



Somos un centro de equilibrio sustentable con una propuesta gastronómica que realza la cocina de barrio.

Relájate y encuentra tu equilibrio.

Horario:
10:00 am - 5:30 pm

- Producimos nuestros alimentos con ingredientes orgánicos y locales en la medida de lo posible.
- Todos nuestros platillos son hechos al momento, por lo cual requieren el tiempo justo para su preparación.
- Promovemos el comercio justo con los productores.

We are a center of sustainable balance with a gastronomic proposal that enhances neighborhood cuisine.

Relax and find your balance.

Schedule:
10am - 5:30pm

- We work as much as possible with organic and local ingredients.
 - All our dishes are made at the moment, so they require just the right time to prepare them.
 - We promote fair trade with producers.
-

MENÚ

Guacamole prehispánico.....

Aguacate fresco acompañado con crujientes chapulines y tostadas artesanales. ¡Pruébelo! **\$ 95**

Plato crudité

Zanahorias, jícama y remolacha, con salsa Tzatziki. **\$ 95**

Verduras al grill.....

Vegetales ala parrilla sazonados con pesto rústico de la casa y queso de cabra. **\$ 125**

Botana de sardinas.....

Sardinas en tempura ligero, servidas con ensalada de arúgula. **\$ 140**

Aguachile.....

Camarón marinado en nuestra salsa especial. ¡Debe probarlo! **\$ 150**

Tiradito de pesca del día.....

Marinado en salsa de fruta de la pasión y un toque de limón. **\$ 210**

Pinchos de pulpo.....

Marinados en salsa de ajo. **\$ 210**

Pinchos de callo de hacha.....

Marinados en salsa de pastor, con piña a la parrilla. **\$ 250**

Pinchos de pork belly.....

No pregunte. ¡Sólo pruébelos! **\$ 130**

Tacos de pescado estilo enseñada

Pesca del día estiro tempura, anidada en tortillas artesanales con ensalada de col morada. **\$ 160**

Tacos de carnitas de pato.....

Pato confitado, marinado con salsa de naranja sobre tortillas artesanales de maíz. **\$ 160**

Hot dog vegetariano.....

Salchicha casera hecha con garbanzos, arroz y aliño de curry, con encurtidos caseros en un pan negro. **\$ 95**

Trio de hamburguesas.....

Tres mini hamburguesas con bollos únicos
• Camarón con chutney de mango cubierto con aguacate fresco.
• Rib Eye libre pastoreo picado, con queso asadero y cebolla caramelizada
• Seta baby Portobello con queso de cabra, jitomate deshidratado y arúgula. **\$ 280**

Roast beef sándwich.....

Con un pan multigrano tibio y ligeramente tostado, cebollas caramelizadas y aderezo de rábano picante. **\$ 290**

MENÚ POSTRES

Helado artesanal.....

\$ 110

Tarta de queso.....

Equilibrada y rica en sabores con un toque de jengibre y gelée de limón. **\$ 110**



MENU

Prehispanic-inspired guacamole.....

Fresh avocado guacamole garnished with crispy grasshoppers. Worth trying! **\$ 95**

Crudit  platter

Carrots, jicama and beets, with Tzatziki sauce **\$ 95**

Grilled vegetables.....

Vegetables on the grill seasoned with a homemade pesto and goat cheese **\$ 125**

Sardines "botana"

Lightly tempura Sardines, served with fresh arugula salad **\$ 140**

Aguachile.....

Shrimp marinated in our special sauce. You must try it! **\$ 150**

Fish tiradito

Marinated with passion fruit sauce and a touch of lemon. Heaven. **\$ 210**

Grilled Baby Octopus pinchos.....

Marinated in garlic sauce. **\$ 210**

Fresh Scallops pinchos

Marinated in a pastor sauce on the grill **\$ 250**

Pork belly pinchos

Don't ask just try it!!! **\$ 130**

Fish tacos Ensenada style

Tempura style, this crispy fish nests on soft tortillas with fresh red cabbage salad **\$ 160**

Duck "carnitas" Tacos

Confit duck marinated with orange sauce on fresh corn tortillas **\$ 160**

Vegetarian hot dog

Homemade sausage made with chickpeas, rice and curry seasoning, with home made pickles in a black bread bun **\$ 95**

Burger Trio

Three mini burgers each with unique bread buns
• Shrimp and mango chutney topped with fresh avocado
• Organic chopped ribeye with asadero cheese and caramelized onions
• Baby Portobello mushroom with goat cheese, sundried tomato and arugu **\$ 280**

Roast beef sandwich.....

With a warm, lightly toasted multigrain bread, caramelized onions and horse radish dressing, oy veh! **\$ 290**

DESSERT MENU

Artesanal ice creams.....

\$ 110

Cheese cake

This cheesecake is balanced and rich in flavors with a touch of ginger and lime gel e **\$ 110**





MENÚ BEBIDAS

Cervezas

VICTORIA.....	\$ 40
CORONA.....	\$ 40
CORONA LIGHT.....	\$ 40
NEGRA MODELO.....	\$ 45
MODELO ESPECIAL.....	\$ 45
ALLENDE.....	\$ 85
AGUA MINERAL.....	\$ 30

Refrescos

COCA COLA.....	\$ 30
COCA COLA LIGHT.....	\$ 30
SPRITE.....	\$ 30
SIDRAL MUNDET.....	\$ 30
FRESCA.....	\$ 30

Refrescos

AGUA MINERAL.....	\$ 30
AGUA PERRIER.....	\$ 55
VELVET SODA.....	\$ 41

Jugos

PIÑA TERAPACK.....	\$ 30
--------------------	-------

Jugo natural

NARANJA.....	\$ 30
TORONJA.....	\$ 30

Jugo de temporada

MANDARINA.....	\$ 30
----------------	-------

MENÚ BEBIDAS

PRECIO POR COPA

Brandy

TORRES 10.....	\$ 100
CARDENAL DE MENDOZA.....	\$ 210

Cognac

HENNESSY VSOP.....	\$ 240
MARTELL VSOP.....	\$ 190

Ginebra


BEEFEATER.....	\$ 80
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$ 120

Ginebra

HENDRICK'S.....	\$ 150
TANQUERAY.....	\$ 95

Mezcal

AMORES ESPADIN JOVEN.....	\$ 100
AMORES CUPREATA.....	\$ 120
AMORES LOGIA.....	\$ 140
VERDE MOMENTO ESPADIN.....	\$ 90
SHODUBA.....	\$ 110
SACRVM 40.....	\$ 120



MENÚ BEBIDAS

PRECIO POR COPA

Mezcal

SCCRVM ENSAMBLE.....	\$ 110
400CONEJOS JOVEN.....	\$ 100
400CONEJOS REPOSADO.....	\$ 110

Ron

BACARDI BLANCO.....	\$ 80
APPLETON STATE.....	\$ 90
MALIBU.....	\$ 85
ZACAPA 23años.....	\$ 230
LA GLORIA AÑEJO.....	\$ 100
LA GLORIA CRISTALINO.....	\$ 110

Tequila

DON JULIO BLANCO.....	\$ 100
DON JULIO REPOSADO.....	\$ 120
DON JULIO 70.....	\$ 150
JOSE CUERVO ESPECIAL.....	\$ 80
JOSE CUERVO TRADICIONAL.....	\$ 90
DOBEL DIAMANTE.....	\$ 150
RESERVA DE LA FAMILIA.....	\$ 250
DE LA LUZ BLANCO.....	\$ 170
DE LA LUZ REPOSADO.....	\$ 190
CLASE AZUL REPOSADO.....	\$ 340

Whisky

BUCHANNAN'S 12.....	\$ 170
CHIVAS REGAL.....	\$ 155
JACK DANIEL'S.....	\$ 100
J.WALKER RED.....	\$ 80
J.WALKER BLACK.....	\$ 175
GLENFIDDICH.....	\$ 180
MACALLAN 12.....	\$ 230
MAKER'S MARK.....	\$ 110

Vodka

ABSOLUT AZUL.....	\$ 100
GREY SOSSE.....	\$ 140
STOLICHNAYA.....	\$ 90
BELVEDERE.....	\$ 140

Licores

JAGERMEISTER.....	\$ 100
BAILEY'S.....	\$ 100
SAMBUCA NERO.....	\$ 100
KAHLUA.....	\$ 70
MIDORI.....	\$ 100
AMARETO DISARONNO.....	\$ 100
LICOR 43.....	\$ 110
FRANGELICO.....	\$ 100
CAMPARI.....	\$ 100
APEROL.....	\$ 100
HOJA DE COCA.....	\$ 115
ANCHO REYES ROJO.....	\$ 70
ANCHO REYES VERDE.....	\$ 70
CINZANO ROSSO.....	\$ 80

¿TE GUSTA NUESTRO EQUILIBRIO?

Armonizamos tu experiencia

Day Pass la playa

Membresías Manaia

• Silver • Gold • Platinum

Área para caminata con perros

Renta de kayaks

Acuaerobic

Yoga

Picnics

Propuestas Matrimoniales

Y Mucho más...