



## BREAKFAST MENU

El gringo | 2 organic eggs any style | bacon or sausage| potatoes and fruit| 167  
 Huevos rancheros| 2 fried organic eggs| tortillas| beans| cheese| and avocado cream| 167  
 Eggs benedict| 2 poached organic eggs| english muffin| glazed ham| Hollandaise 200  
 Steak benedict| 2 poached organic eggs| english muffin|Beef tenderloin|spinach and smoke chipotle hollandaise sauce | 225  
 Chile relleno| poblano pepper stuffed with 2 scrambled organic eggs| Bacon and cheese sauce| 167  
 Chilaquiles| red or green| 138 | Add organic egg| 41 add chicken| 58 add steak| 72  
 Lox and bagel| smoked salmon| cream cheese| tomato| onion |Capers and gribiche sauce| 167  
 Breakfast muffin| 2 scrambled organic eggs| bacon and cheese | Choice of: english muffin or bagel| 167  
 Burrito| 2 organic eggs| chorizo| tomato| onions| peppers| beans 155  
 Molletes| 2 baguette| beans| oaxaca cheese| 138|Choice of: chorizo| poblano peppers or bacon| add organic eggs| 39  
 Home made granola| yogurt and fruit| 121  
 Belgian waffle| whipped cream and berries| 138  
 Pancakes| whipped cream and fruit| choice of: blueberries| banana| 138  
 French toast| whipped cream and fruit| 138  
 Fruit platter| 92

Sides	Wake Up Cocktails	Coffee & Juice	Etrusca Coffee
Bacon  63	Kir royal  128	Cappuccino   53	Mexican Blend Coffee 100% Arabiga  with sweetness and bright acidity  medium body  dark caramel and freshly roasted hazelnut flavors
Sausages  63	Bloody caesar  115	Latte   53	
Beans  39	Bloody mary  115	Mocha   58	
Breakfast potatoes  45	Mimosa  128	American or decaff coffee   53	
Fruit  45	Bellini  127	Herbal te   53	
Guacamole  57	Mango bellini  128	Fresh orange juice   53	
English muffin  52		Cranberry juice  pineapple juice   53	
Fruit muffin  52			

\*Please alert your server for any food allergies| we support local, sustainable, organic farms | please note that our menu is ever evolving as we find the freshest seasonal ingredients| Prices in pesos, 16% tax included, gratuity not included|



## MENÚ DE DESAYUNO

El gringo| 2 huevos orgánicos al gusto| tocino| salchicha o salmón| papas y fruta| 167  
 Huevos rancheros| 2 huevos orgánicos fritos| tortillas| frijoles| queso aguacate| crema 167  
 Huevos benedictinos| 2 huevos orgánicos pochados| muffin| jamón| salsa holandesa 200  
 Benedictos montados| 2 huevos orgánicos pochados| muffin| espinacas| filete de res| Salsa holandesa ahumada al chipotle| 225  
 Chile relleno| chile poblano| 2 huevos revueltos con tocino| salsa de queso| 167  
 Chilaquiles| rojos o verdes| 138  
 Agrega huevo orgánico| 41 agrega pollo| 58 agrega carne| 72  
 Bagel & salmon| salmón ahumado| queso crema| tomate| cebolla| Alcaparras y salsa gribiche| 167  
 Muffin desayuno| 2 huevos orgánicos revueltos| tocino| queso | A elegir: muffin inglés o bagel| 167  
 Burrito| 2 huevo orgánico| chorizo| tomates| cebolla| pimientos| Frijoles| 155  
 Molletes| 2 bolillos| frijoles| queso oaxaca| 138  
 A elegir: chorizo| rajas poblanas o tocino| agrega huevo orgánico| 39  
 Granola hecha en casa| yogurt con miel y fruta| 121  
 Waffle belga| crema batida y fruta| 138  
 Pancakes| crema batida y frutas| a elegir: mora azul o platano| 138  
 Pan frances| crema batida y frutas| 138  
 Plato de fruta| 92

### Acompañantes

Tocino| 63  
 Salchicha| 63  
 Frijoles| 39  
 Papas desayuno| 45  
 Fruta| 45  
 Guacamole| 57  
 English muffin| 52  
 Muffin| 52

### Cocteles para despertar

Kir royal| 128  
 Bloody caesar| 115  
 Bloody mary| 115  
 Mimosa| 128  
 Bellini| 128  
 Mango bellini| 128

### Café y Jugo

Cappuccino| 53  
 Latte| 53  
 Mocha| 58  
 Americano y descafeinado| 53  
 Té de hierbas| 53  
 Jugo de naranja natural| 53  
 Jugo arandano| jugo piña| 53

### Café Etrusca

Mezcla de café 100% arábica| complejo con dulzura y acidez brillante| cuerpo medio| Sabor a caramelo oscuro y Avellanas recién tostadas|

\*En caso de ser alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero| Apoyamos a Productores y Granjas Locales Orgánicas Sostenibles| Favor de notar que nuestro menú está en constante evolución en base a encontrar los ingredientes más frescos de la temporada| Precios en pesos, 16% IVA Incluido, Propina NO Incluida|



## LUNCH MENU

### SALADS & STARTERS

Fish Ceviche| Turnip| Fried Plantains| Corn| Citrus| 157  
Soup of the Day| 128  
Caesar Salad| Poached Egg| Parmesan| 115  
Butter Lettuce | Bacon| Tomato | Avocado| Blue Cheese| Red Wine Vinaigrette| 193  
Grill Pear| Goat Cheese| Mix Greens| Pistachios| 193  
Add Chicken| 53 Add Flank steak| 64  
Tortilla Chips| Guacamole| Salsa |128

### PIZZAS, HOME MADE MEZQUITE BRICK OVEN

Spicy Pork Sausage| Bay Leaf| Mozzarella| 145  
Cochinita Pibil| Onion| Black Beans| Cilantro| Mayan Sauce| 157  
Mixed Mushrooms| Ricotta| Parmesan| Mozzarella| Truffle Oil| 157  
Buffala Mozzarella| Ricotta| Parmesan| Prosciutto| Arugula| 198  
Braised Short rib| Blue Cheese| Parmesan| Mozzarella| Arugula| 198  
Marguerita| 128  
Mozzarella| Home Made Tomato Sauce| 128

\*Ask your server for more pizza toppings

### TORTAS & SANDWICHES

Turkey| Homemade Sourdough or Rye| Dijon| Mayo| Gruyere| Warm Radicchio|  
Fried Yucca| 157  
Reubes´ s Bar Esquina Style| Pastrami| Gruyere| Homemade Sourdough or Rye| Mustard|  
Yucca Fries| 157  
Cochinita Pibil| Pickled Onion| Telera Bread| Black Beans| 128  
Club Sandwich| Fried Egg| Bacon| Tomato| Lettuce| Ham| Cheese| Fries| 157  
Chicken Salad| Cranberry Sourdough| Apple| Celery| Walnuts| Blue Cheese| 128  
Grilled Chicken Breast| Tomato| Lettuce| Fries| 157  
Ham & Cheese| Fries or Green Salad| 128  
Pimiento Cheese| Cucumber| Avocado| Tomato| Lettuce| Fries or Greens| 128

### ENTREES

Catch of the Day| Potato| Broccoli| French Beans| Carrots| Mirepoix|215  
Fish & Chips| Tartar Sauce| 169  
Cheeseburger 8 oz| Caramelized Onion| Tomato| Lettuce| Fries| 169  
Flank steak 8 oz| Arugula Salad| 255  
Grilled Chicken| Sautéed Vegetables| 205

### SPECIALS

Any Pizza & House Glass of Wine|205Ceviche & Domestic Beer |180

\*Please alert your server for any food allergies| we support local, sustainable, organic farms | please note that our menu is ever evolving as we find the freshest seasonal ingredients| Prices in pesos, 16% tax included, gratuity not included|



## MENÚ DE COMIDA

### ENTRADAS

Ceviche de Pescado| Nabo| Plátano Frito| Elote| Cítricos| 157  
Sopa del Dia| 128  
Ensalada cesar| huevo pochado| parmesano|115  
Ensalada lechuga Mantequilla| Tocino| Tomate| Aguacate| Queso Azul  
Vinagreta de vino tinto|193  
Ensalada de Pera| Lechugas Mixtas| Queso de Cabra| Pistaches| 193  
Agregue Pollo| 53 Agregue arrachera|64  
Totopos| Guacamole| Salsa|128

### PIZZA HECHA EN CASA AL MEZQUITE

Chorizo Picante| Orégano Fresco| Queso Mozzarella| 145  
Cochinita Pibil| Cebolla Morada| Frijoles| Cilantro| Salsa Maya| 157  
Hongos Mixtos| Queso Ricotta| Parmesano| Mozzarella| Aceite de Trufa| 157  
Mozzarella de Búfala| Queso Ricotta| Parmesano| Prosciutto| Arugula| 198  
Costilla Braseado| Queso Azul| Mozzarella| Arugula| 198  
Marguerita|128  
Mozzarella| Salsa de Tomate Hecha en Casa| 128

\*Pregunte a su Mesero por más ingredientes para su pizza

### TORTAS & SANDWICHES

Pechuga De Pavo| Pan Agrio o Centeno Hecho En Casa| Dijon| Mayonesa| Queso Gruyere  
Radicchio Tibio| Yuca Frita| 157  
Reuben ´s Estilo Esquina| Pastrami |Pan Agrio o Centeno Hecho En Casa  
Mostaza Rustica |Queso Gruyere |Yuca Frita| Souerkroust| 157  
Cochinita Pibil| Telera| Cebolla Morada| Frijol Negro| Papa Fritas| 128  
Club Sándwich| Huevo Frito| Tocino| Tomate| Lechuga|Jamon  
Queso| Papas Fritas| 157  
Ensalada de Pollo| Pan Agrio de Arándano| Manzana| Apio| Nuez| Queso Azul| 128  
Pechuga de Pollo| Tomate| Lechuga| Papas Fritas| 157  
Jamón con Queso| Papas Fritas o Ensalada Verde| 128  
Queso al Pimiento| Pepino| Tomate| Aguacate| Lechuga| Papas Fritas o Ensalada| 115

### FUERTES

Pesca del Día| Papa| Brócoli| Ejotes| Zanahoria| Mirepoix| 215  
Pescado Capeado & Papas| Salsa Tártara| 169  
Hamburguesa| Cebolla Caramelizada| Tomate| Lechuga| Papas Fritas 226g| 169  
Arrachera 226g|Ensalada de Arugula| 255  
Pollo Horneado| Vegetales Salteados| 205

### ESPECIALES

Cualquier Pizza & Copa de Vino| 205  
Ceviche & Cerveza Domestica| 180

\*En caso de ser alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero| Apoyamos a Productores y Granjas Locales Orgánicas Sostenibles| Favor de notar que nuestro menú está en constante evolución en base a encontrar los ingredientes más frescos de la temporada| Precios en pesos, 16% IVA Incluido, Propina NO Incluida|



## DINNER MENU

### Starters

Spicy fall squash & chickpea Soup| curry |garlic naan| 148  
Arugula| walnuts| cranberries| crispy shallots|parmesan|prosciutto|223  
Caesar| organic poached egg |crispy prosciutto|189  
Wedge| bacon| blistered tomatoes| blue cheese dressing|200  
Baby beets|kale|grapefruit|heirloom tomatoes|radish|truffle aioli| 212  
Tomato panzanella|green beans| Queso Fresco|red wine vinaigrette|198  
House mixed greens|148

### Share

Tuna tartar| spicy tuna tempura| avocado yuzu|270  
Spicy yellowtail| cucumber & avocado rolls| dynamite sauce|247  
Crab & avocado roll|shrimp tempura|dynamite sauce|316  
Jumbo lump crab cake| imperial sauce| tomatillo & orange|316  
Chicken kebab| bell pepper| kale| hummus| veggies crudités| pita| 229  
Xarcuterie & Cheese| baguette| Dijon| cornichons| preserves| 421

### Vegetables Sides

Fall squash|mint pesto|pomegranates 115  
Cauliflower|chili vinegar|cilantro| 115  
Broccoli|garlic|lemon|grana padano|evoo| 115  
Heirloom carrots cooked in their juice|ginger|cilantro| 115

### Pizza

Pesto|wild mushrooms|fresh mozzarella|basil|fresh tomatoes| 270  
Wild mushrooms|parmesan sauce| truffle oil| parsley| 270  
Short rib| blue cheese| arugula| 270  
BBQ chicken|sweet onions|mozzarella| cilantro| 270  
Ham| pineapple| pickled smoked jalapenos|247  
Marguerita| 194  
Pepperoni| Mozzarella| 247

### Mains

Fall squash risotto| grana padano| pomegranates| 295  
Roasted farmers market vegetables|quinoa|carrot/ginger puree| 295  
Diver scallops|green bean|corn & bacon|carrot puree|410  
Pacific lobster|Home Made Noodles|lobster bisque|Roasted tomatoes|560  
Catch of the day| white bean and chorizo ragout|467  
Spicy shrimp| coconut| ginger| lime risotto|397  
Roasted chicken|fall squash|cauliflower|green beans|pepitas| Jus|310  
Braised short rib| wild mushroom and farro risotto|467  
Filet mignon 10oz|horseradish potato gratin|tomatoes|spinach|au poivre|710  
New York Steak 10oz|organic baby vegetables|oyster truffle demi-glace|774  
Cheeseburger 8oz|caramelized onions|cheddar|brioche|305  
Lamb chops 8oz|polenta|braised shallot| potato galette|595

\*We support local| sustainable| organic farms | Please note that our menu is ever evolving as we find the freshest seasonal ingredients | Please alert your server for any food allergies | Prices In Pesos| 16 % TAX Included| Gratuity NOT Included|



## MENÚ DE CENA

### Entradas

Sopa Especiada de calabaza de castilla y garbanzos| curry| naan de ajo|148  
Arugula| nueces| arándanos| chalote crujiente| parmesano| prosciutto|223  
Caesar| huevo orgánico pochado| prosciutto crujiente|189  
Gajos| lechuga| tocino| tomates| aderezo de queso azul|200  
Panzanella de tomate y ejotes|queso fresco|Vinagreta de vino tinto| 198  
Betabel baby|kale|toronja|tomates heirloom|rábano|aioli de trufa|212  
Lechugas mixtas de la casa|148

### Para compartir

Tartar de atún| piquillo tempura|aguacate Yuzu|270  
Rollos de jurel picante| pepino| aguacate| salsa dinamita|247  
Rollo de cangrejo y aguacate|tempura de camarón| salsa dinamita|316  
Pastel de cangrejo centolla| salsa imperial| micro ensalada|316  
Brochetas de pollo| pimientos| kale| humus| crudites| pan pita| 229  
Xarcuterie & quesos| baguette| Dijon| cornishons| jaleas| 421

### Sides de Vegetales

Calabaza de Otoño| Pesto de Menta| Granada| 115  
Coliflor| Chiles marinados| Cilantro| 115  
Brócoli|limón|miel|Grana Padano|aoxv| 115  
Zanahorias Cocidas en su Jugo| Jengibre| Cilantro| 115

### P i z z a

Pesto| Hongos| Mozzarella| Tomate| Albahaca| 270  
Hongos silvestres| crema de parmesano| aceite de trufa| perejil| 270  
Costillar braseado|queso azul|arugula| 270  
Pollo BBQ|cebolla dulce|mozzarella|cilantro| 270  
Jamón| piña| jalapeños ahumados|247  
Marguerita| 194  
Pepperoni|mozzarella|pomodoro| 247

### Platos fuertes

Risotto de Calabaza de Otoño| Grana Padano| Granada| 295  
Vegetales Rostizados| Quinoa| Puree de Zanahoria y Jengibre| 295  
Callos| Ejotes| Elote| Tocino| Puree de Zanahoria| 410  
Fideos hechos en casa con langosta| bisque| micro hierbas|560  
Pesca del día| frijoles blancos con chorizo|467  
Camarón picante| risotto al coco| jengibre y limon|397  
Pollo horneado|calabaza de otoño|coliflor|ejoto|pepitas|Jus|310  
Costillar braseado| Risotto de hongos silvestres y trigo |467  
Filete mignon 283g|papas gratin| tomates| espinacas| salsa au poivre|710  
New York 283g|vegetales baby organicos|demi glace de trufa y ostión| 774  
Hamburguesa 226g| cebollas caramelizadas| queso cheddar|brioche|305  
Chuletas de cordero 226g| polenta| chalote estofado| galleta de papa| 595

\*Nuestro menú está en constante evolución| ya que siempre buscamos los ingredientes más frescos de temporada | Por favor alerte a su mesero sobre cualquier alergia | Precios En Pesos| 16% IVA Incluido| Propina NO Incluida|