

Girafe

Mexican Adventure

ENMOLADAS DE POLLO \$145
Dobladas de pollo bañadas de mole veracruzano, acompañadas de crema y queso fresco.
Tortilla with chicken in Veracruz mole, accompanied by cream and fresh cheese.

ENCHILADAS SUIZAS \$145
Dobladas de pollo bañadas en salsa verde poblana gratinadas con queso.
Tortilla with chicken in poblano green sauce gratin with cheese.

GUACAMOLE \$135
Aguacate fresco acompañado de salsa pico de gallo y totopos.
Fresh avocado accompanied by pico de gallo sauce and tortilla chips.

HUEVOS RANCHEROS \$135
Huevos estrellados montados sobre tortilla y frijoles en espejo de salsa roja.
Fried eggs mounted on tortilla and beans in red sauce mirror.

ENFRIJOLADAS \$145
Dobladas de queso Oaxaca bañadas en salsa de frijoles negros con epazote.
Tortilla with Oaxaca cheese in black bean sauce and epazote

CHILAQUILES \$135
Totopos bañados en salsa verde o roja, acompañados de pollo o huevo a elegir.
Tortilla chips in green or red sauce, accompanied by your choice of chicken or egg.

EMPANADAS \$125
Empanadas fritas rellenas de queso y epazote.
Fried empanadas stuffed with cheese and epazote.

TACOS DE CARNITAS \$135
4 tacos de carnitas (surtida o maciza) acompañados de salsa verde, cebolla y cilantro.
4 cartinas tacos (pork, assorted) accompanied by green sauce, pickled onion and coriander.

TACOS DE TERNERA \$135
4 tacos ternera sobre tortilla de mano acompañados de salsa verde, cebolla y cilantro.
4 veal tail tacos on handmade tortilla with green sauce, pickled onion and coriander.

Sweet Flavours

FRENCH TOAST \$145
Bastones de pan brioche acompañados de miel maple y frutos rojos.
Brioche bread sticks accompanied by maple syrup and berries.

CREPAS \$145
Crepas rellenas de cajeta o Nutella, acompañadas de fresa o plátano.
Crepes filled with burnt milk or Nutella, accompanied by strawberry or banana.

PAN CAKES \$145
Pan cakes acompañados de frutos rojos y miel maple.
Pan cakes accompanied by berries and maple syrup.

BOWL DE AVENA \$125
Avena acompañada de crema de cacahuete, chocolate, plátano y chía.
Oats with peanut butter, chocolate, banana, and chía seeds.

BOWL DE FRUTA \$125
Fruta de temporada acompañada de granola y miel de abeja.
Seasonal fruit accompanied by granola and honey.

CROISSANT \$65
Croissant horneado natural o relleno de Nutella o cajeta.
Baked croissant plain or filled with Nutella or burnt milk.

Egg Classics

HUEVOS FLORENTINOS \$155
Huevos poché bañados en salsa bechamel y provolone acompañados de espinacas.
Poached eggs in bechamel sauce and provolone accompanied by spinach.

OMELETTE DE ESPINACAS \$125
Espinacas a la crema, papas salteadas, aguacate y tomates al pesto.
Spinach with cream, potato, avocado, and pesto tomato.

OMELETTE DE ESPINACAS \$125
Rajas poblanas, queso, papas salteadas, aguacate y tomates al pesto.
Poblano pepper, cheese, potato, avocado, and pesto tomato.

HUEVOS BENEDICTINOS \$155
Huevos poché montados sobre muffin inglés acompañados de jamón York, espárragos y salsa holandesa.
Poached eggs mounted on an English muffin accompanied by York ham, asparagus and hollandaise sauce.

GREEN TOAST \$155
Huevo poché montado sobre pan brioche y guacamole con mix de semillas selectas.
Poached egg mounted on brioche bread and guacamole with a mix of selected seeds.

Sandwiches

BAGUETTE DE SALMÓN

Baguette horneado acompañado de queso Philadelphia, alcaparras, salmón ahumado y eneldo.
Baked baguette accompanied by Philadelphia cheese, capers, smoked salmon and dill.

\$155

BOCATA CATALANA

Baguette horneado acompañado de jamón serrano y tomaquet.
Baked baguette accompanied by serrano ham and tomaquet.

\$155

PECCATO DI GIORGIO

Pan brioche acompañado espinacas, pollo, huevo frito, jamón york y queso.
Brioche bread accompanied by spinach, chicken, fried egg, york ham, and cheese.

\$155

CROISSANT

Croissant horneado relleno de jamón York o atún, queso, pimientos asados y ensalada.
Baked croissant filled with York ham or tuna, cheese, sweet pepper and salad.

\$125

HUMMUS TOAST

Pan brioche acompañado de hummus, tomate confitado, arúgula y mix de semillas selectas.
Brioche bread accompanied by hummus, tomato confit, arugula, and mix of selected seeds

\$155

Hot Drinks / \$49

AMERICANO

CAPUCCINO

ESPRESSO

LATTE

CHOCOLATE

TÉ

Healthy

\$49

NARANJA
ORANGE

ZANAHORIA
CARROT

TORONJA
GRAPEFRUIT

\$69

DETOX
Manzana, jengibre, apio.
Apple, ginger, celery.

ANTIOXIDANTE
Piña, limón, naranja.
Pineapple, lemon, orange.

GREEN POWER
Espinaca, plátano, naranja.
Spinach, banana, orange.

SMOOTHIES
Mango & piña, plátano & fresa.
Mango & pineapple, banana & strawberry.

Entradas

TACOS TROPICALES Camarones empanizados sobre tortilla de jícama y pico de gallo con piña. <i>Crispy fried shrimp jicama tortilla and pico de gallo with pineapple.</i>	\$205	CARPACCION DE SALMÓN Láminas de salmón ahumado, alcaparras, cebolla morada, limón y miel mostaza. <i>Smoked salmon, capers, onion, lemon, and honey mustard.</i>	\$205
TACOS DE PATO Pato confitado sobre tortilla hecha a mano con chutney de mango y tamarindo. <i>Duck confit on handmade tortilla with mango and tamarind chutney.</i>	\$205	HAMACHI Crudo de Hamachi con emulsión de limón, pepino, shishitos toreados y chips de yuca. <i>Raw Hamachi, lemon emulsion, cucumber, shishito peppers, and yucca chips.</i>	\$205
GUACAMOLE BOWL Acompañado de queso fresco, pico de gallo y aceite de pasilla. <i>Accompanied by fresh cheese, pico de gallo, and pasilla oil.</i>	\$145	SOPA DE MARISCOS Suquet de peix, sofrito de pimientos y tomates, acompañado de mejillones, camarón, pulpo y cangrejo tempura. <i>Suquet de peix, accompanied by shrimp, octopus, mussels and tempura crab.</i>	\$205
TUNA TARTARE Atún marinado en vinagreta de cítricos acompañado de pepino y aguacate. <i>Tuna marinated in citrus vinaigrette accompanied by cucumber and avocado.</i>	\$145	GAZPACHO DE AGUACATE Sopa fría de aguacate acompañada de brotes y puntos de olivo. <i>Cold avocado soup accompanied by sprouts and olive accompanied by capers and onion.</i>	\$169

Veggie

WRAP Vegetales a la parrilla envueltos en pan pita acompañados de hummus de pepita de calabaza. <i>Crispy fried shrimp on jicama tortilla and pico de gallo pineapple.</i>	\$165	SAMOSAS Rellenas de papa con chicharo, acompañadas de aderezo de cacahuete picante. <i>Filled with potato and pea, accompanied by spicy peanut dressing.</i>	\$165
TACOS DE SETAS Setas al ajillo acompañados de frijoles, aguacate, pico de gallo de mango y tomatillo. <i>Garlic mushrooms accompanied by beans, avocado, and green tomato and mango pico de gallo.</i>	\$165	BEETROOT SALAD Betabel rostizado, quinoa, toronja tatemada, espinacas y hoja santa, bañados en vinagreta de limón meyer. <i>Roasted beet, quinoa, quinoa, grilled grapefruit, spinach and hoja santa, with meyer lemon vinaigrette.</i>	\$165
VEGGIE SANDWICH Pan de camote rostizado, vegetales salteados al pesto y hojas de lechuga. <i>Sweet Potato bread, pesto vegetables, and lettuce.</i>	\$165	WATERMELON SALAD Sandía, arúgula, queso de cabra, aderezo de arándano y pepitas garrapiñadas. <i>Watermelon, arugula, goat cheese, cranberry dressing and caramelized seeds.</i>	\$165
ALOO GOBI Coliflor y papas horneadas montadas sobre espejo de curry gosht korma y hojas de cilantro. <i>Baked cauliflower and potatoes, mounted on gosht korma curry mirror and coriander.</i>	\$165	ENSALADA DE CABRA & PERA Mix de lechugas selectas acompañada con esferas de queso de cabra, nueves y pera <i>Mix of select lettuces accompanied with spheres of goat cheese, walnuts, and pear.</i>	\$165

Principales

TIKA MASALA Pollo Tika Masala acompañado de arroz basmati y pan naan. <i>Tika Masala chicken accompanied by basmati rice and naan bread.</i>	\$345	THE BURGER 250 gr de sirloin, cebolla caramelizada, col morada, espinaca, queso y chips de camote y betabel. <i>250 gr sirloin, caramelized onion, purple cabbage, spinach, cheese, and sweet potato and beet chips</i>	\$285
PESCA DEL DÍA Acompañada de puré de coliflor y mix de hojas con jícama y vinagreta de perejil. <i>Accompanied by mashed couliflower, jicama and leaves, with parsley vinaigrette.</i>	\$450	TAGLIATELLE DE RAGU DE LECHÓN Marinado en vino tinto y acompañado de concasse de tomates, aceitunas y parmigiano reggiano. <i>Marinated with red wine, accompanied by tomato concasse, olives, and parmigiano reggiano.</i>	\$450
RISOTTO DE HONGOS Queso parmigiano reggiano, crujiente de tocino y kale frito. <i>Parmigiano reggiano cheese, crispy bacon, and fried kale.</i>	\$285	COSTILLA BRACEADA Acompañada de polenta cremosa, jugo de ternera y zanahorias glaseadas. <i>Accompanied by creamy polenta, veal juice, and glazed carrots.</i>	\$450
PULPO A LAS BRASAS Pulpo adobado a las brasas acompañado de papas horneadas. <i>Grilled octopus accompanied by baked potato.</i>	\$450	SALMÓN A LA TALLA 250 gr salmón horneado a la talla, montado sobre cama de puré de camote y espinacas. <i>250 gr A la Talla baked salmon, with mashed sweet potatoe and spinach.</i>	\$450

Postres

PAN DE ZANAHORIA Queso feta, peras caramelizadas y miel de abeja. <i>Feta cheese, caramelized pears, and honey bee.</i>	\$450	CREME BRULEE De vainilla con compota de frutos rojos. <i>Vanilla with berries compote.</i>	\$450
BANANA CHOCOLATE CHEESE CAKE Plátano, queso, chocolate. <i>Banana, cheese, chocolate.</i>	\$450	CRUMB CAKE DE MANZANA Helado de queso y jarabe de cítricos. <i>Cheese ice cream and citrus syrup.</i>	\$450
GELATO Pistache, vainilla. <i>Pistachio, vanilla.</i>	\$450		

Hot Drinks / \$49

AMERICANO
CAPUCCINO
ESPRESSO
LATTE
CHOCOLATE
TÉ

Drinks

CERVEZA/ CHELADA / MICHELADA / OJO ROJO	\$69
SODA	\$69
COPA DE VINO	\$89
MIMOSA	\$169
BLOODY MARY	\$169
PIÑA COLADA	\$169
MOJITO	\$169
CARAJILLO	\$169
MEZCALINA	\$169
MARGARITA	\$169
GIN TONIC & BERRIES	\$169
SPRITZ	\$169