



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

Guacamole tropical, mango, jícama, granada y panela marinada.  
**Guacamole, mango, jicama, pomegranate and fresh local cheese.**  
\$145 MXN

Ostiones frescos, zarandeados y jugo verde, espuma de limón.  
**Fresh, tossed and green oysters, lime foam.**  
\$245 MXN

Ceviche del día, marinado en limón y cebolla morada, chips de maíz negro, servido en coco fresco, mango y espuma de limón real.  
**Ceviche of the day, marinated in lemon and onion, black corn chips, served on fresh coconut, mango and royal lemon foam.**  
\$195 MXN

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

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



Enchiladas de mariscos en salsa de quesos, camarón, callo, tentáculo de pulpo al grill ligeramente ahumado.

***Seafood enchiladas in cheese sauce, shrimp, scallops, octopus grilled lightly smoked.***

\$245 MXN

Hamburguesa de camarón, pan hecho en casa, queso brie, cebolla caramelizada, pepino, arúgula, rufles de papa, aderezo roquefort.

***Shrimp burger, homemade bread, brie cheese, caramelized onion, cucumber, arugula, potato ruffles, roquefort dressing.***

\$210 MXN

Brioche de salmón al almenier de alcaparras, pepino fresco en escabeche, queso suave de cabra al cebollín, rufles de papa.

***Salmon brioche with menier capers, pickled cucumber fresh, soft goat cheese, potato ruffles.***

\$245 MXN

Arrachera al grill, cebollitas cambray, chorizo, quesadilla de panela, ensalada de aguacate y salsa martajada.

***Grilled flank steak, baby onions, chorizo, panela cheese quesadilla, avocado salad and martajada sauce.***

\$285 MXN

Camarones cucaracha, alioli de betabel, croquetas, emulsión de aguacate.

***Fried Shrimp, aioli beet, croquettes, avocado emulsion.***

\$435 MXN

Camarones satay al coco, croquetas de camote, espárragos al 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.***

\$435 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

Huachinango zarandeado al carbón, pico de mango, y puré de piña.

***Zarandeado red snapper, mango and mashed pineapple.***

\$395 MXN

Cola de langosta, salsa de cítricos, chayote, papa y mermelada de jamaica.

***Lobster tail, citrus sauce, chayote, potato and hibiscus marmalade.***

\$685 MXN