



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.