*  
\$200

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*