



MI COCINA

RESTAURANT + BAR

ENTRADAS

Ensalada Romana “César” Parrillada

Hierbas Marinadas / Aderezo César /
Queso Parmesano / Ajo Rostizado /
Crutones

\$285 mxn +\$85 mxn / Pollo (150g)
+\$95 mxn / Camarón (150g)

Ensalada “Horiatiki” Griega

Tomate Mixto / Aceitunas / Pepino
Persa / Queso Feta / Alcaparras /
Cebolla / Vinagreta Francesa /
Sandía

\$195 mxn

Camarones Tempura

Camarones (120g) / Tempura de la Casa
/ Salsa Tártara

\$265 mxn

Calamares Tempura

Calamares (150g) / Tempura de la Casa
/ Salsa Tártara

\$245 mxn



Rollos Primavera Natalia

Vegetales Salteados / Salsa de
Sandía y Jengibre

\$345 mxn



Pulpo Parrillado

Pulpo (150g) / Tomate Rostizado /
Chile Guajillo / Cebolla Cambray /
Mantequilla & Hierbas

\$365 mxn

Queso Fundido

Queso Oaxaca / Chistorra / Tortillas

\$380 mxn

Sopa de Tortilla de la Abuela

Sopa de Tortilla con Queso Panela /
Tiras de Tortilla / Aguacate

\$275 mxn

Guacamole Tradicional

\$240 mxn

Salsa Mexicana

\$160 mxn

DEL MAR

Cucharas B.O.B

Salmón Curado al Tequila / Carne de
Cangrejo / Salsa de Cilantro
\$310 mxn

Ceviche del Día

Pesca Especial del Día (150g)
\$350 mxn

Atún Ahumado

Atún Ahumado (180g) / Mayonesa de
Chipotle / Crutones
\$248 mxn

Tuna Tataki

Tuna (150g) / Sellado con Semilla
de Ajonjolí / Salsa Serranito /
Aguacate
\$310 mxn

Aguachile Rojo de Camarón

Camarones (150g) / Salsa Roja Mi Cocina
/ Cebolla Morada / Pepino Persa /
Rábano
\$295 mxn

TACOS

Tacos del Chef

Camarones (150g) / Tortilla de Maíz
Azul / Guacamole / Queso Parmesano /
Salsa Tomatillo / (3 pzs)
\$495 mxn

Tacos de Ribeye

Tacos Rellenos de Ribeye (200g) /
Adornados con Ingredientes Frescos /
(3 pzs)
\$720 mxn

Tacos al Pastor

Pastor (180g) / Cebolla / Cilantro /
Piña / Tortillas de Maíz / (3 pzs)
\$210 mxn

Tacos de Chuleta de Puerco

Chuleta de Puerco Orgánica (200g) /
Chicharrón / Salsa Tatemada /
Manzana Caramelizada / (3 pzs)
\$280 mxn

PLATOS FUERTES

Duo de Mole Mexicano

(Mole Negro & Mole Verde)
Pollo Orgánico (300g) / Arroz al
Cilantro / Pepitas de Calabaza /
Fritura de Camote
\$635 mxn

Chile Relleno

Arrachera (150g) / Salsa Roja /
Queso Oaxaca
\$320 mxn

Camarones Jumbo al Tequila

Camarones (192g) / Tequila / licor
Damiana / Risotto con Hongos
Silvestres
\$835 mxn

Pasta Frutti di Mare

Fettuccine / Callo / Almeja / Camarón /
Calamar / Vino Blanco / Chile de Árbol /
Ajo / Perejil / Fumet de Pescado
\$535 mxn

Vacío Argentino

Vacío Argentino (250g) / Chimichurri /
Vegetales Orgánicos /
Gratín de Papa & Coliflor
\$750 mxn

Famoso “Mar y Tierra”

Camarón Jumbo (100g) / Vacío Argentino
(200g) / Puré de Papa / Vegetales Baby /
Ensalada Mixta / Chimichurri
\$1,085 mxn

POSTRES

Pay de limón

\$245 mxn

Mousse de Chocolate

\$255 mxn

Flan Tradicional “Mi Cocina”

\$215 mxn

Helado de Vainilla con
Cajeta y Nuez Moscada Caramelizada

\$265 mxn

ESPECIALIDADES

Pesca del Día

Especialidad del Chef Ejecutivo
Genadis Corrales / Pesca (200g) /
con su Guarnición

\$670 mxn



Langosta del Pacífico

Langosta (220g) / Puré de Papa /
Vegetales / Salsa a la Mantequilla

\$1,650 mxn



Risotto “Mi Cocina”

Servido con Mariscos / Ratatouille
de Temporada / Reducción de Tomate /
Almeja / Callo / Calamar / Camarón

\$590 mxn

Chuleta Orgánica “Miraflores B.C.S”

Chuleta de Puerco (300g) /
Mantequilla de Hierbas / Hongos
Mixtos / Espárragos /
Compota de Cebolla

\$685 mxn

París en tu Plato

Filete Mignon (250g) / Fritura de
Echalote / Lechuga Baby Parrillada
/ Salsa Bearnesa / Papas Fritas

\$1,200 mxn



Favorito del Chef

Precios con IVA incluido.
No incluye propina.

BEBIDAS

Clásicos

Margarita Clásica	\$260 mxn
Margarita Sabores	\$280 mxn
Mezcalita	\$250 mxn
Mojito Clásico	\$250 mxn
Old Fahion	\$250 mxn
Manhattan	\$250 mxn
Negroni	\$250 mxn
Gin & Tonic	\$250 mxn
Ranch Water	\$250 mxn

Tequila & Mezcal

Clase Azul Reposado	\$550 mxn
Clase Azul Plata	\$510 mxn
Dobel Diamante	\$290 mxn
Don Julio 70	\$275 mxn
Mezcal 400 Conejos	\$270 mxn

Cervezas

Pacífico	\$80 mxn
Corona	\$80 mxn
Modelo Especial	\$90 mxn
Negra Modelo	\$90 mxn
Cielo Rojo	+50 mxn
Michelada	+25 mxn
Cubana	+35 mxn

Artesanales

Blonde Ale	\$170 mxn
IPA	\$170 mxn
Buck Oscura	\$170 mxn

Agua

Agua Natural/ Min Ch	Agua Natural/ Min Gde
\$70/ 140 mxn	\$85/155 mxn

Martini Bar

Sacha's Vodka/ Sandía	\$270 mxn
Flor de México Vodka/ Jamaica	\$270 mxn
Azteca Mezcal/ Tamarindo/ Naranja/ Tajín	\$270 mxn
Spicy Mango Infusión de Jalapeño Vodka y Mango	\$270 mxn
Pepino Infusión de Jalapeño Vodka y Mango	\$270 mxn
Dirty'N Spicy Vodka/ Jalapeño/ Jugo de Aceitunas	\$270 mxn
Chocolate Vodka/ Licor de Cocoa	\$270 mxn
Espresso Vodka de Vainilla/ Kahlua/ Espresso	\$270 mxn

Especiales

Margarita Casa Natalia Don Julio 70/ Limón	\$400 mxn
Mezcaliña Mezcal/ Jugo de Piña/ Gengibre/ Limón	\$250 mxn
Mojito de Moras y Albahaca Jarabe de Clavo hecho en Casa/ Havana/ Moras	\$240 mxn
Aperol Spritz Aperol/ Soda/ Prosecco	\$280 mxn

Digestivos

Carajillo Bailey's	\$240 mxn
Sambucca Vaccari	\$200 mxn
Fernet Franca	\$150 mxn
Disaronno	\$200 mxn
Frangelico	\$200 mxn

Precios con IVA incluido. No incluye propina.