

THE GRILL





HANDCRAFTED COCKTAILS

COCTELERÍA ARTESANAL

coco's tuba 130

ron, shrub de coco, manzana y nuez
rum, coconut shrub, apple & pecans

oaxaca on the beach 120

mezcal, arandano, piña, hierbabuena, copa
ahogada en humo | *mezcal, cranberry,
pineapple, mint, in a smoked glass*

tepache coco's 130

mezcal, ancho reyes, fermentado de piña,
limón | *mezcal, ancho reyes, pineapple
fermentation, lime*

manzana exótica 130

ron, manzana, albahaca, limón, ginger ale
rum, apple, basil, lime, ginger ale

pachita drink 130

vodka, mezcla de cítricos, cerveza de
cebada, servida en botella y papel estraza
*vodka, citrus mezcal, beer barley served in
a bottle and paper bag*

sangre cora 130

tequila, jamaica infusionada con vino tinto,
especias y jamaica caramelizada | *tequila,
wine infused hibiscus, spices & caramelized
hibiscus*

bésame mucho 130

ginebra, extracto de clorofila, limón, azúcar,
agua mineral, bitter angostura | *gin,
chlorophyll extract, lime, sugar, mineral
water, bitters*

tequila al pastor 130

tequila, chile serrano, cilantro, pepino y piña
tequila, serrana chili, cilantro & pineapple

mar, sol y mucho color 130

vodka, strega, maracuyá, limón, canasta de pasión
vodka, strega, passion fruit, lime, passion basket

sunset in the bay 130

tequila, controy, berries, ahogado en humo,
canela | *tequila, controy, berries & cinnamon
in a smoked glass*

vallarta mule 120

raicilla, jengibre, limón, ginger beer y albahaca
raicilla, ginger, lime, ginger beer, basil

penicilina 130

whisky, jarabe de jengibre, jugo de limón, dulce de
jengibre, spray de mezcal
*whisky, ginger syrup, lime juice, candied ginger,
mezcal spray*

ojo de alquimista 130

bombay, mermelada de kiwi, licor de sauco, limón,
agua tónica, cítrico deshidratado
*bombay, kiwi jam, sauco liquor, tonic, dehydrated
citrus*

xocolt 130

sherbet de cítricos, jugo de limón grand marnier
citrus sherbet, lime juice, grand marnier



WINE LIST

CARTA DE VINOS

espumosos | sparkling

rosato il fresco | espumante rosato d.o.c | *italia* 700
millesimato brut | prosecco docg | *veneto, italia* 900
nicole extra brut | pinot, chardonnay & nebbiolo | *mexico* 900
taittinger brut | champagne a.o.c | *francia* 2500
moet & chandon | champagne a.o.c | *francia* 2500

blancos | white

terranoble reserva | chardonnay | *mexico* 660
villa sandi | pinot grigio | *veneto italia* 690
palacio de bornos | verdejo | *rueda españa* 700
palacio de bornos | sauvignon blanc | *rueda españa* 740
laberinto | sauvignon blanc | *mexico* 750
amaral | sauvignon blanc | *valle de leyda, chile* 760
señorío del sobral | albariño | *rias baixas españa* 840
pradalupo | roero arneis | *piemonte, italia* 990

rosados | rose

altavista vive rose | malbec | *argentina* 700
11 minutos rosato | carmenere, treviano & corvina | *italia* 860

tintos | reds

vino de la reina | sangiovese | *valle guadalupe, mexico* 600
cousino macul | carmere | *chile* 680
laberinto | cabernet, merlot, tempranillo | *san luis potos, mexico* 750
enate | tempranillo | *sotomontano | españa* 790
RA roganto | cabernet sauvignon | *valle san vicente, mexico* 850
cousino macul | cabernet sauvignon | *chile* 900
ensamble colina | cabernet, merlot, syrah, barbera, zinfandel | *mexico* 940
cava quintanilla reserva | cab. sauvignon, nebbiolo | *san luis potosi, mexico* 980
don leo | cabernet sauvignon, sirah | *mexico* 1100
valpolicella allegrini | corviona veronese, rondinella | *veneto, italia* 1100
norte 32 | cabernet sauvignon | *valle guadalupe, mexico* 1140
mediterrera | syrah, cabernet sauvignon, merlot | *bolgheri, italia* 1200
don leo | pinot noir | *mexico* 1250
ala rota | cabernet, tannat, petit syrah | *valle guadalupe, mexico* 1250
palazzo de la torre | corvina veronese, rondinella & sangiovese | *italia* 1400
amarone della valpolicella famiglia pasqua | *veneto, italia* 2600
sondraia | cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc | *bolgheri, italia* 4200

LOS TACOS

tartar de atún | tuna tartare 225

aguacate, pepino, aceite de ajonjolí, cilantro, salsa de ajonjolí y jengibre | *avocado, cucumber, sesame oil, fresh cilantro, sesame ginger sauce*

ceviche peruano | peruvian ceviche 195

pesca del día, jengibre, maíz, camote, leche de tigre, wonton frito | *catch of the day, ginger, corn, sweet potato, leche de tigre, crispy wontons*

fritto misto (tempura) 175

calamar, coliflor, alcachofa, hongo portobello, calabacín, mayonesa de harissa | *calamari, cauliflower, artichoke, portabella mushroom, zucchini, harissa mayo*

pastel de cangrejo | crabcakes 260

con mix de lechugas y alioli de limón
with mixed greens & lemon alioli

provoleta a la parrilla | grilled provoleta 185

queso provolone ahumado, pimienta roja encurtido, jitomate asado, chimichurri | *smoked provolone cheese, pickled red pepper, roasted tomato, chimichurri*

tartar de res | beef tartare 240

filete miñón cortado a mano, alioli de ostión, alcaparras, jalapeño, pimienta, pan sourdough | *hand cut filet mignon, oyster aioli, capers, chopped onion, jalapeno, cherry peppers, toasted sourdough*

betabel a las brasas | grilled beets 165

jocoque hecho en casa, manzana verde, balsámico
homemade jocoque, green apple, balsamic glaze

mollejas a la parrilla | grilled sweetbreads 185

guacamole, cebolla morada, ajo, salsa macha de almendra
guacamole, chopped red onion, garlic, almond macha salsa

coliflor a la parrilla

roasted cauliflower 140

poro frito, salsa macha
fried leek, macha salsa

hongos de temporada a la parrilla | roasted mushrooms 140

mantequilla con salvia, cebolla asada, cilantro fresco, salsa de aguacate
sage butter, grilled onion, fresh cilantro, avocado salsa

baja fish 160

pesca del día rebosado, cebolla morada en encurtido, pico de gallo, mayo de chipotle | *crispy fish of the day, pickled purple onions, pico de gallo, chipotle mayo*

smoked - pork belly - ahumado 175

piña al carbón, cebolla con habanero, puré de piña sobre tortilla de hoja santa | *grilled pineapple, habanero pineapple puree, hoja santa tortilla*

carnitas de pato | duck carnitas 195

cebolla curada, pera al grill, mole mancha-manteles
cured onion, grilled pear, macha-manteles mole

ribeye y tuétano 195

ribeye a termino, tuétano asado, salsa de cacahuete, cebollas y aguacate al carbón, tortilla de maíz azul | *grilled ribeye & bone marrow, charred avocado, grilled onions, smoky peanut mole, blue corn tortilla*

ENSALADAS | SALADS

queso de burrata | burrata cheese 280

durazno fresco, tomates cherry, albahaca fresca, pimienta negra, vinagreta de limón, brioche tostado | *cherry tomatoes, fresh basil, black pepper, peaches, lemon vinaigrette, toasted brioche*

the ivy - ensalada de vegetales a la plancha

grilled vegetable salad 225

calabacín, calabaza amarilla, espárragos, pimienta roja, cebolla morada, pepino, rábano, vinagreta de miel de agave y balsámico
zucchini, yellow squash, asparagus, red bell pepper, purple onions, cucumber, radish, balsamic agave honey vinaigrette

ensalada de nopales asadas

roasted nopales salad 195

aguacate, queso panela a la parrilla, cebolla morada en escabeche, pico de gallo, vinagreta de champagne y comino | *avocado, grilled panela cheese, pickled purple onion, pico de gallo, champagne-cumin vinaigrette*

ensalada cesar al chipotle | chipotle caesar salad 185

crujiente lechuga romana, queso parmesano reggiano, crutones de polenta con jalapeño, aderezo cremoso de chipotle
crispy romaine lettuce, parmigiano reggiano cheese, jalapeno polenta croutons creamy chipotle dressing

SOPAS | SOUPS

mango habanero gazpacho 175

mango fresco, pimienta habanero, jitomate, cebolla dulce, cilantro fresco, brocheta de camarones a la parrilla | *fresh mango, habanero pepper, tomato, sweet onion, fresh cilantro, grilled shrimp skewer*

jugo de carne | short rib potage 195

costilla braseada, cebolla asada y tomatillo
braised short rib, grilled onion, tomatillo

crema de huitlacoche | huitlacoche cream soup 160

huitlacoche, ajo asado, crema, crotones de hierbas
huitlacoche mushrooms, roasted garlic, cream, herbed croutons

BURGERS & SANDWICHES

servido con papas fritas regulares o papas fritas de camote
served with regular french fries or sweet potato fries

ck signature hamburger 240

carne molida de brisket y costilla de res, queso cheddar, cebolla caramelizada, portobellos al ajo & pork belly, sobre pan recién horneado | *ground brisket & beef rib patty, topped with cheddar cheese, caramelized onions, grilled garlic portobello mushrooms & pork belly, over a homemade bun*

pepito 280

pepito de filete de res, queso parmesano, pepino, aderezo de chipotle, cebollas asadas y mix de lechugas, papas fritas | *hanger steak sandwich, parmesan cheese, cucumber, chipotle dressing, grilled onion, mixed lettuce*



PASTA + VEGETARIAN

PASTA + VEGETARIANO

risotto del dia | risotto of the day 240

pregunte a su mesero | *ask your server*

gnocchi 225

salchicha italiana ahumada, pesto de jitomate deshidratado, parmigiano reggiano fresco
italian smoked sausage, sun-dried tomato sauce, fresh parmigiano reggiano

ravioli de espinaca | spinach ravioli 265

con queso fresco y ajo, ragù de colita de res y queso parmesano
queso fresco & garlic, oxtail ragu, parmesan cheese

tagliatelle hecho en casa | hand made tagliatelle 245

mantequilla de salvia, nuez, albahaca fresca, queso parmesano y migas de chorizo
sage butter, pecans, fresh basil, parmesan cheese & chorizo crumbs

torre de portobello al confit | portobello confit tower 195

chile pasilla, queso de cabra, jitomate deshidratado, chimichurri
pasilla chile, goat cheese, sun-dried tomatoes, chimichurri

vegetales a la parrilla | grilled vegetable medley 225

acelgas, tomates cherry, coles de bruselas, zanahorias baby, pimiento rojo, maíz baby, mezclado con quinoa y vinagreta de balsamico
swiss chard, cherry tomatoes, brussel sprouts, baby carrots, red bell pepper, baby corn, mixed with quinoa & balsamic vinaigrette

carpaccio de zucchini | zucchini carpaccio 195

queso de cabra, poro frito y sal de mar
goat cheese, fried leek & sea salt



WOOD-FIRED MESQUITE GRILL

PARRILLA AL MEZQUITE

OPCION DE CARNE | CHOICE OF MEAT

mariscos | seafood

camarones en caña de azúcar | *sugarcane shrimp* 360
pulpo | *octopus* 320
calamares | *calamari* 320
salmón 380
atún | *tuna* 360
pesca del día | *catch of the day* 340

ELIGE TU SALSA

CHOOSE YOUR SAUCE

- ajo asado con aceite de oliva | *roasted garlic with olive oil*
- mantequilla al ajo | *garlic butter*
- adobo

carnes | meats

chistorra | *spanish sausage* 320
tomahawk de cerdo | *pork tomahawk* 480
costilla de cerdo glaseadas con miel de chipotle | *chipotle honey glazed pork ribs* 360
arrachera nacional 340 gr | *domestic flank steak 12 oz* 350
tira de asado con hueso nacional 450gr | *short rib domestic with bone 14oz* 380
filete mignon nacional 350gr 12oz 420
new york nacional 340gr | *new york domestic 12 oz* 420
nueva york importado 350gr 650
new york angus prime imported 12 oz
bife de chorizo nacional 400gr | *ribeye domestic 14 oz* 460
bife de chorizo importado angus choice 400 gr | *ribeye angus prime imported 14 oz* 685

ELIGE TU SALSA

CHOOSE YOUR SAUCE

bearnaise ahumado | *smoked bearnaise*
bourbon con pimienta negra ahumada | *smoked black pepper bourbon*
mantequilla con queso azul | *blue cheese butter*
crema de hongo porcini | *porcini cream*
salsa de trufa negra | *black truffle gravy*

elige una guardicion | choose one side

guardición adicional +60 | *additional side +60*

ensalada del día | *salad of the day*
ensalada cremosa de col y jicama | *creamy cabbage and jicama slaw*
frijoles con pork belly a la barbacoa | *bbq pork belly beans*
truffle mac & cheese
puré de papa con ajo asado | *roasted garlic potato puree*
espinacas cremosas | *creamy spinach*
champiñones a la leña | *wood-fired mushrooms*
espárragos a la parrilla | *grilled asparagus 100*
coles de bruselas a la parrilla | *grilled brussels sprouts*