

ENTRADAS APPETIZERS



TAPAS

\$245

SANDÍA NIXTAMALIZADA

Fermentado de sandía, helado de requesón, piel de naranja confitada, nuez, miel de abeja

NIXTAMALIZED WATERMELON

Fermented watermelon, requeson ice cream, candied orange peel, walnut, honey

\$175

ENSALADA DE LECHUGAS ORGÁNICAS

Tuba texturizada, coco fresco deshidratado, helado de coco, manzana, nuez, vinagreta de piña

ORGANIC LETTUCE SALAD

Textured tuba, dehydrated fresh coconut, coconut ice cream, apple, walnut, pineapple vinaigrette

\$185

ENSALADA DE AGUACATE A LA LEÑA

Prosciutto, mayonesa de poblano, gel fluido de limón, chapulines, huevo de codorniz, jicama, pepino deshidratado, helado de aguacate

FIREWOOD-ROASTED AVOCADO SALAD

Prosciutto, Poblano chili mayonnaise, lemon gel, grasshoppers, quail egg, jicama, dehydrated cucumber, avocado ice cream

\$185

OSTIONES FRESCOS AHUMADOS

Crema de ostión, ralladura de limón real, espuma de soya, coral de tinta de calamar, mejillones de La Baja, vino blanco, azafrán (3 piezas)

SMOKED FRESH OYSTERS

Oyster cream, royal lemon zest, soy foam, squid ink coral, La Baja mussels, white wine, saffron (3 pieces)

\$255

MEJILLONES DE LA BAJA

Vino blanco y azafrán

MUSSELS OF BAJA CALIFORNIA

White wine and saffron

\$265

SOPA DE HONGOS SILVESTRES

Espuma de queso de cabra con aroma de tomillo

WILD MUSHROOM SOUP

Goat cheese foam with thyme scent

\$185

CREMA DE CANGREJO

Tostadita de caviar con mantequilla de erizo, espuma de raíz de apio

CRAB CREAM SOUP

Caviar toast with sea urchin butter, celery root foam

\$210

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

HUACHINANGO CON PIEL EN ESCABECHE

Coliflor asada en mantequilla, zanahorias encurtidas, cebolla cambray, chile verde

PICKLED HUAUCHINANGO

Cauliflower roasted in butter, pickled carrots, green onion, Serrano chile

\$415

PESCA DEL DÍA DE LA PASIÓN EN COSTRA DE PISTACHE

Puré de papa ahumada, espárragos asados, suprema de cítricos, salsa de maracuyá

CATCH OF THE DAY AU PASSION FRUIT WITH PISTACHIO CRUST

Smoked mashed potatoes, roasted asparagus, citrus supreme, passion fruit sauce

\$415

ATÚN SELLADO MARINADO EN SALSA SOYA

Panceta de cerdo en sous vide, estofado de lentejas, cebollas cambray encurtido, salsa

Harissa picante

SEARED TUNA MARINATED IN SOY SAUCE

Pork belly in sous vide, lentil stew, pickled green onion, spicy Harissa sauce

\$415

SALMÓN A LA PARRILLA CON HIERBAS FRESCAS

Risotto de tinta de calamar, caviar,

alioli de azafrán

GRILLED SALMON WITH FRESH HERBS

Squid ink risotto, caviar and saffron aioli

\$430

CAMARONES A LA LEÑA

Mole, plátano macho asado, puré de papa ahumada, elote, salsa de cuastecomate con notas de chocolate y canela

FIREWOOD-ROASTED SHRIMP

Mole sauce, roasted plantain, smoked potato puree, corn, Cuastecomate salsa with chocolate and cinnamon notes

\$465

CAMARONES SATAY AL COCO PHILADELPHIA

Croquetas de camote asado, ensalada de jicama, litchi, yaca, salsa de guayaba, mermelada de naranja, rábano

SATAY SHRIMP WITH COCONUT AND CREAM CHEESE

Roasted sweet potato croquettes, jicama salad, litchi, jackfruit, guava sauce, orange marmalade, horseradish

\$465

FILETE DE RES CON PURÉ RÚSTICO DE PAPA

Hongos silvestres, queso azul, aroma de trufa blanca, salsa de queso gruyere

BEEF STEAK WITH RUSTIC MASHED POTATOES

Wild mushrooms, blue cheese, white truffle aroma, Gruyère cheese sauce

\$485

COLA DE LANGOSTA

Salsa de cítricos, chayote, papa, mermelada de jamaica

LOBSTER TAIL

Citrus sauce, chayote, potato, hibiscus marmalade

\$695

Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina. 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.

Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients, however the consumption of raw products is at your personal discretion.

POSTRES DESSERTS

FALSO BETABEL

Polvo de jamaica, arena de chocolate, frutos rojos

FALSE BEETROOT

Hibiscus powder, chocolate crumbles, berries

\$185

SELVA AROMÁTICA

Esponja, mousse de pimienta verde, gelée de romero,

helado de albahaca

AROMATIC JUNGLE

Sponge, green bell pepper mousse, rosemary gelée, basil ice cream

\$185

TEXTURAS DE CUASTECOMATE

Helado de azafrán

CUASTECOMATE TEXTURES

Saffron ice cream

\$185

CRÈME BRÛLÉE DE LA PASIÓN

Crocante de almendra, tierra de piñones, sorbete de kiwi fresca

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

Almond crisp, pine nuts crumble, strawberry kiwi sorbet

\$185

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Arena de cocoa, crema batida, helado de chocolate amargo

CHOCOLATE FONDANT

Cocoa crumble, whipped cream, dark chocolate ice cream

\$195

DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS

HOMEMADE ICE CREAM TASTING

\$155

Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina.

Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.

LE~KLIFF