



VESICA



MENU



# 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 AGUACATE

\$249

Garbanzo / Za'atar / Pure hiervas

## AVOCADO HUMMUS

Chickpeas / Za'atar / Herb purée



## ELOTE DORADO

\$179

Sal de chapulín / Paprika / Totomoxtle

## GOLDEN CORN

Chapulín salt / Paprika / Totomoxtle (Corn husk)



## GUACAMOLE

\$249

Pico de gallo / Chips de plátano

## GUACAMOLE

Pico de gallo / Plantain chips



## PAPAS TRUFADAS

\$179

Parmersano / Aceite de Trufa / Aderezo de eneldo

## TRUFFLE FRIES

Parmesan / Black Truffle oil / Dill dressing

## BROCHETAS

\$279

*Camarón o pescado*

150 gr. / Salsa talla / Pure coliflor / Relish de piña / Cilantro

## SKEWERS

*Shrimp or fish*

150 gr. / Talla sauce / Cauliflower purée / Pineapple relish / Cilantro



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN NUECES  
NUT-FREE



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



VEGANO  
VEGAN



SIN LACTOSA  
DAIRY FREE



PLATILLO ESTRELLA  
STAR DISH

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

# ENSALADAS

SALADS



## PEPINO

\$249

Pepino encurtido / Crema ajo y romero /  
Pepita calabaza / Pesto / Pan Pita

## CUCUMBER

Pickled cucumber / Garlic & rosemary cream /  
Pumpkin seed / Pesto / Pita Bread



## 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



## SANDÍA

\$249

Queso feta / Limón amarillo / Menta

## WATERMELON

Feta cheese / Lemon / Mint

# CRUDOS

RAW

## CEVICHE VERDE

\$329

*Camarón o pescado o garbanzo (vg)*  
120 gr. / Cebolla morada / Cilantro / Tomate /  
Chile serrano / Aguacate

## GREEN CEVICHE

*Shrimp or fish or chickpea (vg)*  
120 gr. / Red onion / Cilantro / Tomato /  
Serrano chili / Avocado



## TARTAR DE ATÚN

\$329

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

## TUNA TARTARE

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

## TIRADITO DE PESCADO

\$329

120 gr. / Cebolla morada / Pepino / Aguacate /  
Maracuyá / Cilantro / Chile serrano / Leche de Tigre

## FISH TIRADITO

120 gr. / Red onion / Cucumber / Avocado /  
Passionfruit / Cilantro / Serrano chile / Tiger's Milk

## ORDEN DE OSTIONES

\$449

6 piezas / Ponzu / Leche de tigre de coco /  
Maracuyá

## OYSTER ORDER

6 pieces / Ponzu / Coconut tiger's milk /  
Passionfruit



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN NUECES  
NUT-FREE



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



VEGANO  
VEGAN



SIN LACTOSA  
DAIRY FREE



PLATILLO ESTRELLA  
STAR DISH

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

## TACOS

- CAMARÓN O PESCADO** (x3) \$329  
150 gr. / Talla or Baja-style sauce / Cabbage mix / Avocado cream / Corn tortilla
- SHRIMP OR FISH TACO** (x3)  
150 gr. / Talla or Baja-style sauce / Cabbage mix / Avocado cream / Corn tortilla



- ARRACHERA** (x3) \$329  
150 gr. / Salsa mexicana / Cremoso de aguacate / Chiltomate

- SKIRT STEAK** (x3)  
150 gr. / Mexican salsa / Avocado cream / Chiltomate

- PULPO** (x3) \$329  
150 gr. / Puré de frijol / Longaniza de Valladolid / Encurtidos / Cebolla

- OCTOPUS** (x3)  
150 gr. / Bean purée / Valladolid sausage / Pickles / Onion

## GRILL

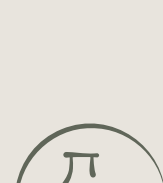
- FISH & CHIPS** \$389  
180 gr Pescado tempura / Ensalada de chícharo y menta / Tártara / Papas fritas

- FISH & CHIPS**  
180 gr Tempura fish / Pea & mint salad / Tartar sauce / French fries



- PULPO AL GRILL** \$549  
200 gr. / Salsa macha / Puré de camote / Vegetales a la parrilla

- GRILLED OCTOPUS**  
200 gr. / Macha sauce / Sweet potato purée / Grilled vegetables



- NEW YORK** \$649  
340 gr. / Chimichurri de hoja santa / Manzana / Jícama

- NEW YORK STEAK**  
340 gr. / Hoja santa chimichurri / Apple / Jicama



- COLIFLOR ROSTIZADA** \$329  
200 gr. / Salsa de pimiento y cacahuete / Aceite de cúrcuma / Menta / Macadamia

- ROASTED CAULIFLOWER**  
200 gr. / Pepper and peanut sauce / Turmeric oil / Mint / Macadamia



- SÁNDWICH VESICA** \$349  
150 gr. Pechuga de pollo / Jamón de pavo / Tocino / Queso manchego / Lechuga / Tomate / Chips de camote

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

- HAMBURGUESA DE RES** \$399  
150 gr. / Jalea de tomate / Queso gouda / Mayonesa casera / Pan brioche de la casa / Chips de camote

- BEEF BURGER**  
150 gr. / Tomato jam / Gouda cheese / Homemade mayonnaise / Homemade brioche / Sweet potato chips

## DULCES

DESSERTS



- CACAO VESICA** \$209  
Mousse de chocolate 70% / Praliné de ajonjolí y chapulín / Caramelo de maíz

- VESICA CACAO**  
70% Chocolate mousse / Sesame & chapulín praline / Corn caramel

- CHEESECAKE** \$209  
Queso crema / Coulis de maracuyá o frutos rojos  
Cream cheese / Passionfruit or berry coulis

- PASTEL DE BAKLAVA** \$209  
Flan de vainilla / Crema de mate / Mix de semillas

- BAKLAVA CAKE**  
Vanilla flan / Mate cream / Seed mix



- 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

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