



Azul

Cocina Internacional

ANTOJITOS MEXICANOS / MEXICAN DELIGHTS

Empanadas

- Machaca con camarón / Rehydrated shrimp \$165mn / \$12.50usd
- Marlín ahumado / Smoked marlin \$120mn / \$9.00usd
- Flor de calabaza / Zucchini flower \$120mn / \$9.00usd

Sopes

- Picadillo de res / Spicy ground beef \$145mn / \$11.00usd
- Tinga de pollo / Shredded chicken with tomato sauce \$120mn / \$9.00usd
- Mariscos / Seafood \$145mn / \$11.00usd
- Cochinita / Pork with annatto seed \$125mn / \$9.50usd
- Chorizo ranchero / Spicy chorizo sausage \$125mn / \$9.50usd

Quesadillas

- Flor de calabaza / Zucchini flower \$130mn / \$10.00usd
-  Carne asada en tortilla integral / Grilled steak in whole wheat tortilla \$130mn / \$10.00usd
- Al pastor / Marinated grilled pork al pastor \$125mn / \$9.50usd
- Pescado al chipotle / Fish with chipotle \$150mn / \$11.30usd
- Huitlacoche / Huitlacoche corn truffle \$130mn / \$10.00usd
- Pollo / Chicken \$150mn / \$11.30usd
- Queso Oaxaca y epazote / Oaxaca cheese and epazote herb \$175mn / \$13.30usd
- Langosta / Lobster \$235mn / \$17.80usd

Tacos

- Pato confitado / Duck confit \$145mn / \$11.00usd
- Marlín ahumado / Smoked marlin \$165mn / \$12.50usd
- Chorizo al epazote / Spicy chorizo sausage with epazote herb \$120mn / \$9.00usd
-  Pescado a la parrilla con tortilla integral / Grilled fish in whole wheat tortilla \$145mn / \$11.00usd
- Pescado al chipotle / Fish with Chipotle chili \$165mn / \$12.50usd
- Tikin-xic / Tikin-xic \$165mn / \$12.50usd
- Mero al pastor / Marinated grilled grouper al pastor \$165mn / \$12.50usd
- Pulpo al ajillo / Octopus with garlic \$145mn / \$11.00usd
- Camarones adobados / Marinated shrimp \$175mn / \$13.30usd
- Tacos Marquesa / Marquesa Tacos \$145mn / \$11.00usd

Burritos

- Vegetariano / Vegetarian \$175mn / \$13.30usd
-  Marlín ahumado y tortilla integral / Smoked marlin in whole wheat tortilla \$195mn / \$17.80usd
- Cochinita de marlín / Marlin with annatto seed \$175mn / \$13.30usd
- Marisco mixto / Mixed seafood \$200mn / \$15.20usd
- Tinga de pollo / Shredded chicken with tomato sauce \$170mn / \$12.90usd
- Carne asada / Grilled steak \$175mn / \$13.30usd
- Tikin-xic / Tikin-xic \$175mn / \$13.30usd
- Camarón a la diablo / Spicy diablo- style shrimp \$210mn / \$15.90usd




*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

POSTRES / DESSERTS

Pastel de tres leches con mousse de caramelo y canela, crema batida,
relish de fruta y salsa cremosa de rompopo
*Mexican three-milks cake with caramel cinnamon mousse, whipped cream
fruit relish and creamy rompopo sauce*
\$120mn / \$9.00usd

Pastel marmoleado de queso y café expresso, compota de fresa,
salsa de Kahlúa y canela
*Marbled espresso and cheese cake with strawberry compote
and Kahlua- cinnamon sauce*
\$120mn / \$9.00usd

 Crème brûlée de caramelo y jengibre, tuile crujiente de coco y galletas de chocolate
de leche con nuez
*Caramel and ginger crème brûlée, with crunchy coconut tuile
and pecan milk chocolate cookies*
\$145mn / \$11.00usd

Tarta tibia de manzana con avena,
helado de canela al Calvados y salsa tradicional de vainilla
*Warm apple tart with oat streusel, cinnamon ice cream with Calvados,
and traditional vanilla sauce*
\$125mn / \$9.50usd

Fondant de chocolate con especias, helado de Bailey's en una teja de cacao, coulis de
grosella y dados de fruta
*Spiced freshly baked chocolate fondant, Bailey's ice cream, cacao Tuile,
red currant coulis and strips of fruit*
\$120mn / \$9.00usd

Presentación de helados y nieves de la casa.
Helados: vainilla, chocolate, fresa, crema de tequila, frutas tropicales y mamey.
Nieves: frambuesa, cítricos, mango con chile piquín y guanábana.
Presentation of house-made ice cream and sorbets.
Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, tequila cream, tropical fruit and mamey
Sorbets: raspberry, citrus, soursop and mango with mild piquin chili
\$120mn / \$9.00usd




*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo,
la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar


DELICATESSEN

ENTRADAS / APPETIZERS


Ensalada de espinacas / *Baby spinach salad*
con tocino frito y crotones
with fried bacon and croutons
\$105mn / \$8.00usd

 Ensalada de frutas exóticas / *Exotic fruit salad*
presentada en su concha de coco
served in a half coconut shell
\$120mn / \$9.00usd

 Meli Melo de verduras / *Vegetable Meli Melo*
con pimiento morrón, apio, jitomate, berenjena, calabaza, ajo, aceituna negra, rostizados, marinados con hierbas y aceite de oliva virgen
Sweet bell pepper, celery, tomato, eggplant, zucchini, garlic and black olives, marinated and roasted in herbs and olive oil
\$105mn / \$8.00usd

 Terrina de puerco a la pimienta verde / *Green pepper pork terrine*
con pepinillos agrios y cebolla cambray al vinagre
with pickles and cured baby onions
\$175mn / \$13.30usd

Antipasto de salami europeo / *European salami antipasto*
con crostini al ajo
with garlic crostini
\$175mn / \$13.30usd

 Macedonia de verduras / *Vegetable macedonia*
con mayonesa y surimi
with mayonnaise and surimi
\$145mn / \$11.00usd

Fantasia de pasta / *Pasta fantasy*
con mariscos y vinagreta al chipotle
with seafood and chipotle vinaigrette
\$175mn / \$13.30usd

CUERNITOS / CROISSANTS

Pastrami
\$145mn / \$11.00usd

Salmón ahumado, crema agria y pimienta negra
Smoked salmon, sour cream, black pepper
\$175mn / \$13.30usd

Terrina de res
Corned beef
\$165mn / \$12.50usd

SÁNDWICHES / SANDWICHES

Pan a su elección, Baguette, pan integral o pan de centeno
Your choice of bread, Baguette, whole wheat or rye

Jamón / *Ham*
Paté hecho en casa / *House-made paté*
\$120mn / \$9.00usd

Pastrami
\$125mn / \$9.50usd

Vegetariano / *Vegetarian*
\$130mn / \$9.80usd

Salami italiano / *Italian salami*
\$145mn / \$11.00usd

Carne rostizada / *Roast beef*
\$120mn / \$9.00usd



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / *Exchange rate \$13.20 pesos per dollar*

MAKIS & TEMAKIS / SUSHI

Rollo california / *California roll*
Pepino, aguacate, camarón y semillas de ajonjolí
Cucumber, avocado, shrimp and sesame seed
\$165mn / \$12.50usd

Maki de espárragos verdes / *Green asparagus maki*
Queso crema, aguacate, ajonjolí y espárragos
Cream cheese, avocado, sesame seed and asparagus
\$165mn / \$12.50usd

Maki de Kanikama / *Kanikama maki*
Kanikama, espinacas, queso crema y ajonjolí negro
Kanikama, spinach, cream cheese and black sesame
\$120mn / \$9.00usd

Maki Filadelfia / *Philadelphia maki*
Salmón, pepino, aguacate, queso crema y caviar
Salmon, cucumber, avocado, cream cheese and tobiko
\$225mn / \$17.00usd

Temaki Tampico / *Tampico temaki*
Surimi, chile verde, aguacate, mayonesa de wasabi y masago
Surimi, green chili, avocado and wasabi-masago mayonnaise
\$235mn / \$17.80usd

TEMPURAS

Tempura de verduras / *Vegetable Tempura*
Fina selección de verduras capeadas
Fine selection of tempura vegetables
\$270mn / \$20.50usd

Tempura de pescado / *Fish Tempura*
Pescado blanco estilo tempura
White fish tempura
\$295mn / \$22.30usd

Camarón tempura / *Shrimp tempura*
\$325mn / \$24.60usd

WOKS & TEPANYAKIS

Tepanyaki o wok de res / *Beef tepanyaki or wok sauté*
Filete de res y vegetales preparados y sazonados al momento con sabores asiáticos.
Filet of beef and vegetables seasoned in the moment with Asian flavors
\$365mn / \$27.70usd

Tepanyaki o wok de pollo / *Chicken tepanyaki or wok sauté*
Pollo y vegetales / *Chicken and vegetables*
\$270mn / \$20.50usd

Tepanyaki o wok de vegetales / *Vegetable tepanyaki or wok sauté*
Selección de vegetales / *Mixed vegetables*
\$270mn / \$20.50usd

Satay de res / *Beef satay*
Brocheta de filete de res asiática marinada en aceite de ajonjolí y chile seco
Skewer of beef marinated in oil of sesame and dried chili
\$375mn / \$28.40usd

Satay de pollo / *Chicken satay*
Brocheta de pollo asiático / *Skewer of Asian chicken*
\$270mn / \$20.50usd



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / *Exchange rate \$13.20 pesos per dollar*

ON THE GRILL

Brochetas / Skewers

Pollo al ajo y té de limón / Garlic-lemongrass chicken
\$255mn / \$19.30usd

Camarón / Shrimp
\$525mn / \$39.80usd

Pescado / Fish
\$295mn / \$22.40usd

Camarón con filete de res / Shrimp with beef tenderloin
\$525mn / \$40.00usd

Pierna de cordero / Leg of lamb
\$340mn / \$25.80usd

Pescados / Fish

Salmón / Salmon
\$335mn / \$25.40usd

Pesca del día / Catch of the day
\$295mn / \$22.40usd

Huachinango / Red Snapper
\$295mn / \$22.30usd

Atún / Tuna
\$430mn / \$32.60usd

Cortes / Steaks

Arrachera / Skirt steak
\$280mn / \$21.20usd

Rib Eye
\$400mn / \$30.00usd

Filete de res / Beef Tenderloin
\$565mn / \$42.80usd

Hamburguesas / Hamburgers

Rib eye
\$165mn / \$12.50usd

Pollo / Chicken
con queso Gruyere, Americano o Cheddar
with Gruyere, American or Cheddar cheese
\$150mn / \$11.40usd

Hamburguesa orgánica de res gratinada con camembert y arúgula
Organic beef hamburger with melted camembert and arugula
\$195mn / \$14.80usd



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

Salchichas / Sausage

Chorizo argentino / Chistorra (Argentinian chorizo)
\$255mn / \$19.30usd

Salchicha Grand Velas hecha en casa / House-made Grand Velas sausage
\$255mn / \$19.30usd

LOS CLÁSICOS / CLASSICS

 Hot dog
\$130mn / \$9.80usd

 Costilla de res en adobo estilo Nueva Orleans / New Orleans-style beef ribs
\$235mn / \$17.80usd

 Mancho de pollo adobado / Marinated chicken mancho
\$120mn / \$90.00usd

Alitas de pollo o costillas de puerco BBQ / BBQ Chicken wings or pork ribs
\$145mn / \$11.00usd

BBQ al natural / BBQ Au natural
\$315mn / \$23.90usd

NUESTROS ESPECIALES / OUR SPECIALS

 Pechuga de pollo a las finas hierbas / Chicken breast with fine herbs
\$255mn / \$19.30usd

 Miñón de pollo y tocino / Chicken mignon with bacon
\$225mn / \$19.30usd


 Brocheta de pato y camarón / Duck and shrimp kebab
\$430mn / \$32.60usd

Salsas / Sauces

Salsa pimienta / Black pepper sauce
Salsa de raíz fuerte / Horseradish sauce

 Salsa Bordelesa / Bordelaise sauce
Salsa de curry verde / Green curry sauce

 Salsa de molcajete / Molcajete Salsa

 Salsa de jitomate verde cruda / Raw green tomato sauce

 Salsa Chimichurri / Chimichurri sauce

Salsa Bearnesa / Bernaise sauce
Salsa de champiñón / Mushroom sauce

 Salsa Mulata / Mulata salsa

 Chiles toreados / Roasted chilies

 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

 BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

Verduras a la parrilla / Grill vegetables

Espárragos / Asparagus
Champiñones / Mushrooms
Calabacita / Zucchini
Zanahoria / Carrots
Cebolla cambray / Baby onions
Cebolla morada / Red onion slices
Papa cambray / Baby potatoes
Elote / Corn
Pimiento morrón / Sweet bell pepper
Berenjenas / Eggplant
Nopales tiernos / Baby cactus leaves
Bulbo de hinojo / Bulb of fennel

ITALIANO **Pastas**

Espagueti a la carbonara / Spaghetti Carbonara
Tocino frito, queso parmesano y salsa cremosa
Fried bacon, Parmesan cheese and creamy sauce
\$195mn / \$14.80usd

Espagueti integral al pomodoro / Whole wheat spaghetti pomodoro
Pasta espagueti integral y salsa de jitomates
Whole wheat spaghetti with tomato sauce
\$195mn / \$14.80usd

Fetuccini al pesto / Pesto fettuccini
Albahaca fresca, ajo y piñón emulsionado al aceite de oliva virgen
Fresh basil, garlic and pine nuts blended with extra virgin olive oil
\$235mn / \$17.80usd

Farfalle Primavera / Primavera farfalle
Jitomate confitado, juliana de verduras, ajo y aceite de oliva
Tomato confit, julienned vegetables, garlic and olive oil
\$195mn / \$14.80usd

Lingüini al funghi / Linguini funghi
con salsa pomodoro y champiñones
with pomodoro sauce and mushrooms
\$195mn / \$14.80usd

Penne di calamares y camarón / Penne with shrimp and calamari
acompañada de salsa pesto y pimiento morrón
served with pesto and bell pepper
\$315mn / \$23.90usd

Pasta fusilli integral / Whole wheat fusilli
de la huerta con queso tomme orgánico
with garden vegetables and organic tomme cheese
\$175mn / \$13.30usd



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

ITALIANO

Del horno / From our ovens

Focachia clásica / Classic Focaccia

Romero y queso Parmesano
Parmesan cheese and rosemary
\$150mn / \$11.40usd

Focachia Parmegiano / Parmegian Focaccia

Jamón serrano y queso Parmesano
Prosciutto and parmesan cheese
\$175mn / \$13.30usd

Focachia vegetariana / Vegetarian Focaccia

Arúgula, setas y queso Parmesano
Arugula, oyster mushrooms and parmesan cheese
\$175mn / \$13.30usd

Calzon di Piemonte / Calzone di Piemonte

Tocino ahumado y queso Mozzarella
Smoked bacon and Mozzarella cheese
\$225mn / \$17.00usd

Calzon di Sicilia / Calzone di Sicilia

Aceitunas negras, orégano y queso Mozzarella
Black olives, oregano and mozzarella cheese
\$225mn / \$17.00usd

Calzon di Roma / Calzone di Roma

Espinacas, queso Mozzarella y queso de cabra
Spinach, mozzarella cheese and goat cheese
\$225mn / \$17.00usd

Pizzas

Yucateca / Yucatan

Salsa pomodoro, cochinita pibil y queso Mozzarella
Pomodoro sauce, cochinita pibil and mozzarella cheese
\$325mn / \$24.60usd

Napolitana / Napolitan

Jitomates frescos, anchoas, alcaparras y queso Mozzarella
Fresh tomatoes, anchovies, capers and mozzarella cheese
\$325mn / \$24.60usd

Neptuna / Neptune

Marisco mixto, aceituna negra y queso Mozzarella
Mixed seafood, black olives and mozzarella cheese
\$340mn / \$25.80

Vegetariana / Vegetarian

Salsa pomodoro, berenjena, tapenade, portobello y queso Parmesano
Pomodoro sauce, eggplant, tapenade, portobello mushrooms and parmesan cheese
\$325mn / \$24.60usd

Hawaiana / Hawaiian

Salsa pomodoro, jamón, piña y queso Mozzarella
Pomodoro sauce, ham, pineapple and mozzarella cheese
\$325mn / \$24.60usd

Pepperoni / Pepperoni

Salsa pomodoro, pepperoni y queso Mozzarella
Pomodoro sauce, pepperoni and mozzarella cheese
\$325mn / \$24.60usd



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar