



## Menú Desayuno / Breakfast Menu

*Plato de Frutas de la estación (280 gm) / Seasonal fruit plate (280 g) \$150*

*Yogurt con Granola / Yogurt with granola \$140*

*Hot Cakes (3 pcs) or Waffle \$180*

*Pan Frances / French Toast \$180*

*Pan tostado con Aguacate / Avocado Toast \$200*

*Bagel con queso Crema / Cream cheese Bagel \$140*

*Avena / Oatmeal \$120*

Avena caliente en agua o leche servida con su opción de plátano o manzana / Hot oatmeal with milk or water & your choice of banana or apple topping.

## Especialidades / Specialties

*Huevos Benedictinos / Eggs Benedict \$250*

Un classico, huevos poche con tocino y salsa Holandesa / A classic brunch delight featuring perfectly poached eggs, savory bacon, and creamy hollandaise sauce.

*Huevos Motuleños / Motuleños eggs style \$200*

Huevos Fritos con salsa de tomate Originarios de Yucatan con guarnición de chicharos rebanadas de Jamón / A flavorful Yucatecan dish featuring fried eggs, smothered in a rich tomato-based sauce, and garnished with peas, diced ham, and crumbled cheese. A taste of Mexico's culinary heritage on your plate!

*Chilaquiles verdes o rojos / Green or red sauce*

Los tradicionales con salsa verde o roja, crema acida y queso, con opción a huevo \$220 pollo \$220 o carne \$260 / The traditional chilaquiles with red or green sauce and sour cream and cheese, topped with 2 eggs \$220 or chicken fajitas \$220 or beef \$260.

*Huevos al gusto / Eggs as you like \$200*

Elige tu ingrediente favorito y la cocción de tus huevos / Choose from a variety of delicious ingredients to craft the perfect breakfast, tailored to your taste.

*Huevos Rancheros / Ranchero eggs \$200*

Huevos fritos montados en tortilla de maíz, bañados de salsa ranchera con frijoles refritos / Fried eggs over a corn tortilla with ranchero sauce served with refried beans (2pcs).

Impuestos incluidos  
Taxes are included



### *Crea tu propio Omelette / Create your own Omelette \$240*

Omelette con queso derretido y tu elección de jamón, champiñones, salchicha o chorizo, (2 pzas) y 2 pzas de pan tostado / Eggs omelette with melted cheese and your choice of ham, mushrooms, sausage, or chorizo, (2 pcs) and 2 pcs of bread toast.

### *Omellet de Mariscos / Seafood Ommelette \$260*

Omelet de mariscos una deliciosa mezcla de mariscos frescos, huevos esponjosos y sazonadores sabrosos. Un auténtico deleite oceánico en cada bocado / Seafood omelet, a mouthwatering blend of fresh seafood, fluffy eggs, and savory seasonings. A true oceanic delight in every bite.

### *Omellete Vegetariano / Veggie Ommelette \$220*

Omelette de claras con espinacas y champiñones / Eggs white omellete with spinach and Mustrooms

### *Huevos Divorciados / Divorce eggs \$190*

Indulge in the bold and flavorful contrast of Huevos Divorciados, where two fried eggs take sides in a delicious rivalry, one draped in zesty green sauce, the other in a rich red sauce. A brunch delight that'll leave your taste buds wanting more.

### *Sope Ocotillo / Ocotillo Sope*

Con huevo/ with egg \$190

Con pollo / With Chicken \$220

Con carne/ with beef \$260

### *Burrito de desayuno / Breakfast Burrito \$220*

Nuestro delicioso Burrito de Desayuno te ofrece la combinación perfecta para empezar el día. Huevos revueltos se acomodan sobre una tortilla de harina, acompañados de sabrosos frijoles refritos, fresco pico de gallo, papas hash brown crujientes, y un toque de crema agria / Our delicious Breakfast Burrito offers you the perfect combination to kickstart your day. Scrambled eggs rest atop a flour tortilla, accompanied by flavorful refried beans, fresh pico de gallo, crispy hash brown potatoes, and a touch of sour cream.

Impuestos incluidos

Taxes are included



## Almuerzo / Lunch

*Sopa del día y Ensalada / Soup of the day and Salad \$300*

*Ensalada Cordelia / Cordelia Salad \$220*

Disfruta de una explosión de sabores con nuestra Ensalada Cordelia. Esta fresca y colorida ensalada incluye lechuga mixta, granos de elote, frijol negro, tomates cherry, cebolla morada, queso cheddar, tiernos cubos de aguacate, pollo asado y un toque crujiente de tortilla de maíz frito. Todo esto se combina a la perfección con un aderezo de cilantro que realza aún más su sabor / Indulge in a burst of flavors with our Cordelia Salad. This fresh and vibrant salad features mixed greens, sweet corn kernels, black beans, cherry tomatoes, red onion, cheddar cheese, tender avocado cubes, roasted chicken, and a crispy touch of fried corn tortilla. All of this is perfectly complemented by a cilantro dressing that elevates its taste even further.

*Burrito Cordelia \$240*

Frijoles, arroz, pico de gallo y su proteína de pollo, carne o Camarones / Beans, rice, Mexican pico de gallo sauce, and your choice of chicken, beef, or shrimp.

*Tacos de Arrachera o Pescado / Steak or fish Tacos \$260*

3 Tacos de arrachera o pescado Capeado servidos con Guacamole o ensalada de col / 3 steak or fish tacos, served with Guacamole or coleslaw.

*Pepito de arrachera / Flank steak Pepito \$250*

Pan baguette con frijoles refritos y fajitas de filete de res con un toque de Chile chipotle servida con papas fritas / Flank steak fajitas, refried beans, and chipotle pepper over baguette bread served with French fries (200 gm).

*Tazón de arroz / Rice Bowl \$230*

Arroz al vapor con vegetales y su elección de pollo, carne o camarones / Steam rice with vegetables and your choice of Chicken, beef, or shrimp

*Hamburguesa / Hamburger \$260*

Hamburguesa de sirloin ( La Clásica), o de arrachera o de pollo a la parrilla tocino dorado, Lechuga fresca, tomate y queso servida con papas fritas / Sirloin Burger (the classic), or flank steak or grill chicken, lettuce, tomato, and manchego cheese, served with French fries (180 gm)

*BLT (A) \$220*

Sandwich de Tocino, lechuga y tomate, Agrega aguacate / The avocado in the Classic Bacon, Lettuce, and tomato sandwich is up to you!

Impuestos incluidos  
Taxes are included



## *Postres / Desserts*

### *Flan \$150*

Originated in Latin America, flan is a traditional custard-like dessert made with eggs, milk, sugar, and vanilla, and baked in a caramel-coated dish.

### *Brownie \$150*

delectable Brownie with Iced Vanilla Cream dessert - a treat that will satisfy your sweet tooth and leave you craving more!

### *Key lime pie \$150*

Experience a slice of Homemade tangy and creamy bliss with our signature Key Lime Pie

### *Ice cream \$150*

## *Bebidas / Beverages*

*Café Americano/ American Coffee \$60*

*Vaso con Leche / Glass of Milk \$45*

*Té / Tea \$50*

*Jugo de Naranja / Orange Juice \$60*

*Jugo Verde / Green Juice \$70*

*Mimosa \$150*

*Cappuccino \$80*

*Limonada / Lemonade \$60*

**Impuestos incluidos**

**Taxes are included**

## Entradas

### *Ceviche de Pescado \$220*

Generosas piezas de pescado marinado en jugo de limón tomates, cebolla y cilantro acompañado de crujientes totopos.

### *Queso Frito \$180*

Descubre nuestro delicioso queso frito, crujiente y que al partirlo descubriras como se derrite, servido sobre una deliciosa salsa verde.

### *Guacamole Ocotillo \$150*

Fresco guacamole servido con queso panela, chicharrón de cerdo y tortillas de harina (200 gm).

### *Sope Tradicional Mexicano \$120*

Sope de masa de maíz relleno de frijoles refritos negros con chorizo encima y servida sobre una cama de salsa verde.

### *Calamares Fritos \$220*

Disfruta de 5 deliciosos anillos de calamar frito con salsa tartara y salsa pomodoro.

## Sopas & Ensaladas

### *Sopa de Tortilla \$150*

Sopa de tortilla: un consome de chile pasilla con aguacate en cubitos, queso panela (250 ml).

### *Crema de Camarón \$150*

Infusión dulce y sabrosa de succulentos camarones, hierbas aromáticas y un toque de crema.

### *Tradicional Ensalada Cesar \$220*

Nuestra clasica ensalada Cesar con aderezo hecho en casa, lechugas romanas y crotones.

### *Ensalada de Pera y Manzana \$220*

Lechuga Mixta con jugosas rebanadas de pera y manzana, arandanos, queso de cabra y nueces caramelizadas con el delicioso aderezo de Mostaza y miel.

Agrega Pollo por ó \$100 Pescado \$100 ó Camarones \$120 (3 pcs).

### *Ensalada Tropical \$220*

Disfruta de nuestra refrescante Ensalada Tropical, una mezcla fresca y colorida de frutas y verduras exóticas, que te transportará a un paraíso de sabores en cada bocado.

Impuestos incluidos

Taxes are included



## Platos Fuertes

### *Pasta de Mariscos \$500*

Deliciosa pasta en salsa cremosa con camarones, pulpo, callo catarina y almejas chocalatas del pacifico, servido con una deliciosa pasta espagueti.

### *Pasta Vegetariana \$320*

Disfruta de una deliciosa pasta al dente con vegetales frescos como calabacitas, pimientos y un gran colorido de vegetales cultivados en la región.

Agrega pollo \$100 Agrega Pescado \$100 o Camarones por \$120 (3 pzs).

### *Pechuga rellena con hongos y espinacas \$350*

Pechuga de pollo rellena de hongos frescos, envuelta en tocino perfectamente dorado, servida con una salsa de chipotle y papa al horno.

### *Pesca del día \$340*

Con salsa de ajo menier, a la parrilla o empanizado.

### *Camarones al gusto \$380*

Con salsa de ajo menier, a la parrilla o empanizado.

### *Filete de pescado relleno de mariscos \$380*

Una combinación irresistible de camarón y pulpo que disfrutaras en cada mordisco.

### *Mar y Tierra \$850*

Disfruta de la combinación perfecta de sabores en nuestro exquisito platillo mar y tierra, donde la frescura del mar se encuentra con la jugosidad de la carne.

### *Langosta a la mantequilla (precio del mercado)*

Saborea la exquisitez del mar con nuestra succulenta langosta a la mantequilla. Cada bocado es una explosión de sabor, donde la suavidad de la mantequilla realza la delicadeza de la langosta. Un verdadero deleite para los amantes de los Mariscos.

### *Enfrijoladas \$320 (3 pzs)*

Verdaderas Enfrijoladas rellenas de vegetales, como pimientos brócoli y espinacas cubiertas de salsa de frijol y mole poblano con queso si así lo desea. (V)

### *Filete de res con costra de chile ó Estilo Arriero \$650*

Jugoso y suave filete de res (170 gr) con un toque de salsa macha y servida con deliciosas papas al aj.

### *Rib Eye \$850*

12 oz Rib Eye servido con papa al horno rellena de quesos parmesano y Monterrey Jack con un toque de tocino y vegetales asados.

Impuestos incluidos

Taxes are included



## *Appetizers*

### *Fish Ceviche \$220*

Generous pieces of fresh white fish marinated in a zesty blend of lime juice, tomatoes, and onions with cilantro, served with crispy tostadas.

### *Fried Cheese \$180*

Experience our crispy fried cheese! Golden on the outside and oozing with warm, melty cheese on the inside, our signature dish is served over a zesty and flavorful verde sauce.

### *Ocotillo Guacamole \$150*

Fresh-made guacamole served with panela cheese, chicharron & homemade corn tortilla chips (200 gm)

### *Traditional Mexican Sope \$120*

Fresh crisped masa stuffed with black beans and topped with chorizo served on top of a salsa verde.

## *Soup & Salad*

### *Tortilla Soup \$150*

Tortilla soup with fresh avocado, panela cheese, sour cream, and pasilla chili broth (250 ml)

### *Shrimp Bisque \$150*

A luxurious blend of tender shrimp, velvety smooth cream, and exquisite spices. A true culinary masterpiece that will delight your palate (250 ml).

### *Tropical salad \$220*

Indulge in a taste of the tropics with our refreshing Tropical Salad. It's a delightful blend of mixed lettuce and juicy citrus Supremes.

### *Classic Ceasar Salad \$220*

Our classic Ceasar salad is made with fresh, crisp romaine lettuce, croutons, Parmesan cheese, a creamy dressing of garlic, anchovy, lemon juice, and olive oil.  
Add Chicken for \$100 Fish for \$100 or shrimp for \$120 (3 pcs)

### *Pear and Apple Salad \$220*

The refreshing pear and apple salad with lettuce, cranberries, goat cheese, and honey dressing combines the sweetness of ripe pears and apples with the tang of goat cheese and tangy honey dressing.

Add Chicken for \$100 Fish for \$100 or shrimp for \$120 (3 pcs).

Impuestos incluidos  
Taxes are included



## Main Courses

### *Seafood pasta \$500*

Savor the ocean's bounty with our Seafood Pasta in a luscious creamy sauce, a harmonious blend of succulent seafood and rich flavors.

### *Veggie Pasta \$320*

Indulge in a mouthwatering bowl of our veggie-packed pasta! Our al dente pasta is tossed with a colorful mix of fresh, seasonal vegetables, including crisp bell peppers, juicy cherry tomatoes, and tender zucchini.

Add Chicken for \$100 Fish for \$100 or shrimp for \$120 (3 pcs)

### *Chicken Breast Stuffed with Mushrooms and Spinach \$350*

The chicken breast stuffed with mushrooms and spinach is a mouth-watering dish wrapped in crispy bacon and topped with a spicy and smoky chipotle sauce, served with grilled potatoes.

### *Catch of the day \$340*

Garlic Sauce, meunière sauce, grilled or Breaded, Devil Sauce

### *Shrimp made your way \$380*

Garlic Sauce, meunière sauce, grilled or Breaded, Devil Sauce

### *Butter Lobster tail (market price)*

Savor the exquisite flavors of our succulent lobster smothered in rich, velvety butter sauce. A culinary delight that will tantalize your taste buds.

### *Fish Fillet stuffed with seafood with coconut sauce \$380*

Savor the exquisite combination of tender fish fillet generously stuffed with succulent shrimp and octopus, all harmoniously bathed in a luscious coconut sauce.

### *Surf & Turf with beef \$850*

Savor the best of both worlds with our surf and turf specialty. Delight in the mouthwatering combination of tender, grilled steak, and succulent, flavorful shrimp, creating a harmonious duet of land and sea on your plate.

### *Enfrijoladas \$320*

Amazing vegetarian enfrijoladas stuffed with black beans, broccoli, bell pepper, and spinach, topped with cheese. (V)

### *Chili-crust Beef Filet or Garlic arriero sauce Beef filet \$650*

A tender and juicy cut of beef coated in a spicy chili rub and served alongside perfectly seasoned garlic potatoes.

### *Rib Eye Steak \$850*

12 oz Rib Eye served with twice baked potato filled with crème, parmesan, and Monterrey Jack cheese with a touch of bacon, and grilled vegetables.

Impuestos incluidos

Taxes are included





## Cócteles / Cocktails

### *Ocotillo Martini \$160*

Escarchado con azúcar, vodka absolut, lemoncello artesanal e infusión de vainilla y fresa.

Sugar-rimmed glass with Absolut Vodka, home-made limoncello, vanilla, and strawberry infusion.

### *Wahoo Martini \$160*

Vodka, licor Midori, jugo de piña, jugo de arándano y un toque de granadina.

Vodka, Midori liqueur, pineapple juice, cranberry juice, and a dash of grenadine.

### *Mexican Candy \$210*

Tequila Don Julio Blanco, licor de Damiana, jugo de limón, salsa tabasco, pure de mango y escarchado con tajin.

White Don Julio tequila, Damiana liqueur, lime juice, tabasco sauce, mango pure, grenadine on a tajin rimmed Martini glass.

### *Mexican Mule \$170*

Tequila Cazadores reposado, jugo de limón, jarabe de jengibre hecho en casa, ginger ale, hojas de yerbabuena.

Tequila Cazadores reposado, lime juice, home-made ginger syrup, ginger ale, mint leaves.

### *Loreto Lovers \$220*

Ron Havana 7, licor de damiana, jugo de piña, jugo de limón y jarabe natural.

Havana 7 rum, Damiana liqueur, pineapple juice, lime juice, simple syrup.

### *Oaxaca Negroni \$170*

Mezcal Arriba Juarez Espadín, Campari, Carpano rosso, Amargo de café y chocolate.

Mezcal Arriba Juarez Espadin, Campari, Carpano rosso, coffee and chocolate bitters.

By our Mixologist Cesar Gómez  
Impuestos incluidos  
Taxes are included



### *Citrus P.P \$170*

Tequila Cazadores reposado, jugo de toronja, jugo de naranja, jugo de limon, jarabe de pimientos y citricos.

Tequila Cazadores reposado, grapefruit juice, orange juice, lime juice, mixed peppers, and citrus syrup.

### *Black Dove \$180*

Tequila Hornitos reposados, controy, jugo de limón, miel de agave, ceniza de tortilla de maíz.

Tequila Hornitos reposado, triple sec liqueur, lime juice, agave syrup, corn tortilla ashes.

### *Mango Lynchburg \$180*

Whisky Jack Daniel`s, pure de mango, jugo de limon y sprite.

Jack Daniel`s, mango pure, lime juice and sprite.

### *Violeta \$160*

Vodka, jarabe de mora azul, vino espumoso.

Vodka, blueberry syrup, sparkling wine.

### *Purple Rain \$160*

Ron de coco Malibu, curacao azul, jugo de piña, jugo de arandano, granadina y yerbabuena.

Malibu coconut rum, blue curacao, pineapple, juice, cranberry juice, lime juice, grenadine, mint leaves.

### *Grapefruit \$180*

Ginebra, licor de Damiana, jugo de toronja, jugo de limón, jarabe natural, vino espumoso.

Gin, Damiana liqueur, grapefruit juice, lime juice, simple syrup, sparkling wine.

### *Mix Berry Mojito \$160*

Ron Bacardi blanco, pure de frutos rojos, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, yerbabuena.

White Bacardi rum, red fruits pure, lime juice, simple syrup, sparkling water and mint leaves.

Impuestos incluidos  
Taxes are included

**By our Mixologist Cesar Gómez**

**Impuestos incluidos  
Taxes are included**



## Vinos / Wines

### Espumosos / Sparklings

Espuma de Mar Brut Reserva, Querétaro, México.	\$820
Adriano Adami Prosecco Garbel Brut, Treviso, Italia.	\$1500

### Blancos / Whites

El Cielo Blanc de Blancs 2021, Valle de Guadalupe, México.	\$1220
Casa Madero Chardonay 2022, Valle de Parras, Coahuila, México.	\$850
Afrodita Chardonay 2020, Valle de Guadalupe, México.	\$1400
Rutherford Ranch Chardonay 2018, Napa Valley, USA.	\$1500
Casa Magoni Manaz, Viogner-Fiano 2021, Valle de Guadalupe, México	\$830
Casa Magoni Sauvignon Blanc 2022, Valle de Guadalupe, México.	\$880
Monte Xanic Viña Kristel Sauvignon Blanc 2022, Valle de Guadalupe, México	\$1400

### Rosados / Roses

Desert Wine Rose Grenache 2022, Valle de Santo Domingo, B.C.S. México	\$850
Casa Magoni Rose Pinot Noir, Grenache, Cabernet Sauvignon 2022, Valle de Guadalupe, México.	\$850
Le Poussin Rose Grenache 2021, Languedoc-Rousillon, Francia.	\$1200
Minuty M Rose Grenche 2021, Cotes de Provence, Francia	\$1600

Impuestos incluidos  
Taxes are included



### *Tintos / Red Pinot Noir*

Kruger Pinot Noir 2021, Valle de Guadalupe, México	\$1900
Roganto Pinot Noir 2020, Valle de Guadalupe, México	\$1700
Decoy Pinot Noir 2020, Sonoma County, USA	\$2100

### *Mezclas / Blends*

Casa Magoni Merlot-Malbec 2020, Valle de Guadalupe, México	\$1280
Casa Magoni Sangiovese-Cabernet Valle de Guadalupe, México	\$850
Desert Wine Cabernet Sauvignon, Petite Syrah, Nebbiolo 2022, Valle de Santo Domingo, B.C.S. México	\$850
El Fauno Nebbiolo-Cabernet 2020, Valle de Guadalupe, México	\$1600
Minotauro Cabernet-Nebbiolo- Rubi Cabernet 2020, Valle de Guadalupe, México.	\$1400

### *Nebbiolo*

Casa Magoni Nebbiolo 2019, Valle de Guadalupe, México	\$1450
---	--------

### *Tempranillo*

Roganto Tinta de la Baja 2018, Valle de Guadalupe, México	\$1950
---	--------

### *Petite Syrah*

Kruger Petite Syrah 2018, Valle de Guadalupe, México	\$2400
--	--------

### *Tintos / Red*

Decoy Cabernet Sauvignon 2020, Sonoma County, USA.	\$2250
Roganto Cabernet Sauvignon 2018, Valle de Guadalupe, México.	\$1900

Impuestos incluidos  
Taxes are included