

Entradas

Frito de mar 300 🍳

Calamar, camarón, pulpo, cebolla, jalapeño, limón. Aderezo de chiles tatemados

Nachos de pollo 260

Chips de maíz, frijol negro, salsa de queso, pico de gallo, guacamole

Provolone a la leña 270

Salsa de tomate, tortillas de maíz, cilantro, aceite de orégano

Dúo de dips 250 🍳 🌱

Guacamole & Hummus de calabaza. Pico de gallo. vegetales y totopos

Ensaladas y mariscos

Ensalada de papaya 250 🌱

Ejotes, zanahoria, cilantro, nuez, jícama
Vinagreta de jengibre y miel

Ensalada verde 245 🌱

Mézclum de lechugas, brócoli, chicharos, semilla
de calabaza, cebollas verdes, aguacate
Vinagreta de hierbas

Bowl vegano 265 🌱

Coliflor, elote, tomatillo rostizado, cilantro,
pepino, aceite de paprika, piña y limón

Ceviche Bsky 375

Camarón, pescado, pulpo, tomate, cebolla
morada, cilantro, pepino, elote tatemado,
aguacate, aceite de chile serrano

Poke bowl 360 🍳

Arroz al vapor, atún sashimi, pepino, rábanos,
aguacate, zanahoria, chips de kale, chicharos.
Salsa de soya cítrica

Antojitos Mexicanos

Tacos de carne asada 265

En tortilla maíz, cebollas asadas, chile toreado
Salsa de aguacate, tomatillo y cilantro

Tacos de camarón frito 285

En tortilla de maíz, con ensalada de col salsa de miel con chipotle y mayonesa de aguacate

Tacos de dorado 275 🍳

En tortilla de maíz, con ensalada de piña y jícama
Adobo de chile guajillo

Quesadilla de pollo 250

Tortilla de maíz, pollo rostizado, queso Oaxaca. Guacamole, salsa tatemada cebollas rostizadas

Todos los precios son en moneda local e incluyen impuestos

Recomendados por el chef 🍳

vegetarianos 🌱

Los especiales del carbón

Pescado entero al carbón 600

Con mojo de hierbas, ensalada de col y zanahoria

Camarones a la parrilla 450

Salsa de mantequilla y ajo, papas confitadas, pimientos rostizados, ensalada de hierbas

Pesca del día 460

Filete de pescado, ensalada de arroz, piña y tomate tatemado, cilantro, limón amarillo

Fajitas de pollo 350

Pimientos, cebolla morada, frijoles negros, ensalada de aguacate, jalapeño y tomatillos tortillas de maíz

Papardelle al horno de leña 310

Salsa de tomate, berenjena, calabaza, hongos y espinaca, queso de cabra y trufa

Hamburguesa Bsky 360

Carne de res Angus preparada, pan brioche, queso cheddar, cebolla caramelizada, arúgula. Camote frito

Hamburguesa vegetariana 280

De yacca y lenteja, humus de calabaza, arugula, tomate heirloom.

Camote frito

Baguette de pollo parrilla 290

Aguacate, arúgula, tomate y hierbas finas. Camote frito

Pizza a la leña

Margarita 290

Salsa de tomate, mozzarella fresca, tomates heirloom, albahaca, queso grana padano

Veggie 330

Salsa de tomate, mozzarella, calabazas, pimientos, cebollitas, berenjena y hongos

4 quesos 360

Salsa de tomate, queso mozzarella, taleggio, queso azul, parmesano reggiano

Blue sky 410

Salsa de tomate, tomate heirloom fresco, mozzarella, camarón, aguacate, cilantro

Mexicana 310

Salsa de tomate, mozzarella, chile jalapeño, pimientos, cebolla blanca y chorizo

Amore Mío 385

Salsa de tomate, fresco, mozzarella, tomate heirloom jamón serrano, arúgula, parmesano

Del bosque 365

Salsa cremosa de mozzarella, espinaca, hongos rostizados, queso de cabra. Aceite de trufa

Pepperoni spice 280

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni curado, jalapeño

Caribe Hawái 290

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, piña horneada

Dulce final

Tarta de chocolate 175

Base de nueces, chocolate con especias y sal de mar

Artisan gelato 190

Vainilla, chocolate, fresa, coco, limón


Tart tatin 250

Manzanas y peras caramelizadas al horno de leña, helado de vainilla

Crumble 260

Frutos rojos al mescal, galleta de mantequilla, crema dulce

Todos los precios son en moneda local e incluyen impuestos

Recomendados por el chef 

vegetarianos 