

# THE COLD APPETIZERS

## ENTRADAS FRÍAS



### Ensalada de Tomate | \$229

Vinagreta de orégano y balsámico, aceitunas, hinojo, queso de cabra

### Ensalada Verde | \$229

Lechuga, nopal, pepino, alga, vinagreta de tomate con ajonjolí

### Tartar de Atún | \$249

Soya dulce, ají amarillo, edamame, puré de aguacate

### Tostada de Salmón Curado | \$279

Pepino limón confitado, ajonjolí

### Ceviche del Día | \$339

Agua de tomate, hinojo, aguacate, pepino, aceite ahumado

### Tiradito de Hamashi | \$379

Salsa de chile pasilla, cebollín, limón fermentado

### Platón Neptune | \$449

Almejas, ostiones, sangrita de maracuyá, piña con mezcal

### Sopa de Langosta | \$229

Crotones, camarón, cebollín

### Pam Bao | \$229

Panceta de cerdo glaseada con especias, col, aguacate

### Almeja Frita | \$279

Tártar de ají amarillo, chile güero, cilantro

### Ostiones Gratinados | \$299

Salsa de ajo, espinaca, jengibre, parmesano

### Giosas de Pescado | \$299

Salsa dulce de chiles fermentados con piña

### Dúo de Mar | \$299

Camarones, mejillones, salsa de tomate con chorizo

### Cancrejo Concha Suave | \$399

Salsa de chiles, ensalada tikki, vinagreta de limón

## THE HOT APPETIZERS ENTRADAS CALIENTES

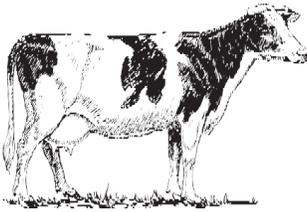
FISH

PESCADOS



MEATS

CARNES



**Pollo Rostizado | \$329**

Puré de apio nabo ahumado, coliflor, salsa de té limón

**Arroz del Mar de Cortés | \$339**

Mejillones, camarón, pulpo, callo

**Salmón Risolado | \$499**

Emulsión de mejillones, quenelle de tomate, hinojo

**Pulpo con Mantequilla de Macha | \$539**

Asientos de Rib-Eye, puré de coliflor

**Totoaba al vapor con Hierbas Mexicanas | \$559**

Curry verde, pasta udon

**Cabrilla al Mojo de Jengibre | \$569**

Hongos a la mantequilla, puré de calabaza

**Camarones Rostizados | \$599 \*Premium**

Guarnición del día

**Huachinango Adobado | \$739 \*Premium**

Coliflor capeada, puré de piña

**Cola de Langosta | \$1199 \*Premium**

Al mojo de ajo o con adobo de chiles miso, guarnición del día

**Cowboy | \$1899 \*Premium**

Guarniciones del día, jugo de carne

THE

DESSERTS

POSTRES



**Tibio de Chocolate | \$199**

Helado de Damiana, crumble de canela

**Creme Brulee de Vainilla | \$199**

Sable breton, frutos rojos

**Nugat de Chocolate | \$199**

Crumble, coulis de maracuyá con jengibre

**Pastel de Fresa | \$199**

Mousse de limón, biscocho de almendra, crema de chochoco blanco