



THE TABOO EXPERIENCE

Adoptamos la cocina mediterránea como un estilo de vida. Los ingredientes frescos y regionales preparados en forma simple, donde la atención se centra en la pureza, la autenticidad y la reinterpretación de recetas icónicas de la cocina mediterránea y saludable.

Amamos lo artesanal, desde la estricta selección de los mejores ingredientes hasta la creación de los platillos. Nuestro pan hecho a mano, se prepara en el horno de piedra y se termina a la leña, las verduras llegan frescas en la mañana y las salsas caseras se elaboran cada día.

Cada detalle es importante para nosotros, así como el asegurarnos que disfrute una experiencia culinaria trascendente.



MIXOLOGÍA

Hace más de 2.000 años, los filósofos griegos crearon la teoría de que nuestro universo y todo lo que abarcaba estaba compuesto por cuatro elementos básicos:

aire, tierra, fuego y agua.

Ellos creían que el equilibrio entre los elementos formaba la base de la buena salud y armonía. Nos inspiramos en este concepto para crear nuestro menú de Mixología

FUEGO

THE ALCHEMIST

Mezcal unión · mango · pepino
jengibre · fruta flameada

CÁLIZ DE FUEGO

Vodka ketel one · angostura bitters
piña tatemada · infusión hecha en casa
de especias · limón Siciliano

AIRE

VOODOO

Ron Zacapa 23 años · agua de coco
licor de plátano · canela · leche evaporada
servido con nitrógeno líquido 350

BLACK MIST

Gin Tanqueray ten · aperol · infusión de
cítricos carbón activo · agua mineral de
manantial · nitrógeno líquido

TIERRA

PARADISE FOUND

Mezcal pierde almas espadin · albahaca pepino ·
cardamomo · limón · curacao

BELLISIMO

Gin Tanqueray rangpur · chartreuse verde
infusión de hoja santa · matcha
limón Siciliano

AGUA

SANTORINI SUNRISE

Vodka ciroc · higos del mediterráneo
miel del Monte Himeto en Atenas
jugo de arándano

SAINT TROPEZ BREEZEE

Gin Tanqueray ten · prosecco
St. Germain · lemongrass
garnitura de cítricos deshidratados

ANGOURI

Michelob Ultra Cucumber limón · cardamomo · pepino
limón amarillo · lemon grass

TURKISH GIN BAR

Gin cocktails infused through a cold filtering system with botanical ingredients and fresh fruit

GALATA TOWER

Tanqueray London dry gin · rose petals
chambord · hibiscus · dash lemon

KIZ KULESI

Tanqueray flor de Sevilla infused with
mandarine · red grapes · blueberry and
smoked rosemary · citrus bitters

TAKSIM BOTANIC

Tanqueray rangpur gin · kiwi · lemongrass
curacao · flowers bitters

PAMUKKALE

Tanqueray ten gin infused with fresh basil
vermouth · cucumber · black and green olives
and truffle oil bitters

MOCKTAILS

Try any of our mixology without alcohol

CERVEZA

Herencia Cucapá Border
Stella Artois
Michelob Ultra
Negra Modelo
Modelo Especia
Pacífico Clara

Pacífico Suave
Corona Extra
Corona Light
Victoria

León
Montejo
Michelob Ultra Hard Seltzer
(Strawberry Watermelon / Mango Peach /
Cucumber Lemon / Spicy Pineapple)



Our prices include taxes and are in mexican pesos. Tips are not mandatory

CHAMPAGNE SELECTION

Servido en champañeras de cobre artesanales acompañado de frutas de temporada

CHAMPAGNE 750ML

MOËT & CHANDON

Brut Imperial
Nectar Imperial
Ice Imperial
Imperial Rose
Ice Rose

VEUVE CLICQUOT

Brut
Rich

DOM PERIGNON

Brut
Rose
Brut Plenitud

LUIS ROEDERER

Cristal

ARMAND DE BRIGNAC

Brut Gold
Rose

PERRIER JOUET

Grand Brut
Belle Epoque Blend

MUMM

Cordon Rouge Brut
Rose Brut

MAGNUM 1.5L

MOËT & CHANDON

Brut Imperial
Nectar Imperial
Ice Imperial
Imperial Rose
Ice Rose

VEUVE CLICQUOT

Brut

DOM PERIGNON

Blanc

LIMITED EDITION

JEROBOAMS 3L

MOËT & CHANDON

Ice Imperial
Brut Imperial Rose
Brut Imperial

VEUVE CLICQUOT

Brut



Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

SET DE MESA

Pan pita artesanal horneado a la leña · aceitunas kalamata · pimientos del piquillo rellenos de queso de cabra
dip de cebolla · tomates deshidratados al pesto

ENTRADAS FRÍAS

ANCHOAS ESPAÑOLAS

Anchoas · aguacate · tomate
deshidratado dulce · aceite de oliva

OSTIONES ROYAL

Limón Siciliano · salsa negra

CARPACCIO DE RES USDA PRIME

Trufa rallada · mezcla de hongos
aceite de trufa

ALASKAN KING CRAB

Aioli de limón · 450 g
- para compartir -

CARPACCIO DE PESCADO

Pesca del día · aceite de oliva
limón Siciliano

TZATZIKI TABOO

Yogurt griego · pepino · hierbabuena
pan pita artesanal horneado a la leña

PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Rellenos con queso de cabra

SASHIMI DE TRUCHA SALMONADA

Pepino · tomate · aceite de oliva

TÁRTARA DE ATÚN

Aguacate · vinagreta de limón · arúgula

TÁRTARA DE FILETE USDA PRIME

Preparada en la mesa

SALPICÓN DE BOGAVANTE

Ensalada de bogavante

HUMMUS

Aceite de oliva · paprika
pan pita artesanal

TOSTADAS DE SALMÓN ORA KING

Eneldo · cebolla morada · pepino
catalogado como el salmón más fino del mundo
con la más alta calificación Green Choice

BURRATA ITALIANA

Arúgula · tomates cherrys de colores
glasé de balsámico blanco

QUESO FETA PICANTE

Nueces · chile · paprika ahumada
pan pita artesanal horneado a la leña

CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día · pimientos · chile
cilantro · limón

YOGURT GRIEGO CON BERENJENAS

Salsa pomodoro picante · berenjenas ahumadas
perejil · aceite de oliva



SOPAS

SOPA DE LANGOSTA

TESTI KEBABI DE MARISCOS

Cazuela estilo turco cocida a las brasas
camarón · mejillón · calamar

CREMA DE HONGOS

Hongos secos al sol · ajonjolí dulce
chía · aceite de trufa

CREMA DE ESPÁRRAGOS

Espárragos · queso feta

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

ENTRADAS CALIENTES

PULPO COLOSAL

A la leña . fava . cebolla caramelizada
aceite de oliva

ALBÓNDIGAS GRIEGAS

A la leña . de res . tzatziki

CROQUETAS DE MARISCOS

Tzatziki

MEJILLONES

Al sartén . vino blanco . limón siciliano . perejil

CALAMARES

A la parrilla . mayonesa negra

PATATAS BRAVAS

Salsa de pimiento picante . aioli de ajo

CAMARÓN NIGERIANO U2

A la leña . aceite de oliva
ajo . paprika

CAMARONES TIGRE U4 3 pzas

Al sartén . quínoa roja . salsa agridulce
con yogurt griego

ALASKAN KING CRAB

Al carbón . aioli de limón
aceite de oliva . 450 g - para compartir -

QUESO FETA EN SALSA ARRABIATA

Queso feta a la leña . salsa arrabiata
aceite de oliva

CALAMAR COLOSAL RELLENO

A la leña . relleno de ricotta y portobello
coulis de tomate italiano

ENVOLTINI DE CAMEMBERT

Pasta phillo . queso camembert . miel de abeja
arúgula . higo . durazno caramelizado al horno



ENSALADAS

ENSALADA DE LANGOSTA

Mix de lechugas . tomate cherry
chile fresco amarillo . manzana verde
cebolla morada . vinagreta de champaña

ENSALADA DE CALAMAR

Tomates mediterráneos . calamar al grill
albahaca . vinagreta de cherry

ENSALADA TABOO

Espinaca baby . pimiento rostizado
espárragos . mousse de queso feta
zanahoria baby al grill . ajonjolí
tostado . reducción de balsámico

ENSALADA DE BETABELES ROSTIZADOS

Yogurt griego . nueces caramelizadas
arúgula silvestre

ENSALADA TOSCANA

Lajas de grana padano . lechuga . tomate
pepino . aguacate . pimientos
gajos de naranja . col blanca y morada
cremoso de balsámico

ENSALADA GRIEGA

Tomate . pepino . queso feta . aceituna kalamata
cebolla . aceite de oliva

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DEL DÍA

Pescado entero fresco · papas cambray · 800 g
- para compartir -

SALMÓN

A la leña · flambeado con anís Ouzo · 300 g

ALASKAN KING CRAB CLUSTER JUMBO

A la leña · aioli de limón · albahaca
producto gourmet exclusivo · certificado
de sustentabilidad Friends of the Sea ASC
1.2 kg - para compartir -

FILETE DE BRANZINO

A la parrilla · aceite de oliva · perejil · 400 g

CAMARONES DEL MEDITERRÁNEO

A la leña · aceite de oliva · 3 pzas

LANGOSTA MEDITERRÁNEA

A la leña · limón siciliano · mantequilla de ajo
800 g - Para compartir - 1960

PESCADO A LA SAL

Pescado entero Branzino · horneado con costra de
sal de mar · flambeado en la mesa
1 kg - para compartir -

ATÚN ALETA AZUL

Al sartén · berenjena ahumada a la leña · ejotes
tomate cherry · 300 g

CARABINEROS DEL MEDITERRÁNEO 3 pzas

Al carbón · chile fresno rostizado · aceite de oliva
licor de jerez

PULPO COLOSAL SECADO AL SOL

A las brasas · puré de chícharos
pimiento morrón · aceite de oliva · 300 g

DEGUSTACIÓN DE MARISCOS

Pulpo colosal · Ostras royal · Camarones
del Mediterráneo · Alaskan King Crab
- para compartir -

TACOS DE PULPO A LA LEÑA

Tzatziki · hummus · pimientos · pepino
chile serrano

MAR Y TIERRA

Lomo USDA prime 350 g y cola de langosta
ó camarón nigeriano · 300 g

TURBOT

A la provenzal · papa confitada · ajo rostizado
aceite de oliva · 450 g



PASTAS Y RISOTTOS

CAPELLINI CON ALMEJAS

Salsa blanca · vino blanco · albahaca · parmesano

RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

Relleno de ricotta y espinaca
salsa de queso grana padano

SPAGHETTI CON MARISCOS

Salsa roja picante · queso parmesano · almejas
calamar · camarón · mejillón

SPAGHETTI CON ANCHOAS Y QUESO RICOTTA

Crema de queso ricotta · anchoas · limón de Amalfi

RISOTTO VEGANO

Vegetales orgánicos · trufa negra · queso tofu

LINGUINI CON LANGOSTA MEDITERRÁNEA

Salsa de tomate · albahaca · licor de Ouzo
800 g - para compartir -

RISOTTO NEGRO CON CALAMAR COLOSAL

Calamar colosal · pimiento italiano · tinta de calamar
vino blanco

RISOTTO DE BOGAVANTE

Arroz carnaroli · queso grana padano
limón · espárragos

PAELLA ESPAÑOLA

Calamar · pulpo · almejas blancas · camarones
chorizo español · salchicha · pimientos
del piquillo - para compartir -

PAPPARDELLE VEGANO

Vegetales orgánicos · crema vegana
queso tofu

RIGATONI ALLA VODKA

Salsa pomodoro picante · vodka · crema
queso grana padano · albahaca

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

CARNES

Acompañadas de papas cambray horneadas a las hierbas finas y ajo rostizado

USDA PRIME

Alimentada de granos por 120 días . libre de hormonas . textura suave y alta calidad

RIB EYE 400 g

NEW YORK 400 g

TENDERLOIN 350 g

CARNES DEL CAMPO

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA

A la leña . ragú de menta con oliva . 450 g

POLLITO DE LECHE

A la leña . pesto . 500 g

KOBE BEEF

Carne certificada de Japón . 100% Tajima Beef . cotizada como la mejor carne del mundo . sabor refinado . textura delicada . el certificado se entrega en su mesa

NEW YORK 200 g



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA VEGANA

Portobello . pimientos dulces . aderezo de tofu pan con pepita . levadura natural

HAMBURGUESA DE CORDERO

Cordero de Nueva Zelanda yogurt griego . hummus

THE FCK KOBE BURGUER

Hamburguesa doble . queso americano curado arugula . tomate . cebolla . pan brioche 350 g

HAMBURGUESA DE RES

USDA prime . queso Gruyère aioli de serrano

DEGUSTACIÓN DE MINI HAMBURGUESAS

De res . de cordero . vegana

SIDES

ESPÁRRAGOS GIGANTES ORGÁNICOS

A la leña . aceite de oliva

PURÉ DE PAPA CASERO

Mantequilla . pimienta

PAPAS CAMBRAY A LAS FINAS HIERBAS

Aceite de oliva . sal maldón

VEGETALES ORGÁNICOS

A la leña . aceite de oliva

HONGOS AL SARTÉN

Champiñones . vino blanco . chile guindilla aceite de oliva

COLIFLOR ROSTIZADA

Gratinada con salsa de queso

BERENJENAS AL CARBÓN

Tzatziki . hierbabuena

CAMOTE ROSTIZADO

Canela . cardamomo . miel Griega del monte Himeto

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

POSTRES

CHEESECAKE ITALIANO

Queso mascarpone · ricotta · miel griega
higos frescos · nuez

CHOCOLATE CAKE

BLACK & WHITE

Frutos rojos · chocolate Valrhona
blanco y negro

BANANA BREAD TIRAMISÚ

Crema de plátano · queso mascarpone
café · chocolate amargo

TARTA CASERA DE MANZANAS

Al sartén · salsa de caramelo
helado de vainilla · almendras

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE VALRHONA

Elaboración artesanal en el momento
25 minutos

PASTEL ITALIANO

FIorentina DE LIMÓN

Crema de limón siciliano · albahaca · zarzamoras
elaborado con aceite de oliva

CHEESECAKE

DE RICOTTA Y NARANJA

Naranjas orgánicas caramelizadas

DEGUSTACIÓN

DE CANNOLIS ITALIANOS

Nutella · ricotta · café · trozos de avellana

PASTEL DE ZANAHORIAS

CON YOGURT GRIEGO

Libre de azúcar · libre de gluten · nuez pecana
bajo en carbohidratos y orgánico

YOGURT GRIEGO

Miel del Monte Himeto en Atenas · nuez

CREMA CATALANA

Limón siciliano · cobertura de
caramelo

TARTA DE PLÁTANO CASERA

Crema de banana · plátano caramelizado
domo de caramelo

DEGUSTACIÓN DE PALETAS

CON MERENGUE ITALIANO

Chocolate · vainilla · avellana

HELADOS

Vainilla · chocolate · café · Ferrero Rocher

SORBETES

Limón · frutos rojos · mandarina
manzana verde

DEGUSTACIÓN DE POSTRES TABOO

Cheesecake italiano de mascarpone

Banana bread tiramisú

Pastel fiorentina de limón

Pastel de zanahorias con yogurt griego

– para compartir –



Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

CAFÉ Y TÉ

AMERICANO

ESPRESSO

TÉ

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO BRÛLÉE

Bailey's de dulce de leche . azúcar turbinado
flambeado en la mesa

DIGESTIVOS

KAHLÚA

CHINCHÓN DULCE

CHINCHÓN SECO

PACHARÁN ZOCO

ANÍS LAS CADENAS

FRANGELICO

SAMBUCA VACCARI
NERO

SAMBUCA VACCARI

LICOR 43

LICOR 43 OROCHATA

FERNET BRANCA

BAILEYS

CARAJILLO TABOO

Mezcal Unión . licor ancho
de reyes . expresso . miel
canela encendida

AMARETO

DISARONNO

COINTREAU

GRAND MARNIER

STREGA

DRAMBUIE

MANDARINE

NAPOLÉON

CHARTREUSE

VERDE

CHARTREUSE

AMARILLO



SHISHA EXPERIENCE

Relájese y disfrute de una experiencia de shisha con las increíbles vistas sobre la laguna.

Elija entre las mezclas especiales de Mazaya Tobacco y observe nuestro ritual de preparación.
Las shishas están disponibles en una variedad de sabores auténticos y puros.

CLÁSICA

Durazno · cereza · menta · blueberry · blueberry - menta · sandía · sandía - menta · uva mora · doble manzana 1,300

PREMIUM

ORANGE BLOSSOM

Tabaco: menta · sandía · cereza
Tanqueray · naranja
pepino

PITAHAYA MIX

Tabaco: blueberry · menta · sandía
Mezcal Unión · lemongrass
albahaca

PIÑA TROPICAL

Tabaco: Doble manzana
durazno · Cognac Hennessy
durazno · piña

SELVA NEGRA

Tabaco: cereza · sandía
uva mora · Chambord · esencia de
vainilla · canela

EXCLUSIVA

ROSANEGRA

Tabaco: Love 66 · maracuyá · melón
menta · sandía · Tanqueray Flor de Sevilla
pétalos de rosas · zarzamora

MOËT & CHANDON

Tabaco: Delons · sandía · melón
Moët imperial brut · cereza roja · cáscara
de limon amarillo



EL KIT INCLUYE : CARGA DE TABACO CON CARBÓN Y 3 BOQUILLAS

Las hookahs son Khalil Maamoon, hechas a mano en Egipto
Recarga de shisha

PUROS

HOYO DE MONTERREY EPICURE NO. 2

CEPO 50 (19.84 mm) · Longitud (124 mm)
Sabor Suave

MONTECRISTO NO. 2

CEPO 52 (20.64 mm) Longitud (156 mm)
Sabor Medio a Fuerte

PARTAGAS SERIE D NO. 4

CEPO 50 (19.84 mm) Longitud (124 mm)
Sabor Fuerte

ROMEO Y JULIETA / CORONITAS EN CEDRO

CEPO 40 (15.88 mm) Longitud (129 mm)
Sabor Medio

ROMEO Y JULIETA NO. 2

CEPO 40 (16.67 mm) Longitud (129 mm)
Sabor Medio

COHIBA PANETELAS

CEPO 26 (10.32 mm) Longitud (115 mm)
Sabor Medio a Fuerte

COHIBA SIGLO I

CEPO 40 (15.88 mm) Longitud (102 mm)}
Sabor Medio

COHIBA SIGLO II

CEPO 42 (19.84 mm) Longitud (124 mm)
Sabor Medio a Fuerte



Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias