

.. ALMUERZO // LUNCH ..



.. ENTRADAS // STARTERS ..

- GUACAMOLE**  \$250
- TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOSTADAS** \$350
Atún asado al Cajun, poro frito, aguacate y salsa ponzu
Blackened tuna with fried pore, avocado and ponzu sauce
- DOBLADITAS / FISH DE PESCADO / DOBLADITAS** \$270
Tortillas hechas a mano rellenas de guiso de achiote
Handmade tortillas stuffed with local style fish
- NACHOS DE ATÚN / TUNA NACHOS** \$390
Atún marinado al estilo Hawaii con un toque mexicano
Tuna marinated hawaiian style with a mexican touch
- FRITURA DE CALAMAR / FRIED CALAMARI** \$300
Acompañada de alioli de ajo y salsa martajada
Served with garlic aioli and salsa
- PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES** \$180

.. DE LA CASA ..

.. FROM THE HOUSE ..

- COSTILLAS A LA BBQ / BBQ RIBS** \$500
Costillas a cocción lenta servidas con coco tostado y salsa tropical
Slow cooked ribs served with toasted coconut and tropical salsa
- MOLCAJETE / MEXICAN MIX GRILL** \$600
Pollo, Arrachera o Mixto
Chicken, hanger steak or Mixed
- FOCACCIA DE SALMÓN / SMOKED SALMON FOCACCIA** \$370
Queso crema, cebollin, arugula
Cream cheese, green onion & rucula
- QUESADILLAS** 
- Pollo o Flor de calabaza/ *Chicken or zucchini flower* \$200
- Arrachera/ *Hanger steak* \$250
- Camarón/ *Shrimp* \$300



- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| TACOS | | PITA | |
| Pescado o camarón | \$300 | Pollo / <i>Chicken</i> | \$250 |
| <i>Fish or shrimp</i> | | Camarón/ <i>Shrimp</i> | \$300 |
| Pollo / <i>Chicken</i> | \$250 | Huerta / <i>Veggie</i>  | \$240 |
| Arrachera / <i>Hanger steak</i> | \$270 | | |
| Huerta / <i>Veggie</i>  | \$220 | | |

- HAMBURGUESA PIEDRA / PIEDRA'S BURGER**
- Rib eye y cambozola \$470
- Pollo a la BBQ/ *BBQ chicken* \$340
- Pescado dorado y aguacate/ *Avocado mahi mahi/fish* \$390



.. SA L A D S ..

.. ENSA L A D A S ..

- GRIEGA / GREEK**  \$320
Tomate cherry, cebolla morada, pepino, aceitunas, lechuga, queso feta y pan pita.
Cherry tomato, red onion, cucumber, olives, lettuce, feta cheese and pita bread
- MANDARINA / TANGERINE**  \$320
Espinaca, arúgula, mandarina, manzana, almendra ajonjolí caramelizado y pollo asado. Acompañado de vinagreta de vinagre de arándano miel y mostaza.
- Spinach, rúcula, tangerine, apple, almond, caramelized sesame seeds and grill chicken. Served with honey mustard and cranberry vinegar vinaigrette.

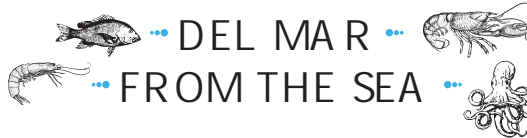
MOLCAJETE
by Piedra Escondida

.. P A S T A S ..



- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** \$320
Guanciale, yemas de huevo, queso parmesano y pimienta negra
Guanciale, egg yolks, parmesian cheese and black pepper
- SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE**  \$320
Albahaca fresca, piñones y parmesano
Fresh basil, pine nuts and parmesan cheese
- PENNE ALLA AMATRICIANA** \$320
Guanciale, tomate cherry, chile quebrado y queso parmesano
Guanciale, cherry tomatoes, chili flakes and parmesan cheese
- PENNE ALLA ARRABBIATA**  \$290
Tomate cherry, ajo, chile quebrado y albahaca
Cherry tomatoes, garlic, chili flakes and fresh basil
- PENNE CRUDAIOLA**  \$340
Mozzarella, tomate cherry fresco, aceitunas, negras, alcaparras y albahaca
Mozzarella, fresh cherry tomatoes, black olives, capers and fresh basil
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** \$350
Salsa Ragu de la casa - *Homemade Ragu sauce*

Pasta integral disponible en el formato: "Penne integrali"
Whole wheat pasta available in the format: "Penne integrali"



- CEVICHES MOLCAJETE**
- Pescado, Camarón \$350 *Fish, shrimp,*
- Pulpo o Mixto \$400 *Octopus or mixed*
- Langosta \$500 *Lobster*

- AGUACHILE MAYA / MAYAN AGUACHILE** \$400

Camarón pepino y cebolla morada, marinado en recado negro (salsa Maya) acompañado de aguacate
Shrimp cucumber and red onion marined in Mayan smoked sauce served with avocado.

- CAMARONES AL GUSTO / SHRIMP YOUR CHOICE** \$470

Al mojo de ajo, Guajillo o a la Plancha
Garlic butter, guajillo or grilled

- FILETE DE PESCADO / FISH FILLET** \$400

A la plancha, Mojo de ajo, Guajillo
Grilled, garlic butter or guajillo

- PESCADO ENTERO S/T WHOLE FISH A/S**

Pregunta a nuestro mesero por nuestra pesca del día
Please ask our waiter for the catch of the day

- PARRILLADA DE MARISCOS / MIXED GRILLED SEAFOOD** \$1350

Mariscos de temporada (2PAX) *Seasonal seafood (2PAX)*

- LANGOSTA A LA PARRILLA S/T WHOLE LOBSTER A/S**

Pregunta a nuestro mesero por nuestra pesca del día
Please ask our waiter for the catch of the day

Los platillos marcados con el siguiente logo () pueden ser ovólactovegetarianos. Por favor déjanos saber si requieres alguna modificación

The dishes marked with the following logo () they can be lactio-ovo-vegetarian. Please let us know if you require any modification