

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

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

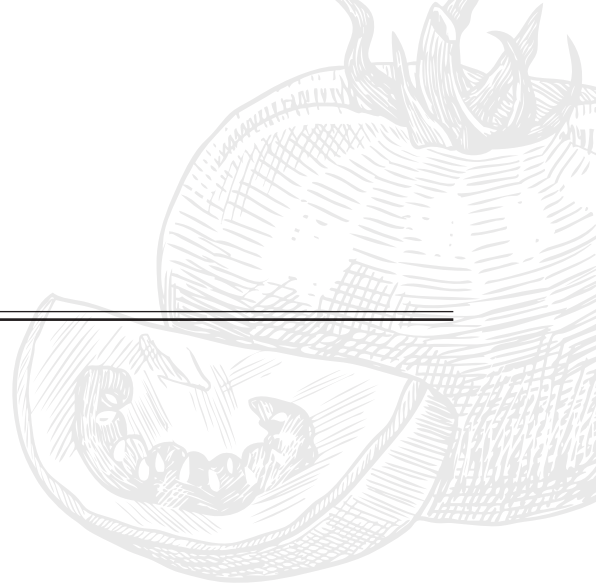
CREMA DE CANGREJO

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

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

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
jícama,
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

COLA 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.

LE~KLIFF

POSTRES DESSERTS



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~KLIFF

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, soursof 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