

# ENTRADAS APPETIZERS

---

---

## TAPAS

\$275

### ENSALADA DE CORAZÓN DE PALMITO

*Puré de habas, coliflor al coco, pudín de vainilla, helado de aceite de oliva, coulis de naranja*

### PALMITO HEART SALAD

*Bean purée, cauliflower au coconut, vanilla pudding, olive oil ice-cream, orang coulis*

\$215

### 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*

\$215

### TIRADITO DE ATÚN SELLADO A LA MEXICANA

*Puré de aguacate, rábano, sandía, jitomate cherry, cebollita y soya especial*

### MEXICAN TUNA TIRADITO

*Avocado purée, radish, watermelon, tomato cherry, cambray onion and special soy*

\$235

### OSTIONES A LAS BRASAS

*Mantequilla de ajo, sal de especias aromáticas y aroma de semilla de cilantro*

### GRILLED OYSTERS

*Garlic butter, parmesan cheese, salt of aromatic spices and cilantro seed scent*

\$285

### MEJILLONES DE LA BAJA

*Vino blanco y azafrán*

### MUSSELS OF BAJA CALIFORNIA

*White wine and saffron*

\$275

### SOPA DE HONGOS SILVESTRES

*Espuma de queso de cabra con aroma de tomillo*

### WILD MUSHROOM SOUP

*Goat cheese foam with thyme scent*

\$210

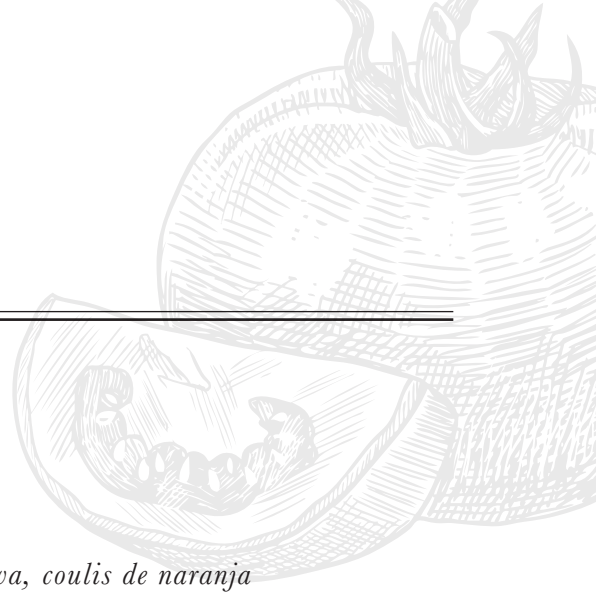
### CREMA DE CANGREJO

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

### CRAB CREAM SOUP

*Caviar toast with sea urchin butter, celery root foam*

\$225



# PLATOS FUERTES MAIN DISHES

## HUACHINANGO EN SU COCCIÓN DE JUGO DE CERDO

*Papada de chicharón, almeja, chips portobello  
y vinagreta de hongos*

### RED SNAPPER

*Pork stew crackling, clam, portobello chips and  
mushroom vinaigrette*

\$445

## 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*

\$445

## 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*

\$445

## 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*

\$465

## 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*

\$485

## 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*

\$485

## 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*

\$515

## TROZOS DE LANGOSTA

*Confitada en mantequilla de ajo, zanahorias asadas,  
trufas de papas fritas con doble puré de coliflor y  
zanahoria con esencia de naranja y jengibre*

### LOBSTER TAIL

*Confited in garlic butter, grilled carrots, fried  
potatoe truffles, double cauliflower and carrot purée  
with orange and ginger essence*

\$725

*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

---

## CHEESECAKE DE CUASTECOMATE

*Glaseado, helado de cenizas,  
compota de moras al romero*

### CUASTECOMATE CHEESECAKE

*Glazed, ashed ice-cream, blackberry  
and ginger compote*

\$195

## BIZCOCHO DE ELOTE

*Espuma de tortilla quemada y helado de arroz*

### CORN BISCUIT

*Burnt tortilla foam and rice ice-cream*

\$195

## PROFITEROLES

*Rellenos de pudín de frijol, manzana macerada en  
tomillo, helado de piel de manzana ahumada*

### PROFITEROLES

*Stuffed with bean pudding, apple macerated in  
thyme, smoked apple peel ice-cream*

\$195

## DECONSTRUCCIÓN DE TIRAMISÚ

*Merengue de cocoa, gele de licor de amareto,  
mousse de queso mascarpone, helado de café*

### DECONSTRUCTED TIRAMISU

*Cocoa meringue, amaretto liqueur, coffee ice  
cream*

\$195

## CRÈME BRÛLÉE DE LA PASIÓN

*Crocante de almendra, tierra de piñones,  
sorbete de kiwi y fresa*

### PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

*Almond crisp, pine nuts crumble,  
kiwi and strawberry sorbet*

\$195

## VOLCÁN DE CHOCOLATE

*Arena de cocoa, crema batida,  
helado de chocolate amargo*

### CHOCOLATE FONDANT

*Cocoa crumble, whipped cream,  
dark chocolate ice cream*

\$210

## DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS

### HOMEMADE ICE CREAM TASTING

\$165

*Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina.  
Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.*

LE~KLIF

# MIXOLOGY COCKTAILS

## 👉 TIKI LE KLIFF

*Raicilla Hacienda El Divisadero, jarabe de mango, jengibre, chile habanero, licor de melón, jugo de piña, esencia de coco, infusión de anís estrella Hacienda El Divisadero Raicilla, mango syrup, ginger, habanero chili, melon liqueur, pineapple juice, coconut essence, star anise infusion*  
\$220

## 🍷 BAMBÚ

*Mezcal Espadín, licor de chile ancho, puré de tamarindo, jarabe de agave, sal de gusano Espadín Mezcal, ancho chili liqueur, tamarind purée, agave syrup, worm salt*  
\$220

## 👉 MAREA ROJA

*Tequila Clase Azul Plata, jarabe de jamaica, especias y espuma de coco con esencia de vainilla Clase Azul Plata Tequila, hibiscus syrup, spices, coconut foam, vanilla essence*  
\$245

## 👉 COSTA DEL MAR

*Raicilla Hacienda El Divisadero, puré de guanábana, jarabe de agave, sal de hormiga Hacienda El Divisadero Raicilla, soursoy purée, agave syrup, ant salt*  
\$220

## 🦋 MARIPOSA

*Mezcal Sentir Espadín, jarabe de piña y chipotle, jengibre, cardamomo, espuma de coco con esencia de canela Mezcal, pineapple and chipotle syrup, ginger, cardamom and coconut foam with cinnamon essence*  
\$220

## 💎 TESORO

*Tequila Clase Azul Reposado, maracuyá, jarabe de vainilla, Aquafaba y sal de café con chile Clase Azul Reposado Tequila, passion fruit, vanilla syrup, Aquafaba and coffee salt with chile*  
\$245

## 👉 CLÁSICO DEL BAR

*Raicilla Hacienda El Divisadero, Aquafaba, jarabe de calabaza, clavo de olor, Cinzano Rosso y limón amarillo Hacienda El Divisadero Raicilla, Aquafaba, pumpkin syrup, clove, Cinzano Rosso, lemon*  
\$220

## ♥ AMOR

*Vodka Grey Goose, uvas verdes, licor de St. Germain, aire de pétalos de rosa Grey Goose Vodka, green grapes, St. Germain liqueur, rose petals air*  
\$220

## 🌿 MAR AZUL

*Ginebra Bombay Sapphire, Curaçao azul, uvas verdes, romero, limón amarillo, top de mineral y esencia de lemon grass Bombay Sapphire Gin, blue Curaçao, green grapes, rosemary, lemon, mineral water and lemon grass essence*  
\$220

*Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina.  
Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.*

LE~KLIFF