

# primeros

## **guacamole** 105

aguacate / jitomate / cebolla /  
cilantro / chips mixtos

## **tártara de atún aleta amarilla** 140

ajonjolí picante / cebolla amarilla /  
pepino / rábano mexicano /  
chips de plátano macho

## **callo de hacha de guerrero negro** 140

salsa fresca de tomatillo /  
mayonesa de chilmore

## **ensalada solea** 105

corazones de lechuga / jitomate /  
queso de cabra de atlixco /  
vinagreta de pepita

## **cesar tradicional** 105

larga baby / crotones de pesto-parmesano /  
aderezo César

## **cualquier ensalada + pollo o arrachera a la parrilla** 60 **camarones** 80

## **sopa del día** 70

selección diaria del mercado

## **crema de setas negras & huitlacoche** 100

pan brioche / papa / huitlacoche asado /  
elote / jitomate / cilantro

## **tostada de baguete con queso brie hecho a mano** 105

baguete de epazote / setas silvestres  
salteadas / queso brie fresco

solea

# segundos

**brocheta de camarones U-15 en escabeche** 240  
verdura baby de Ensenada en escabeche /  
mantequilla quemada de alcaparras y guajillo

**atún ahí en pesto de cítricos** 250  
costra de pesto de cítricos / ensalada fresca de naranja  
Veracruz y bulbo de hinojo

**pargo rostizado al horno** 235  
papas rostizadas / ajo rostizado /  
berenjenas rostizadas / crema de hongos silvestres

**pollo marinado en cilantro & limón** 190  
ensalada de couscous al limón /  
alcaparras fritas / limón al grill

**arrachera marinada en cerveza** 265  
nopales asados / cebollas cambray /  
ensalada mexicana de aguacate

**filete de res ahumado al mezquite** 295  
polenta natural / ate de higo & queso azul /  
reducción de balsámico

# burgers 4b

**the blue**  
240 gr. de carne tipo Angus / tocino / queso azul /  
salsa agrídulce / bollo tradicional

**the roman**  
240 gr. de carne tipo Angus / cebolla caramelizada /  
costra de queso parmesano / aioli de chabacano /  
lechuga romana / pan rustico

**the hen**  
180 gr. de pechuga de pollo marinada en axiote /  
queso Oaxaca / mayonesa de comino / lechuga romana /  
pan paninni

**the salty**  
180 gr. steak de atún a la parrilla / mayonesa de chipotle /  
aguacate / escabeche de pepino-cebolla / pan rustico

**the veggie**  
hongo portobello / calabaza / queso camembert /  
mayonesa de epazote / arugula / pan ciabatta /

**the Brooklyn**  
240 gr. de carne tipo Angus / queso suizo /  
corned beef / sauerkraut / bollo integral

**the Manhattan**  
240 gr. de carne tipo Angus / queso cheddar / roast beef / cebolla /  
jitomate / pepinillos / mayonesa de chipotle / pan pumpernickel

**the californian**  
240 gr. de carne tipo Angus / queso brie / manzana granny smith /  
reducción de balsámico / arugula / nudo de trigo

**the classic**  
240 gr. de carne tipo Angus / queso americano / tocino /  
jitomate / cebolla / pepinillos / bollo de brioche

**the house**  
240 gr. de carne tipo Angus / quesillo / mayonesa de axiote /  
escabeche de cebolla / lechuga / trenza de chipotle

Servidas con papas fritas adobadas con cinco chiles 175

**Guarniciones** 70  
Puré de papa con queso parmesano  
Ensalada panzanella  
Papas adobadas  
Ensalada de garbanzos

nuestros precio incluyen iva; en grupos de 7 o más personas favor de considerar el 15% de propina; agradecemos nos avise cualquier alergia o requerimiento especial; somos un restaurante de no fumadores, para fumar agradecemos su comprensión en pasar a la terraza; recuerde sellar su boleto de estacionamiento para recibir 2 horas de cortesía.

soleaa