



APPETIZERS

FRESH OYSTERS bahía falsa, ensenada 1/2 DOZEN \$325 

ROCKEFELLER OR GRILLED OYSTERS 1/2 DOZEN \$385 

FIG SALAD ^{120G}
arugula, radicchio, blue cheese, toasted hazelnut \$265  

RED SNAPPER CEVICHE ^{90G}
passion fruit leche de tigre, baby corn, sweet potato, red onion, cilantro, green onion \$345

WHITE CORN CREAM SOUP ^{275ML}
crab beignets, truffle essence \$235

CAESAR SALAD ^{120G}
fresh lettuce, house recipe dressing, brioche croutons, reggiano crisp \$235

TUNA POKE ^{90G}
avocado, watermelon, macadamia nuts, hon dashi \$325

FRIED CALAMARI ^{200G}
homemade tartar and chipotle sauce \$315

GRILLED PACIFIC OCTOPUS ^{130G}
guajillo pepper, romesco, chistorra and potato mochis \$365

LOBSTER AND BONE MARROW TACOS ^{2PCS 90G}
huitlacoche tortilla, avocado, chipotle, pickled onion \$425 

MUSSELS CASSEROLE ^{250G}
garlic bread, pomodoro sauce flamed with tequila \$365

STONE CRAB CAKES ^{2PCS 120G}
bell pepper, parsley, green onion, jalapeño, beet, chipotle alioli \$295

SPECIALTIES

SEAFOOD CHOWDER ^{180G}
shrimp, mussels, scallops, salmon \$510 

STONE CRAB ENCHILADAS ^{3PCS 180G}
organic lettuce, poblano pepper sauce and black beans, monterey jack cheese \$585 

GRILLED CATCH OF THE DAY ^{180G}
potato aligot, grilled vegetables, anchovies sauce \$545 

GRILLED LACQUERED ORGANIC CHICKEN ^{190G}
potato, carrot, cambray onion, tamarind and dark beer sauce \$495

MEZQUITE GRILLED EGGPLANT ^{200G}
potato and truffle oil essence \$495  

SALMON WITH GINGER AND LEMONGRASS ^{180G}
with lobster sauce \$595

TARRAGON GRILLED SHRIMP ^{180G}
parsnip purée, grilled vegetables \$645 

SEARED TUNA ^{180G}
black sesame seeds, potato gratin, sweet corn, goat cheese, cherry tomato sauce \$595 

NEW YORK STEAK US PRIME ^{370G}
asparagus and bacon, potato purée, pasilla pepper sauce \$1,150 

SEARED SCALLOPS ^{160G}
grilled vegetables, purée edamame, citrus glaze \$645 

FROM THE SEA ^{180G}
seared scallops, shrimp, octopus, mussels, chorizo, guajillo pepper risotto, seafood sauce \$635 

CARIBBEAN LOBSTER
ají pepper mayonnaise and roasted leek gratin, fresh leaves of mizuna mustard and amaranth (market price)

 **Gluten free**  **Vegetarian**

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
Prices in Mexican Pesos. Include sales tax. Do not include gratuity.*



ENTRADAS

OSTIONES FRESCOS bahía falsa, ensenada 1/2 DOCENA \$325

OSTIONES ROCKEFELLER O A LA PARRILLA 1/2 DOCENA \$385

ENSALADA DE HIGOS ^{120G}
arúgula, radicchio, queso azul, avellana tostada \$265

CEVICHE DE HUACHINANGO TIERNO ^{90G}
leche de tigre de maracuyá, elote baby, camote, cebolla morada, cilantro, cebollín \$345

CREMA DE ELOTE ^{275ML}
buñuelos de jaiba azul, aire de trufa \$235

ENSALADA CÉSAR ^{120G}
romana fresca, aderezo receta de la casa, crotones, teja de reggiano \$235

POKE DE ATÚN ^{90G}
aguacate, sandía, nuez macadamia, hon dashi \$325

CALAMAR FRITO ^{200G}
aderezo tártara y salsa chipotle hecha en casa \$315

PULPO ADOBADO A LAS BRASAS ^{130G}
guajillo, romesco, chistorra y mochos de papa \$365

TACOS DE LANGOSTA Y TUÉTANO ^{2PZS 90G}
tortilla de huitlacoche, aguacate, chipotle, cebolla curtida \$425

CAZUELA DE MEJILLONES ^{250G}
pan de ajo, salsa de pomodoro flameado con tequila \$365

PASTELITOS DE CANGREJO ^{2PZS 120G}
morrón, perejil, cebollín, jalapeño, betabel, alioli de chipotle \$295

ESPECIALIDADES

CHOWDER DE MARISCOS ^{180G}
camarón, mejillón, callo perla, salmón \$510

ENCHILADAS DE CANGREJO MORO ^{3PZS 180G}
lechugas orgánicas, salsa de chile poblano y frijol negro, queso monterey jack \$585

PESCA DÍA AL GRILL ^{180G}
aligot de papa, vegetales a la parrilla, salsa de anchoas \$545

POLLO ORGÁNICO LAQUEADO A LA PARRILLA ^{190G}
papas, zanahorias, cebollitas cambray, salsa de tamarindo y cerveza oscura \$495

BERENJENA ASADA CON MEZQUITE ^{200G}
espuma de papa y aceite de trufa \$495

SALMÓN AL JENGIBRE Y TÉ LIMÓN ^{180G}
con salsa de langosta \$595

CAMARONES AL ESTRAGÓN ^{180G}
puré de chirivía, vegetales asados \$645

ATÚN SELLADO ^{180G}
ajonjolí negro, gratín de papa, elote dulce, queso de cabra, salsa de jitomate cherry \$595

FILETE NEW YORK US PRIME ^{370G}
espárragos envueltos en tocino, puré de papa, salsa de chile pasilla \$1,150

CALLOS SELLADOS AL SARTÉN ^{160G}
vegetales a la parrilla, puré de edámame, salsa de naranja \$645

DEL MAR ^{180G}
callos sellados, camarón, pulpo, mejillón al tequila, chorizo, risotto al guajillo, salsa de mariscos \$635

COLA DE LANGOSTA DEL CARIBE
mayonesa de ají y gratin de puerro asado, hojas frescas de mostaza mizurna y amaranto (precio de mercado)

Libre de gluten Opciones vegetarianas

Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermarse.

Precios en Pesos. Precios totales a pagar. No incluyen propinas.