

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

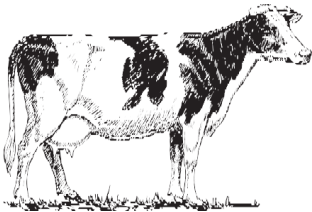
PESCADOS



&

MEATS

CARNES



THE

DESSERTS

POSTRES



Pollo Rostizado | \$329

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

Arroz del Mar de Cortés | \$339

Mejillones, camarón, pulpo, callo

Camarones Rostizados | \$399 *Premium

Guarnición del día

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

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 | \$1699 *Premium

Guarniciones del día, jugo de carne

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