



Entradas calientes

HOT APPETIZERS

-  Pulpo a la parrilla salteado en timbal de papa con alioli de ajo y cilantro, acompañado de Arúgula y lechugas baby orgánicas bañado en vinagreta balsámica

Grilled Octopus sauteed with potato, garlic and coriander aioli timbale, accompanied with arugula and organic baby lettuce dressing with balsamic vinaigrette

\$360
-  Callos garra de león en cama de pimientos rostizados, piñones, arándanos y aceite de olivo con reducción de vinagre de oporto

Lion claw scallops over bed of grilled peppers, pine nuts, cranberries and olive oil with a port vinegar reduction


\$250
- Camarones empanizados en una fusion de salsa de piña y curry en cama de mango y piña.

Breaded Shrimp with pineapple sauce & curry fusion over bed of mango and pineapple


\$380

Ensaladas y Entradas frias


SALADS AND COLD APPETIZERS

-  Ensalada de lechugas orgánicas, espinaca baby, ciruelas, duraznos, pera a la parrilla marinada en vino tinto

Organic lettuce salad, baby spinach, peach, plum, and grilled pear marinated with red wine dressing

\$110
-  Mini filete rebanado de atún en costra de ajonjolí negro y blanco sobre mousse de aguacate

Tuna steak crusted with black and white sesame seeds over avocado mousse

\$300
-  Ensalada de salmón con un mix de lechugas baby orgánicas salmón en cubos glaseado en salsa de tamarindo, supremas de naranja y toronja con chips de zanahoria y betabel con vinagreta de tamarindo

Salmon salad with a baby organic lettuce mix, salmon with tamarind sauce, orange and grapefruit with carrot and beetroot chips dressing with tamarind vinaigrette

\$200

Sopas y Cremas


CREAM & SOUPS

- Crema de mariscos, hinojo y cítricos

Seafood cream, fennel and citrics

\$200
- Bísquet de camarón con espuma de coñac con ravioli de cangrejo

Shrimp bisquet with cognac foam & crab ravioli


\$180
-  Crema dúo de flor de calabaza y chile poblano, con elote y flores orgánicas

Cream of squash blossom and poblano pepper with corn and organic flowers

\$200

Pescados y Mariscos

SEAFOOD

-  Filete de pescado regional totoaba servida en rissoto cremoso al limón en salsa al ajillo y vegetales baby orgánicos glaseados

Totoaba fish fillet served with a creamy lime rissoto with garlic sauce and baby organic vegetables

\$700
- Filete de huachinango con costra de almendras, alcaparras, ajo, perejil y jugo de limón acompañado de espinacas, tomates cherrys, cebollitas cambray y setas, con guarnición de puré de papa rústica, tocino y mantequilla

Red snapper fillet crusted with almonds, garlic, parsley and lemon juice accompanied with spinach, cherry tomatoes, baby onion, mushrooms and mashed potatoes with bacon and butter on the side



\$650
- Filete de cabrilla acompañado de puré de coliflor crocante de Parmesano, cebollitas cambray salsa de chile poblano y ñoquis de papa.

Cabrilla fish fillet with mashed couliflower, crunchy parmesan cheese, baby onions poblano pepper sauce and potato gnocchi.

\$600


Pescados y Mariscos


SEAFOOD

-  Pasta Penne de frijol negro, con salsa pesto, tomate deshidratado, camarones y queso cabra
Black bean penne pasta with pesto sauce, dry tomatoe, shrimp and goat cheese **\$500**
-  Camarones envueltos en prosciutto montados en puré de camote con miel y canela acompañados con ejote francés y verduras baby orgánicas
Wrapped prosciutto shrimps with mashed sweet potato, honey and cinnamon, accompanied with green beans and baby organic vegetables **\$650**

Carnes y Aves

STEAKS & POULTRY


-  Rib eye a la parrilla en costra de chiles, acompañado de papa gratin, espárragos, cebollitas cambray y verdura baby
Rib eye steak crusted with chilly's sauce, accompanied with au gratin potato, asparagus and baby vegetables **\$700**
- Cowboy a la parrilla marinado en finas hierbas, servido con elote amarillo a la mantequilla, ejotes envueltos en tocino y zanahorias glaseadas.

Grilled Cowboy steak marinated with fine herbs, served with yellow corn & butter, Green beans wrapped with bacon and carrots. **\$1,350**
-  Mar y Tierra · Cola de langosta y filete de mignon a las brasas con espárragos y papa gajo, mantequilla ajo y salsa de vino tinto
Surf & Turf · Lobster tail and mignon steak with asparagus, and wedge potato. **\$1,450**
- Rack de cordero en costra de pistaches, mermelada de menta habanero y verduras baby.

Rack of lamb crusted with pistachios, mint and habanero jelly with baby vegetables **\$850**

Postres

DESSERTS

-  Mousse cremoso de arroz con glaseado de anís ligero, servido sobre una cama de hojarasca en polvo y perlas de canela
Rice pudding mousse with anise, served over bed of leaf litter and cinnamon pearls **\$90**
- Pastel selva negra · Con capas de biscocho de chocolate y mousse de crema, licor de cereza y cerezas negras, decorado con virutas de chocolate y carbón de azúcar

Black forest cake · Layers of chocolate biscuit and creamy mousse with cherry liquour and black berries accompanied with chocolate and sugar charcoal **\$110**
- Pastel tres leches · Capas de biscocho de vainilla humectados en jarabe 3 leches con rompopo crema pastelera y cubierto final de crema diplomática acompañado con crumble de frutos deshidratados y fruta de la estación

Tres leches cake · Vanilla layers biscuit moisturized in tres leches syrup with eggnog, whipped cream accompanied with dry fruits crumble and seasonal fruit **\$80**
- Bomba Alaska · Helado napolitano encapsulado en biscocho de vainilla, cubierto de merengue italiano y con domo de algodón de azúcar y canela para flambeear a la vista del comensal

Alaska bomb · Neapolitan ice cream encapsulated in vanilla biscuit covered with Italian meringue and a cotton candy with cinnamon **\$80**
- Trilogía mousseline de chocolate · Mousseline en 3 capas de chocolate semiamargo, chocolate de leche, y chocolate blanco, glaseado con espejo negro, servido en salsa de Jamaica y decoración de isomalt

Chocolate moussilen trilogy · With three layers of chocolate, served with hibiscus sauce and isomalt **\$150**