



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 TROPICAL

\$329

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

\$329

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

TUNA TARTARE

140 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. / Salsa talla o estilo Baja / Mix de col / Cremoso de aguacate / Tortilla de maíz

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 / Cebolla encurtida

OCTOPUS (x3)
150 gr. / Bean purée / Valladolid sausage / Pickled 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 piña y plátano macho / Chícharos / Verdolaga / Cilantro / Perejil / Cebolla encurtida

GRILLED OCTOPUS
200 gr. / Macha sauce / Pineapple & plantain purée / Peas / Purslane / 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

SMASHBURGER
170 gr. / Tomato jam / Roasted onion / Bacon / Pickles / Manchego cheese / Homemade mayonnaise / House brioche bun / Cabbage mix / Sweet potato chips or 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

BAKLAVA SAABÁ \$209

Flan de vainilla / Espuma de mate / Mix de semillas

SAABÁ BAKLAVA
Vanilla flan / Mate foam / Seed mix



MANZANA CHÚJUK \$209

Crema de vainilla / Crumble de piloncillo / Manzana confitada / Sorbet de coco

APPLE CHÚJUK
Vanilla cream / Piloncillo crumble / Confit apple / Coconut sorbet



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