VESICA

SANTUARIO

LUNCH

BIENVENIDO A VESICA

LA INTERSECCIÓN DE DOS MUNDOS:
FÍSICO Y ESPIRITUAL

Sumérgete en un espacio donde la naturaleza y el alma se encuentran en perfecta armonía. Aquí, cada detalle está diseñado para conectar con tu esencia más profunda.

Cada platillo y bebida es más que una creación culinaria; es una expresión del entorno sagrado que nos rodea. Ingredientes cuidadosamente seleccionados se transforman en sabores que no solo despiertan tus sentidos, sino que también te invitan a un viaje interior hacia el bienestar.

Explora este refugio de serenidad donde lo físico nutre lo espiritual.

—

WELCOME TO VESICA

THE INTERSECTION OF TWO WORLDS:
THE PHYSICAL AND THE SPIRITUAL

Immerse yourself in a space where nature and soul come together in perfect harmony. Here, every detail is designed to connect with your deepest essence.

Each dish and drink is more than a culinary creation; it is an expression of the sacred environment that surrounds us. Carefully selected ingredients are transformed into flavors that not only awaken your senses but also invite you on an inner journey toward wellness.

Explore this sanctuary of serenity where the physical nourishes the spiritual.

ENTRADAS

APPETIZER

HUMMUS TAHINI & AGUACATE $249
Mix de jitomate / Cebolla / Aguacate / Garbanzo / Puré de Hierbas.

HUMMUS TAHINI & AVOCADO
Tomato mix / Onion / Avocado / Chickpea / Herb purée.

ELOTE DORADO $219
Sal de chapulín / Paprika / Totomoxtle

GOLDEN CORN
Chapulín salt / Paprika / Totomoxtle (Corn husk)

CAMARON & TAMARINDO $279
Camarón Jumbo con Cabeza 120 gr.
Salsa de Tamarindo / Menta / Cilantro
Jengibre / Cebolla Encurtida

SHRIMP & TAMARIND
Jumbo Head-On Shrimp 120g. / Tamarind Sauce / Mint / Cilantro / Ginger / Pickled Onion

PAPAS TRUFADAS $219
Parmesano / Aceite de Trufa / Aderezo de Eneldo.

TRUFFLE FRIES
Parmesan / Truffle oil / Dill Dressing

GUACAMOLE $249
Pico de Gallo / Chips de platano

GUACAMOLE
Pico de gallo / Plantain chips

SIN GLUTEN GLUTEN FREE | SIN NUECES NUT-FREE | VEGETARIANO VEGETARIAN | VEGANO VEGAN | SIN LACTOSA DAIRY FREE | PLATILLO ESTRELLA STAR DISH

Solo pagos con tarjeta / Card payments only

Precios en Pesos Mexicanos · Incluyen 16% IVA · Servicio no incluido
Prices in Mexican Pesos · Including 16% TAX · Service not included

ENSALADAS

SALADS

OTOÑO TULUM $249

Mix de hojas verdes / Remolacha rostizada
Cítricos / Pistaches / Ajonjolí / Aderezo de Miso

TULUM AUTUMN

Mixed greens / Roasted beet / Citrus fruits /
Pistachios / Sesame / Miso dressing

CRUDOS

RAW

CEVICHE TROPICAL $347

Camarón, pescado o alubia (vg)
120 gr. / Piña ahumada / Cebolla morada /
Jícama / Pepino / Chile serrano / Cilantro /
Menta / Gel de coco

TROPICAL CEVICHE

Shrimp, fish or white bean (vg)
120 gr. / Smoked pineapple / Red onion /
Jicama / Cucumber / Serrano chili / Cilantro /
Mint / Coconut gel

TARTAR DE ATÚN $337

140 gr. / Caviar de mostaza / Jícama / Cebolla /
Menta / Lechuga radicchio

TUNA TARTARE

140 gr. / Mustard caviar / Jicama / Onion / Mint /
Radicchio lettuce

SIN GLUTEN / GLUTEN FREE | SIN NUECES / NUT-FREE | VEGETARIANO / VEGETARIAN | VEGANO / VEGAN | SIN LACTOSA / DAIRY FREE | PLATILLO ESTRELLA / STAR DISH

Solo pagos con tarjeta / Card payments only

Precios en Pesos Mexicanos · Incluyen 16% IVA · Servicio no incluido
Prices in Mexican Pesos · Including 16% TAX · Service not included

TACOS

CAMARÓN (x3) $337
PESCADO (x3) $347
150 gr. / Salsa talla o estilo Baja / Mix de col / Cremoso de aguacate / Tortilla de maíz

SHRIMP OR FISH TACO
150 gr. / Talla or Baja-style sauce / Cabbage mix / Avocado cream / Corn tortilla.

ARRACHERA (x3) $337
150 gr. / Salsa mexicana / Cremoso de aguacate / Chiltomate

SKIRT STEAK
50 gr. / Mexican salsa / Avocado cream / Chiltomate

PULPO (x3) $347
150 gr. / Puré de frijol / Longaniza de Valladolid / Cebolla encurtida

OCTOPUS
150 gr. / Bean purée / Valladolid sausage / Pickled onion

GRILL

PULPO AL GRILL $549
200 gr. / Salsa macha /Puré de piña y plátano macho / Chícharos / Cilantro / Perejil / Cebolla encurtida

GRILLED OCTOPUS
200 gr. / Macha sauce / Pineapple & plantain purée / Peas /Cilantro / Parsley / Pickled onion

NEW YORK $749
340 gr. / Chimichurri de hoja santa / Manzana encurtida / Pepino / Mix de hojas

NEW YORK STEAK
340 gr. / Hoja santa chimichurri / Pickled apple / Cucumber / Leaf mix

COLIFLOR ROSTIZADA $329
200 gr. / Puré de pimiento y hojas Salsa verde / Hojas en tempura / Radicchio Ajo / Jengibre / Nuez

ROASTED CAULIFLOWER
200 gr. / Bell pepper and leaf purée / Green sauce Tempura leaves / Radicchio / Garlic / Ginger / Nuts

SÁNDWICH VESICA $349
150 gr. Pechuga de pollo / Jamón de pavo / Tocino / Queso manchego / Lechuga / Tomate / Chips de camote o Papas fritas

VESICA SANDWICH
150 gr. Chicken breast / Turkey ham / Bacon Manchego cheese / Lettuce / Tomato / Sweet potato chips or Fries

HAMBURGUESA SMASH $399
170 gr. / Jalea de tomate / Cebolla asada / Tocino Pepinillo / Queso manchego / Mayonesa casera / Pan brioche de la casa / Mix de col / Chips de camote o Papas fritas.
EXTRA CARNE 85 GR. + $ 90

SMASHBURGER
170 gr. / Tomato jam / Roasted onion / Bacon Pickles / Manchego cheese / Homemade mayonnaise House / brioche bun / Cabbage mix / Sweet potato chips or Fries.
EXTRA MEAT 85 GR. + $90

FISH & CHIPS $419
180 gr. Pescado tempura / Ensalada de chícharo y menta / Tártara / Papas fritas

180 gr. Tempura fish / Pea & mint salad / Tartar sauce / French fries

DULCES
DESSERTS

TIERRA & CACAO $209
Mousse de chocolate 70% / Praliné de ajonjolí y chapulín / Caramelo de maíz

70% chocolate mousse / Sesame & grasshopper praline / Corn caramel

CHEESECAKE Y LAVANDA $209
Queso crema / Coulis de maracuyá y lavanda.
Agrega 1 bola de helado + $50

CHEESECAKE & LAVENDER
Cream cheese / Yogurt / Passion fruit & lavender coulis.
Add a scoop of ice cream + $50

BOWL DE FRUTAS $209
Mix de frutas de temporada
Agrega 1 bola de helado + $50

FRUIT BOWL
Seasonal fruit mix
Add a scoop of ice cream + $50

SIN GLUTEN GLUTEN FREE | SIN NUECES NUT-FREE | VEGETARIANO VEGETARIAN | VEGANO VEGAN | SIN LACTOSA DAIRY FREE | PLATILLO ESTRELLA STAR DISH

Solo pagos con tarjeta / Card payments only

Precios en Pesos Mexicanos · Incluyen 16% IVA · Servicio no incluido
Prices in Mexican Pesos · Including 16% TAX · Service not included