



## 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.





# SIGNATURE COCKTAILS

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 400 Conejos joven · licor de naranja  
mango · maracuyá · jarabe de jengibre · limón 300

### CÁLIZ DE FUEGO

Vodka Absolut · Ancho Reyes · piña · jarabe  
de canela · jugo de limón 300

## AIRE

### VOODOO

Ron Bacardí 8 años · licor de plátano  
yogurt griego · coco · servido con  
nitrógeno líquido 300

## AGUA

### SANTORINI SUNRISE

Vodka Grey Goose · St. Germain · puré de  
higos · jarabe de canela 300

### SAINT TROPEZ BREEZE

Gin Bombay Sapphire · Prosecco · St. Germain  
jarabe de lemongrass · jugo de limón 300

## TIERRA

### PARADISE FOUND

Mezcal 400 Conejos joven · pepino  
jarabe de lemongrass · jugo de piña · limón  
curaçao azul 300

## MIXOLOGIST CREATIONS

### ANGOURI

Michelob Ultra Cucumber-Lemon · Grey Goose  
cardamomo · pepino · limón real · lemongrass 300

### CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose · Aperol · piña liofilizada  
jarabe de jengibre 300

### RED SCARLET

Tequila Patrón Silver · Grand Marnier  
frutos rojos · sal de volcán · miel de agave 300

### KING MIDAS

Tequila Patrón Silver · Vermouth Dry · yuzu  
jarabe de canela · jugo de piña 300

## COCONUT

### BREEZE

Patrón Silver · agua de coco · Chartreuse Verde · jugo de limón · jarabe de piña · hierbabuena 375

## TURKISH GIN BAR

Cócteles de ginebra infundados mediante un sistema de filtrado en frío con ingredientes botánicos y fruta fresca

### GALATA TOWER

Gin Bombay Sapphire Chambord  
jamaica · jarabe de rosas  
lemongrass · jugo de limón 300

### KIZ KULESI

Gin Bombay Sapphire · jarabe de  
mandarina · salvia fresca · pimienta  
rosa · romero ahumado 300

### TAKSIM BOTANIC

Gin Bombay Sapphire · kiwi  
lemongrass · curaçao azul · jugo  
de limón · blueberries 300

## MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol 180

## CERVEZA

HERENCIA CUCAPÁ BORDER 355 ml 120

BUDLIGHT 355 ml 95

STELLA ARTOIS 330 ml 95

MICHELOB ULTRA 355 ml 95

NEGRA MODELO 355 ml 95

MODELO ESPECIAL 355 ml 95

PACÍFICO (CLARA/SUAVE) 355 ml 95

CORONA (EXTRA/LIGHT/CERO) 355 ml 95

VICTORIA 355 ml 95

LEÓN 355 ml 95

MONTEJO 355 ml 95

TULUM 355 ml 120

MICHELOB HARD SELTZER 355ml 100  
(Cucumber Lemon/Strawberry Watermelon/Mango Peach/Spicy Pineapple)



# CHAMPAGNE PARADES

Selección de botellas hasta tu mesa, show especial incluido.

	PARADE OF 3	PARADE OF 6	PARADE OF 10	PARADE OF 20
<b>ARMAND DE BRIGNAC</b> Gold 750 ml	\$87,000	\$174,000	\$273,000	\$545,500
<b>LOUIS ROEDERER</b> Cristal 750 ml	\$48,000	\$97,000	\$151,500	\$303,000
<b>DOM PÉRIGNON</b> Brut 750 ml	\$45,000	\$90,000	\$141,000	\$282,000

## SPECIAL PACKAGES

6 <b>ARMAND DE BRIGNAC</b> Gold 750 ml + 1 Bot <b>THE LONDON ONE</b> 3L	\$193,000
6 <b>LOUIS ROEDERER</b> Cristal 750 ml + 1 Bot <b>BELVEDERE</b> 3L	\$112,000
6 <b>DOM PÉRIGNON</b> Brut 750 ml + 1 Bot <b>HAVANA</b> 7 Años 3L	\$100,000
3 <b>ARMAND DE BRIGNAC</b> Gold 750 ml + 2 Bot <b>DON JULIO 70</b> Cristalino 750 ml	\$104,000
3 <b>LOUIS ROEDERER</b> Cristal 750 ml + 1 Bot <b>GREY GOOSE</b> 4.5 L	\$80,000
3 <b>DOM PÉRIGNON</b> Brut 750 ml + 1 Bot <b>MAESTRO DOBEL DIAMANTE</b> 750 ml	\$62,500

## EXCLUSIVE LABEL SELECTION

### 750 ML

#### ARMAND DE BRIGNAC

Gold \$34,100  
Rosé \$52,250

#### DOM PÉRIGNON

Brut \$17,600  
Plenitud 2 \$35,200  
Rosé \$20,900

#### KRUG

Grande Cuvée \$14,850  
Rosé \$20,900

#### LOUIS ROEDERER

Cristal \$18,900

#### MOËT & CHANDON

Ice Impérial \$5,950  
Ice Rosé Impérial \$6,490

#### PERRIER JOUET

Belle Epoque \$23,850

#### VEUVE CLICQUOT

Rich \$6,200  
Rich Rosé \$6,300

#### RUINART

Brut \$5,800  
Rosé Second Skin \$8,000

### 1.5 LITROS

#### DOM PÉRIGNON

Brut Vintage \$38,000

#### LOUIS ROEDERER

Colección 241 \$11,500

#### MOËT & CHANDON

Brut Bright Night \$14,500  
Ice Impérial Rosé \$18,000  
Ice Impérial \$11,950

#### PERRIER JOUET

Belle Epoque Rosé \$58,000  
Grand Brut \$9,500

#### VEUVE CLICQUOT

Rosé \$15,000  
Brut \$9,050

### 3 LITROS

#### DE VENOGÉ

Cordon Bleu Brut \$24,000

#### DOM PÉRIGNON

Brut Vintage \$112,000

#### LOUIS ROEDERER

Colección 241 \$28,500

#### MOËT & CHANDON

Brut \$35,000  
Brut Bright Night \$30,000

#### PERRIER JOUET

Grand Brut \$17,500

#### VEUVE CLICQUOT

Brut \$24,500

### 6 LITROS

#### DE VENOGÉ

Cordon Bleu Brut \$50,000

#### DOM PÉRIGNON

Brut Vintage \$400,000

#### MOËT & CHANDON

Brut \$56,000

#### VEUVE CLICQUOT

Brut \$90,000

### 9 LITROS

#### DE VENOGÉ

Cordon Bleu Brut \$73,000

#### MOËT & CHANDON

Brut \$72,500

#### PERRIER JOUET

Grand Brut \$92,000

### 12 LITROS

#### DE VENOGÉ

Cordon Bleu Brut \$100,000

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

IM-R01/06/23

# SET DE MESA

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

## ENTRADAS FRÍAS

### CARPACCIO DE RES USDA PRIME

Trufa rallada · mezcla de hongos  
aceite de trufa 590

### CARPACCIO DE PESCADO

Pesca del día · aceite de oliva  
limón Siciliano 420

### TÁRTARA DE ATÚN

Aguacate · vinagreta  
de limón · arúgula 460

### TIRADITO DE HAMACHI

Aguacate · chile Thai · ponzu  
manzana verde · vinagreta de toronja 550

### SASHIMI DE ATÚN

Aguacate · chile Thai · chile serrano  
alioli de sriracha · ajonjolí 450

### OSTIONES ROYAL

Limón Siciliano · salsa negra 620

### DEGUSTACIÓN MEDITERRANEA

Hummus · queso feta picante · tzatziki 350

### BURRATA ITALIANA

Arúgula · tomates cherrys de colores  
glasé de balsámico blanco 420

### TOSTADAS DE SALMÓN ORA KING

Eneldo · cebolla morada · pepino  
Catalogado como el salmón más fino del mundo  
con la más alta calificación Green Choice 475

### TOSTADAS DE ATÚN

Atún · aguacate · pepino  
alioli de chipotle · salsa macha 470

### TOSTADAS DE PULPO

Tostadas de maíz azul · chile fresco tatemado  
alioli de serrano · salsa macha 395

### CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día · pimientos · chile  
cilantro · limón 420

### CEVICHE PERUANO

Choclo · leche de tigre · camote · cancha  
chile serrano 450

### CEVICHE DE PULPO

Aceituna peruana · aguacate · pesto · chile  
fresco y serrano 395

### CEVICHE NEGRO DE RÓBALO

Chiles tatemados · pimientos · tomate cherry  
cilantro 450

## ENTRADAS CALIENTES

### ALBÓNDIGAS GRIEGAS

A la leña · de res · yogurt con menta 420

### CROQUETAS DE MARISCOS

Tzatziki · queso parmesano · camarón · calamar  
pescado · pulpo 450

### MEJILLONES

Mejillones Omega verde al sartén  
vino blanco · limón siciliano · perejil 490

### CALAMARES

A la parrilla · mayonesa negra 420

### CAMARÓN NIGERIANO U2

A la leña · aceite de oliva  
ajo · paprika 950

### CAMARONES TIGRE U4 3 PZAS

Al sartén · quínoa roja · salsa agridulce  
yogurt griego 1,500

### TACOS DE PULPO A LA LEÑA

Tzatziki · hummus · pimientos · pepino · chile  
serrano · aceite de peperoncino 450

### TACOS DE SALMÓN

Alioli de pepino y habanero · cebolla · tomate  
cherry 520

## ENSALADAS

### ENSALADA GRIEGA

Tomate · pepino · queso feta · mix  
de aceitunas · cebolla  
aceite de oliva 450

### ENSALADA TABOO

Espinaca baby · pimientos del piquillo  
espárragos · mousse de queso feta  
zanahoria baby al grill ajonjolí  
tostado · reducción de balsámico  
390

### ENSALADA DE BETABELES ROSTIZADOS

Yogurt griego · nueces  
caramelizadas · arúgula silvestre  
350



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.

# PESCADOS Y MARISCOS

## SALMÓN DE TASMANIA

A la leña · flambeado con anís Ouzo

300 g 720

## PULPO COLOSAL

### SECADO AL SOL

A las brasas · puré de chícharos · pimientos

aceite de oliva · aceite de peperoncino

300 g 720

## PESCADO A LAS BRASAS

### EN RAQUETA

Róballo de 1 kg · preparado en la mesa

gremolata de ajo y cítricos

- Para compartir - 780

## FILETE DE BRANZINO

A la parrilla · aceite de oliva · perejil

400 g 1,100

## LANGOSTA CARIBEÑA

A la leña · limón siciliano · mantequilla de ajo

600 g 2,100

# SUSHI ROLL

## CALIFORNIA CRAB ROLL

Por dentro: Camarón empanizado · pepino

Por fuera: Ensalada de King Crab · sombrero de

aguacate · ajonjolí mixto

- flambeado en su mesa - 720

## SPICY TUNA ROLL

Por dentro: Atún fresco · pepino

Por fuera: Ajonjolí mixto · jalapeño

tártara de atún · salsa Sriracha tobiko 490

## SPICY YELLOWTAIL

Por dentro: Hamachi fresco · pepino

Por fuera: Hamachi fresco marinado

con sombrero de aguacate · wafu kosho

microgreens 475

## TEMPURA PRAWN

Por dentro: Camarón tempura · pepino

Por fuera: Anguila ahumada · sombrero de aguacate

salsa de anguila · chile serrano rojo · microgreens 450

## SALMON TWO WAYS

Por dentro: Salmón rostizado · pepino

Por fuera: Salmón fresco · sombrero de aguacate

salsa Sriracha · salsa de tamarindo picante · tobiko 450

## SPIDER ROLL

Por dentro: Jaiba desnuda empanizada · aguacate

wafu picante

Por fuera: Alga · wafu kosho · microgreens 390

## EEL ROLL

Por dentro: Tempura de anguila · espárrago

Por fuera: Atún fresco · sombrero de aguacate

salsa de anguila microgreens 450



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.

# PASTAS Y RISOTTOS

## SPAGHETTI CON MARISCOS

Salsa pomodoro picante · queso parmesano · almejas  
calamar · camarón · mejillón 590

## RISOTTO VEGANO

Vegetales orgánicos · crema vegana  
aceite de trufa 420

## PAELLA ESPAÑOLA

Calamar · pulpo · almejas blancas · camarones ·  
chorizo español · salchicha - para compartir -  
1450

## RIGATONI ALLA VODKA

Salsa pomodoro picante · vodka · crema  
albahaca 420

# CARNES

## RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA

A la leña · jalea de menta  
aceite de oliva 450 g 950

## USDA PRIME

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

**NEW YORK** 400 g 1,100

**RIB EYE** 400 g 1,100

**TENDERLOIN** 280 g 1,050

# HAMBURGUESAS

## DE RES

USDA prime · queso Gruyère  
alioli de serrano 490

## VEGANA

Portobello · pimientos dulces  
aderezo de tofu · pan con semilla  
de amapola · levadura natural 360

## DE ATÚN

Steak de atún · mayonesa  
de wasabi · aguacate 590

# SIDES

## ESPÁRRAGOS

### GIGANTES ORGÁNICOS

A la leña · aceite de oliva 350

### VEGETALES ORGÁNICOS

A la leña · aceite de oliva 320

## PAPAS CAMBRAY

### A LAS FINAS HIERBAS

Aceite de oliva · sal maldón 195

### PURÉ DE PAPA CASERO

Mantequilla · pimienta 320

### PAPAS A LA FRANCESA

Paprika · queso parmesano 290



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

<b>CHEESECAKE ITALIANO</b> Mascarpone · ricotta miel griega · higos frescos · nuez 475	<b>PLATO DE FRUTAS</b> 320
<b>CHOCOLATE CAKE BLACK &amp; WHITE</b> Frutos rojos · chocolate Valrhona blanco y negro 450	<b>HELADOS</b> Vainilla · chocolate · café Ferrero Rocher 290
<b>BANANA BREAD TIRAMISÚ</b> Crema de plátano · queso mascarpone café · chocolate amargo 375	<b>SORBETES</b> Limón · frutos rojos · mandarina manzana verde 210
<b>PASTEL DE ZANAHORIAS CON YOGURT GRIEGO</b> Gluten free · nuez pecana cobertura de yogurt griego 385	<b>CHEESECAKE DE RICOTTA Y NARANJA</b> Naranjas orgánicas caramelizadas · merengue italiano flambeado 390
	<b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES TABOO</b> Cheesecake italiano de mascarpone Banana bread tiramisú Pastel fiorentina de limón Pastel de zanahorias con yogurt griego - para compartir - 550

# CAFÉ Y TÉ

<b>AMERICANO</b> 80	<b>CARAJILLOS</b> 120 ml 290
<b>CAPPUCCINO</b> 90	<b>CLÁSICO</b> Granos de Café con chocolate · Licor 43 fresa
<b>ESPRESSO</b> 80	<b>MAZAPÁN</b> Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka Ketel One · Sirope de tres leches
<b>ESPRESSO CORTADO</b> 80	<b>SPECULAAS</b> Café · Licor 43 · Vodka Ketel One · Sirope de Speculaas
<b>ESPRESSO DOBLE</b> 90	<b>DE OLLA</b> Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka Ketel One · Sirope de Piloncillo
<b>TÉ RONNEFELDT</b> 85 - Apricot & Almendra - Almond Dreams - Manzanilla - Menta - Morgentau - Dung Ti	<b>DE ROSAS</b> Café · Vodka Ketel One · Sirope de Rosas y Canela
<b>TÉ RONNEFELDT</b> 130 - Green Dragon - Tie Guan Yin - Pau Mu Tan & Melon - Fancy Sencha Sencha - Pure Fruit	<b>IRISH</b> Café · Kahlua · Licor 43 · Whiskey Jameson · Crema

# DIGESTIVOS

<b>ANÍS LAS CADENAS</b> 195	<b>FRANGELICO</b> 170
<b>AMARETO DISARONNO</b> 220	<b>GRANDMARNIER CORDON ROUGE</b> 180
<b>BAILEY'S</b> 190	<b>KAHLUA</b> 160
<b>CHARTREUSE AMARILLO</b> 335	<b>LICOR 43</b> 220
<b>CHARTREUSE VERDE</b> 380	<b>PACHARAN ZOCO</b> 170
<b>CHINCHON DULCE</b> 180	<b>SAMBUCA VACCARI BLANCO</b> 170
<b>CHINCHON SECO</b> 180	<b>SAMBUCA VACCARI NEGRO</b> 190
<b>COINTREAU</b> 220	<b>STREGA</b> 275
<b>FERNET BRANCA</b> 220	



Every single dish is homemade and prepared with the highest hygiene standards. The weights shown may vary according to the type of preparation or cooking. Consumption of dishes including raw products is under your own responsibility. Our prices include taxes and are in Mexican pesos. Tips are not mandatory.



# MIXOLOGÍA GIN & TONIC

## FOREST 350

Gin Brockmans Intensely Smooth · jarabe de Forest · agua tónica premium

## MEDITERRANEO 350

Gin Bombay Sapphire · mermelada de naranja · jarabe de maracuyá agua tónica premium

## LONDON PARK 350

Gin Bombay Sapphire · jarabe de lemongrass · cilantro · agua tónica premium

## DOLCE MALFY 350

Gin Malfy · oleo saccharum de cítricos · pepino · agua tónica premium

## GIN S

	BOT	COPA
		45 ml
<b>BEEFEATER</b> 750 ml	3,250	215
<b>BEEFEATER BLACKBERRY</b> 700 ml	3,250	215
<b>BEEFEATER PINK</b> 700 ml	3,250	215
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 750 ml	3,400	225
<b>BROCKMANS INTENSELY SMOOTH</b> 700 ml	4,200	285
<b>BULLDOG</b> 750 ml	3,800	250
<b>HENDRICK'S</b> 750 ml	4,700	310
<b>MALFY ORIGINALE</b> 750 ml	3,800	265
<b>MOM</b> 700 ml	3,800	265
<b>MONKEY 47</b> 500 ml	5,900	565
<b>TANQUERAY</b> 750 ml	3,350	220
<b>TANQUERAY FLOR DE SEVILLA</b> 750 ml	3,800	250
<b>TANQUERAY RANGPUR</b> 750 ml	3,800	250
<b>TANQUERAY TEN</b> 700 ml	4,350	285
<b>THE BOTANIST</b> 700 ml	4,350	285
<b>THE LONDON Nº 1</b> 700 ml	4,000	285
<b>ELEPHANT</b> 500 ml	5,700	520

## AGUA QUINA

	BOT
<b>FEVER TREE</b> 200ml	115
<b>FEVER TREE LIGTH</b> 200ml	115
<b>SEVENTEEN</b> 200ml	115
<b>FENTIMANS</b> 200ml	115
<b>SCHWEPES</b> 355ml	70

## ESPECIAS Y ESENCIAS

Albahaca · Anís Estrella · Cardamomo · Clavo · Eneldo · Romero  
Hierbabuena · Lemongrass · Pimienta Negra · Pimienta Rosa

## FRUTA

Frutos Rojos · Limón Eureka · Naranja · Pepino · Piña · Toronja

Nuestros destilados incluyen un mezclador (refresco o jugo de 235 ml) por copa.  
El servicio de botella incluye 5 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull 250 ml o 1 Lt de jugo.  
Los precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.