



Entradas / Appetizers

Ensalada de pera asada y alcachofas, lechugas orgánicas, piñones tostados, lacas de queso gruyere y vinagreta de sidra
Roasted pear salad and artichokes, organic lettuce, toasted pine nuts, gruyere cheese lacquers and cider vinaigrette
\$165mxn

Carpaccio de espárragos, migas de pan con ajo, reducción de balsámico, cebolla frita y queso feta fresco
Carpaccio asparagus, croutons with garlic, balsamic reduction, fried onions and fresh feta cheese
\$165mxn

Ensalada de rollos de prosciutto, lechugas orgánicas, queso parmesano, espárragos y vinagreta de ajo asado
Salad of prosciutto rolls, organic lettuce, parmesan cheese, asparagus and roasted garlic vinaigrette
\$185mxn

Nido de codorniz, espinacas, huevo frito, berros, camote frito y vinagreta de cacahuete
Quail's Nest, spinach, fried egg, watercress, fried sweet potato and peanut vinaigrette
\$195mxn

Aguachile del día, pepino, aguacate, chile cuaresmeño, cebolla y rabanos
Aguachile of the day, cucumber, avocado, cuaresmeño chili, onions and radishes
\$165mxn

Ostiones asados en salsa ponzu, jugo untuoso de cítricos y arena de pan de albahaca (3 pzas.)
Scallops roasted in ponzu sauce, creamy citrus juice and basil bread sand (3 pieces)
\$175mxn

Mejillones de la baja, vino blanco y azafrán
Baja mussels seasoned with white wine and saffron
\$210mxn

Sopa de poro, ossobuco de res, cebolla cambray asada, pure de aguacate y queso parmesano
Leek soup, beef ossobuco, spring onion roast, mashed avocado and Parmesan cheese
\$165mxn

Crema de cangrejo, tostadita de caviar con mantequilla de erizo, espuma de raíz de apio
Cream of crab, caviar tostadita with sea urchin butter, celery root foam
\$175mxn

Sorpresa de quesos
Cheese surprise plate
\$345mxn

Tapas del mar
Tapas of the sea
\$185mxn

Platos Fuertes / Main Courses

Huachinango mozarabe, tabule cous cous con betabel, menta, salsa macha y betabel deshidratado
Red snapper mozarabe, tabulate cous cous with beets, mint, macha sauce and dehydrated beets
\$330mxn

Huachinango al horno con salsa teriyaki de balsámico, arroz basmati al vapor y espárragos ligeramente ahumados
Red snapper baked with balsamic teriyaki sauce, steamed basmati rice and slightly smoky asparagus
\$330mxn

Huachinango de la pasión en costra de pistache, puré de papa, espárragos al grill, suprema de cítricos y salsa de maracuya
Passion red snapper on pistachio crust, mashed potato, grilled asparagus, citrus supreme and passion fruit sauce
\$330mxn

Salmón a la parrilla con hierbas frescas, rissoto de tinta de calamar, caviar y alioli de azafrán
Grilled salmon with fresh herbs, squid ink risotto, caviar and saffron aioli
\$330mxn

Camarones nebbiolo, puré de papa a la mostaza, ragu de hongos de la temporada, crema de eneldo y zanahoria baby
Nebbiolo shrimp, mashed potatoes with mustard, mushroom ragu season, dill cream and baby carrots
\$395mxn

Camarones satay al coco, croquetas de camote, espárragos grill, ensalada de jícama, lichis, salsa de guayaba, mermelada de naranja y horseradish
Coconut shrimp satay, sweet potato croquettes, grilled asparagus, jicama salad, lychee, guava sauce, orange marmalade and horseradish
\$395mxn

Linguini frutti di mare, pulpo, almeja, mejillón, camarón y callo
Linguini frutti di mare, octopus, clam, mussel, shrimp and scallop
\$295mxn

Medallones de res con puré rústico de papa, ejotes salteados, col de bruselas, chícharos y salsa de queso gruyere
Beef medallions with rustic mashed potatoes, green beans sautéed, brussels sprout, peas and gruyere cheese sauce
\$395mxn

New york a las brasas con tuetano al perejil, ensalada de ruffles de papa, elote baby y espárragos con prosciutto (300grs.)
Grilled New York steak, tuetano parsley, potato ruffles salad, baby corn and asparagus with prosciutto (300g.)
\$485mxn

Langosta rostizada en adobo, mantequilla con vegetales y puré de papa o risotto
Roasted lobster in adobo sauce, butter with vegetables and mashed potato or risotto
\$675mxn

Libre de Gluten / Gluten Free

Orgánico / Organic

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.