



Tapas del mar.  
**Seafood tapas.**  
\$225 MXN

Ensalada de salmón horneado, papa cambray, verdolagas, berros y vinagreta de miel maple.  
**Baked salmon salad, cambray potato, purslane, watercress and maple honey vinaigrette.**  
\$225 MXN

Carpaccio de espárragos, migas de pan con ajo, reducción de balsámico, cebolla frita y queso feta fresco.  
**Asparagus carpaccio, croutons with garlic, balsamic reduction, fried onions and fresh feta cheese.**  
\$175 MXN

Rollitos de prosciutto, lacas de queso gruyere, vinagreta de ajo asado.  
**Rolls of prosciutto, gruyere cheese lacquers, roasted garlic vinaigrette.**  
\$195 MXN

Ostiones asados en salsa ponzu, jugo untuoso de curaçao y arena de pan de ajo (3 piezas).  
**Roasted oysters in ponzu sauce, unctuous juice of curaçao and garlic bread sand (3 pieces).**  
\$245 MXN

Mejillones de la baja, vino blanco y azafrán.  
**Mussels of Baja California, white wine and saffron.**  
\$225 MXN

Sopa de hongos silvestres, espuma de queso de cabra con tomillo.  
**Wild mushroom soup, goat cheese foam with thyme.**  
\$185 MXN

Crema de cangrejo, tostadita de caviar con mantequilla de erizo, espuma de raíz de apio.  
**Crab cream, caviar toast with sea urchin butter, celery root foam.**  
\$185 MXN

Huachinango mozárabe, tabule cuscús con betabel, menta, salsa macha y betabel deshidratado.  
**Mozarabic Huachinango, tabous couscous with beet, mint, macha sauce and dehydrated beet.**  
\$395 MXN

Pesca del día de la pasión en costra de pistache, puré de papa, espárragos asados, supremas de cítricos y salsa de maracuyá.  
**Fishing of the day to the passion fruit in pistachio crust, mashed potatoes, roasted asparagus, citrus supreme and passion fruit sauce.**  
\$395 MXN

Salmón a la parrilla con hierbas frescas, risotto de tinta de calamar, caviar y alioli de azafrán.  
**Grilled salmon with fresh herbs, squid ink risotto, caviar and saffron aioli.**  
\$415 MXN

Camarones en salsa de tomatillo, esquites tatemados, calabacita asada y puré de chícharos.  
**Tomatillo sauce shrimp, roasted corn, roasted zucchini and mashed peas.**  
\$435 MXN

Camarones satay al coco, croquetas de camote, ensalada de jícama, lichi, salsa de guayaba, mermelada de naranja y horseradish.  
**Satay shrimp with coconut, sweet potato croquettes, jicama salad, lychee, guava sauce, orange marmalade and horseradish.**  
\$435 MXN

Linguini frutti di mare, mariscos, salsa de queso gruyere, espárragos.  
**Linguini frutti di mare, seafood, gruyere cheese sauce, asparagus.**  
\$345 MXN

Filete de res, puré rústico de papa, hongos silvestres, queso azul, aroma de trufa blanca.  
**Beef steak, rustic mashed potato, wild mushrooms, blue cheese, white truffle aroma.**  
\$440 MXN

Cola de langosta, salsa de cítricos, chayote, papa y mermelada de jamaica.  
**Lobster tail, citrus sauce, chayote, potato and hibiscus marmalade.**  
\$685 MXN