



ENTRADAS

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

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

ENSALADA DE DURAZNOS ASADOS ^{120G}
espinacas baby, queso gorgonzola, palanqueta de nuez, chile mulato, vinagreta \$285

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

ENSALADA DE BETABEL HORNEADO ^{120G}
arúgulas, nuez, avellanas, queso de cabra \$310

BISQUE DE LANGOSTA ^{275ML}
langosta, jalea de jitomate, aceite de trufa \$265

POKE DE ATÚN ^{90G}
aguacate, sandía, nuez macadamia, hondashi \$345

SOPE DE PAPADA ^{1PZA 90G}
brotes de cilantro, cebolla tatemada, coulis de piña, chile habanero dulce \$298

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

TIRADITO DE HAMACHI ^{90G}
leche de tigre con maracuyá, jengibre, semillas de cilantro, coulis de aguacate, chile manzano \$385

PULPO ADOBADO A LAS BRASAS ^{130G}
guajillo, romesco, chistorra, mochis 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 \$395

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

ESPECIALIDADES

PESCA DÍA AL GRILL CON MESQUITE ^{180G}
aligot de papa, vegetales a la parrilla, salsa anchoas \$595

ENCHILADAS DE CANGREJO MORO ^{3PZS 180G}
lechugas orgánicas, salsa de chile poblano, frijol negro, queso monterey jack \$625

FILETE DE ROBALO ^{180G}
costra de pistaches, puré de camote, beurre blanc, miso \$610

SALMÓN AL JENGIBRE Y TÉ LIMÓN ^{180G}
salsa de langosta \$705

ATÚN SELLADO ^{180G}
ajonjolí negro, gratín de papa, elote dulce, queso de cabra, salsa de tomatillo cherry \$615

CAMARONES AL ESTRAGON ^{180G}
puré de chirivía, vegetales asados \$675

CALLOS SELLADOS AL SARTÉN ^{160G}
vegetales a la parrilla, puré de edámame, salsa de naranja \$715

DEL MAR ^{180G}
callos sellados, camarón, pulpo, mejillón al tequila, chorizo, risotto al guajillo, salsa de mariscos \$715

POLLO ORGÁNICO LAQUEADO A LA PARRILLA ^{190G}
papas, zanahorias, cebollitas cambray, salsa de cerveza oscura \$510

COSTILLAR DE RES EN MOLE NEGRO ^{180G}
puré de plátano macho, cebollitas confitadas, guisantes salteados \$735

FILETE NEW YORK US PRIME ^{370G}
espárragos envueltos en tocino, puré de papa, salsa de chile pasilla \$1,110

CHULETA DE CERDO KUROBUTA ^{340G}
salsa de romero y oporto, ajo negro, puré de coliflor asado, zanahorias salteadas \$1,120

COLA DE LANGOSTA DEL CARIBE
risotto cremoso, vegetales salteados (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.



APPETIZERS

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

ROCKEFELLER OR GRILLED OYSTERS 1/2 DOZEN \$385

GRILLED PEACH SALAD ^{120G}
baby spinach, gorgonzola cheese, walnut brittle, mulato chili, vinaigrette \$285

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

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

ROASTED BEET SALAD ^{120G}
arugula, walnuts, hazelnuts, goat cheese cream \$310

LOBSTER BISQUE ^{275ML}
lobster, tomato jam, truffle oil \$265

TUNA POKE ^{90G}
avocado, watermelon, macadamia nuts, hondashi \$345

PORK SOPE ^{1PC 90G}
cilantro sprouts, charred onion, pineapple coulis, sweet habanero chili \$298

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

HAMACHI TIRADITO ^{90G}
passion fruit leche de tigre, ginger, cilantro seeds,
avocado coulis, manzano pepper \$385

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

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

MUSSELS CASSEROLE ^{250G}
garlic bread, pomodoro sauce flambéed with tequila \$395

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

SPECIALTIES

GRILLED CATCH OF THE DAY ^{180G}
potato aligot, grilled vegetables, anchovies sauce \$595

STONE CRAB ENCHILADAS ^{3PCS 180G}
organic lettuce, poblano pepper sauce and black beans, monterey jack cheese \$625

LOCAL SEA BASS ^{180G}
pistachio crust, sweet potato purée, beurre blanc miso \$610

SALMON WITH GINGER AND LEMONGRASS ^{180G}
obster sauce \$705

SEARED TUNA ^{180G}
black sesame seeds, potato gratin, sweet corn, goat cheese, cherry tomato sauce \$615

TARRAGON GRILLED SHRIMP ^{180G}
parsnip purée, roasted vegetables \$675

SEARED SCALLOPS ^{160G}
grilled vegetables, purée edamame, orange glaze \$715

FROM THE SEA ^{180G}
seared scallops, shrimp, octopus, mussels, chorizo, guajillo pepper risotto, seafood sauce \$715

GRILLED LACQUERED ORGANIC CHICKEN ^{190G}
potato, carrot, cambray onion, tamarind and dark beer sauce \$510

BONELESS SHORT RIB IN BLACK MOLE ^{180G}
plantain purée, confit pearl onions, sautéed peas \$735

NEW YORK STEAK US PRIME ^{370G}
asparagus and bacon, potato purée, pasilla pepper sauce \$1,110

KUROBUTA PORK CHOP ^{340G}
rosemary and port wine sauce, black garlic, roasted cauliflower purée, sautéed carrots \$1,120

CARIBBEAN LOBSTER
creamy risotto, sautéed vegetables (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.*