



AUMA

HUMO // CHAR // FUEGO // FLAME



ENTRADAS - APPETIZERS

PULPO A LA PARRILLA - GRILLED OCTOPUS (140g)
chile guajillo glaseado, papas, relish de jalapeño, aceitunas negras, arugula, limón
chile guajillo glazed, potatoes, jalapeño relish, black olives, arugula, lemon

ZANAHORIAS ASADAS - CHARRED CARROTS
chimichurri de chile rojo asado, yogur con comino, croutons de hierbas finas
roasted red pepper chimichurri, cumin yogurt, toasted herbed breadcrumbs

CHISTORRA & CHORIZO ARGENTINO
CHISTORRA & ARGENTINIAN CHORIZO (85g C/U - EACH)
chimichurri, pimienta baby
chimichurri, baby pepper

PROVOLETA ASADA - CHARRED PROVALETA
pimientos asados, chimichurri, baguette tostada
roasted peppers, chimi-churri, toasted baguette

CARPACCIO DE RES - BEEF CARPACCIO (85g)
filete de res finamente rebanado, alioli de limón, alcaparras, chalotes, arugula, lajas de pan
thinly sliced beef tenderloin, lemon aioli, capers, pickled shallot, arugula, shaved bread

COCTEL DE CAMARON - SHRIMP COCKTAIL (140g)
camarones jumbo, salsa coctelera, limón, rábano picante
jumbo shrimp, cocktail sauce, lemon, horseradish

SOPA & ENSALADAS - SOUP & SALADS

ENSALADA CAESAR - CAESAR SALAD
lechuga troceada, queso parmesano, aderezo de ajo rostizado, croutons
torn romaine, parmesan, roasted garlic dressing, toasted crouton

ENSALADA PICADA - CHOPPED SALAD
mix de lechugas, huevo, garbanzo, aceitunas kalamata, cebolla, tomate, pimientos, aderezo de hierbas al limón
mixed leaves, egg, garbanzo, kalamata olives, red onion, tomato, roasted pepper, herb-lemon dressing

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA - FRENCH ONION SOUP
gruyere, crouton de pan de masa madre
gruyere, sourdough crouton

GUARNICIONES - SIDES

champiñones salteados
sautéed mushrooms

gajos de elote, BBQ de chiles ahumados
corn ribs, dried chile bbq

verduras asadas, caponata de berenjena, arugula
roasted vegetables, eggplant caponata, arugula

espárragos asados & tomates “blistered”, EVOO
charred asparagus & blistered tomatoes, EVOO

papas a la francesa con aceite de trufas, parmesano
French fries with truffle oil, parmesan

pure de papa a la mantequilla, ajo confitado, perejil
mashed potatoes with butter, candied garlic, parsley

papa al horno, crema agria, mantequilla, perejil, tocino, cheddar
baked potato, sour cream, butter, parsley, bacon, cheddar

PESCADO & MARISCOS - FISH & SEAFOOD

PESCA DEL DIA LOCAL - LOCAL CATCH (18 g / 6.35 oz)
filete de pescado ennegrecido
blackened fish fillet

STEAK DE SALMON - SALMON STEAK (180 g / 6.35 oz)
beurre blanc con limóm
lime buerre blanc

CAMARONES GIGANTES - JUMBO SHRIMP (180 g / 6.35 oz)
mantequilla al ajo, cebollín
garlic butter, chives

PLATOS PRINCIPALES - MAINS

HAMBURGUESA CON QUESO INSIGNIA
SIGNATURE CHEESEBURGER (220 g / 7.77 oz)
pan brioche, queso tipo americano, pepinillos, lechuga, cebolla, tomate, mostaza de Dijon, papas fritas
griddled brioche bun, american cheese, pickles, lettuce, onions, tomato, dijonnaise and french fries

STEAK DE COLIFLOR - CAULIFLOWER STEAK
caponata tibia de berenjena, pure de zanahoria asada, croutons a las hierbas, arugula
warm eggplant caponata, charred carrot puree, herbed breadcrumbs, arugula

CORTES DE LA CASA - HOUSE CUTS

New York strip (300 g / 10.6 oz)
Filete de res - Filet of beef (200 g / 7 oz)
Arrachera (220 g / 7.77 oz)
Chuletas de cerdo - Pork chop (340 g / 12 oz)
Medio pollo rostizado - Half roasted chicken (500 g / 17.61 oz)

SALSAS - SAUCES
Béarnaise, Bordelaise, Chimichurri, Ajo,
Salsa Mantequilla, Graivi

ESPECIALES DEL CHEF - CHEF’S ESPECIAL

PESCADO ASADO A LA LENA
WOOD FIRE WHOLE FISH (990 g / 35 oz)
marinado con ajo, salsa verde
garlic rub, salsa verde

COLA DE LANGOSTA CARIBENA
CARIBBEAN LOBSTER TAIL (396 g / 14 oz)
mantequilla con ajo derretida
drawn garlic butter

CORTES IMPORTADOS - IMPORTED CUTS
Angus rib-eye (340 g / 12 oz) \$ 1,500
Rack de cordero - Lamb rack Nueva Zelanda (396 g / 14 oz) \$ 1,500
Tomahawk, para dos - Tomahawk for two (990 g / 35 oz) \$ 3,200
Porterhouse - Porterhouse (1134 g / 40 oz) \$ 2,300

Los productos con precio indicado no son parte de su paquete all-inclusive. Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). El cargo se realizará en dólares al tipo de cambio publicado en recepción, pago con tarjeta de crédito o cargo a la habitación. The products with an indicated price are not included in the all-inclusive package. Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. The charge will apply in USD exchange rate available in front office. Payment with credit card or room charge is available.

V VEGAN **GF GLUTEN FREE**

Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergias. Las porciones están presentadas en gramos en crudo, este puede variar al cocinarse. Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal. Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies. Portions are presented in raw weight and may vary once cooked. Raw ingredients are carefully handled their ingestion is at the diner’s discretion.

POSTRES - DESSERTS

PASTEL DE QUESO DORADO

BURNT CHEESECAKE

quenelle de yogurt

yogurt quenelle

PASTEL LAVA SMORE'S

LAVA SMORE'S CAKE

malvavisco asado, helado de vainilla

roasted marshmallow, vanilla ice cream

PASTEL DE ZANAHORIA EN CAPAS

LAYERED CARROT CAKE

betún de queso crema, nueces

cream cheese frosting, walnuts

BROWNIE SUNDAE TIBIO

WARM BROWNIE SUNDAE

helado de vainilla, nueces caramelizadas,

coco tostado, caramelo salado

vanilla gelato, candied nuts, toasted coconut,

salted caramel

HELADO & NIEVES

ICE CREAM & SORBETS

sabores de temporada

seasonal flavours