



GAUDEA

BY

MUARÉ

MENU CENAS DINNER MENU

Sumérgete en una experiencia culinaria vibrante y sin restricciones en un menú plant-based. Deléitate con platos frescos, creativos y llenos de sabor, que ofrecen una variedad de texturas y combinaciones únicas. Explora una sinfonía de aromas que provienen del huerto, la granja o el mar. ¡Bienvenido a un mundo donde la comida es una celebración de la bondad, la diversidad y la experiencia sensorial, donde tu eres nuestra inspiración!

Immerse yourself in a vibrant and unrestricted culinary experience with a plant-based menu. Delight in fresh, creative, and flavorful dishes that offer a variety of textures and unique combinations. Explore a symphony of aromas from the garden, farm, or sea.

Welcome to a world where food is a celebration of goodness, diversity, and sensory experiences, where you are our inspiration!

ENTRADAS / APPETIZERS

Esquites

170MX

Grano de maiz asado con jalapeño, epazote, queso parmesano, limón.
Grilled corn kernels with jalapeño, epazote, Parmesan cheese, lime.

Betabel orgánico horneado / Baked Organic Beet

180MX

Queso Jocoque, durazno, pistache caramelizado y betabel horneado
Jocoque cheese, peach, caramelized pistachio and baked beet

Carpaccio de tomate / Tomato Carpaccio

200MX

Arugula, pesto, piñones tostados y queso parmesano
Arugula, pesto, toasted pine nuts, and Parmesan cheese.

Tiradito de Robalo / Robalo Tiradito

280MX

Sashimi de Robalo en vinagreta de mezcal, miel de abeja y limón,
servido con ceniza de chile serrano y daikon.
Robalo sashimi in a mezcal vinaigrette, honey, and lime, served with
serrano chili ash and daikon.

Tartar de Atun / Tuna Tartare

320MX

Atun, ponzu, chile serrano, ajonjolí, cebollín, aguacate, pan pita
Tuna, ponzu, serrano chili, sesame, chives, avocado, pita bread.

ENSALADAS / SALADS

Salteado de Vegetales / Vegetable Stir Fry

210MX

Gajos de Elote, Calabaza, Zanahoria, Cebolla, Champiñones, Pimientos, ensalada lechuga y aderezo agripicante con nueces
Corn wedges, squash, carrot, onion, mushrooms, peppers, lettuce salad, and tangy-nutty dressing.

Ensalada de piña horneada y coco fresco / Baked Pineapple and Fresh Coconut Salad

220MX

Mix de lechugas de la casa, tomate asado, y semillas de calabaza tostadas, aderezo miel mostaza
House mix lettuce, roasted tomato, toasted pumpkin seeds, honey mustard dressing.

Ensalada de aguacate asado / Grilled Avocado Salad

260MX

Supremas de toronja, mezcla de lechugas de la casa, tomates, pepino, almendras tostadas y vinagreta de balsámico
Grapefruit slices, house mix lettuce, tomatoes, cucumber, toasted almonds, and balsamic vinaigrette.

Ensalada Cesar / Caesar Salad

260MX

Lechuga, tomates cherry, crotones de pan y virutas de queso parmesano
Lettuce, Cherry tomatoes, croutons and Parmesan cheese shavings.

Complementos /Side orders

<i>Camaron / Shrimp (120gr)</i>	150MX
<i>Atun / Tuna (100gr)</i>	180MX
<i>Pollo / Chicken (120gr)</i>	120MX
<i>Filete de res / Beef steak (100gr)</i>	150MX

FUERTES / MAIN

Tagliatelle con trufa mexicana / Tagliatelle with Mexican truffle 320MX

Salsa de trufa mexicana acompañado con coliflor horneada, jitomate cherry y queso parmesano

Mexican truffle sauce served with baked cauliflower, cherry tomatoes and parmesan cheese

Pesca del dia / Catch of the Day 480MX

Pesca del dia marinada con tomillo y acompañada con un risotto de crema vegana aromatizada con limon eureka y vegetales

Catch of the day marinated with thyme and served with a vegan cream risotto flavored with eureka lemon and vegetables.

Pollo cremoso de flor de calabaza / Creamy squash blossom chicken 480MX

Pollo relleno de queso de cabra, eneldo y arandanos con un espejo de crema de flor de calabaza y verduras baby

Chicken stuffed with goat cheese, dill and blueberries with a mirror of squash blossom cream and baby vegetables

Camarones U-16 al ajillo / U-6 garlic shrimp 590MX

Camarones al ajillo acompañado con un risotto de limon

Garlic shrimp served with lemon risotto

Pulpo / Octopus 800MX

Pure cremoso de alubias, pimientos asados y paprika

Creamy White bean puree, roasted peppers, and paprika.

Rib eye con ajo rostizado / Rib Eye with roasted Garlic 1100MX

Gremolata y pure de elote tatemado

Gremolata and charred corn puree.

*El consumo de productos de origen animal poco cocinados o crudos es bajo la responsabilidad del consumidor

*The consumption of undercooked or raw products of animal origin is under the responsibility of the consumer

POSTRES / DESSERTS

Cheesecake de la casa / Home-made Cheesecake

250MX

Acompañado con frutos de temporada y compota de guayaba
Served with seasonal fruits and guava compote.

Panna cotta de Maracuyá / Passion Fruit Panna Cotta

240MX

Tierra de nuez garrapiñada, pannacotta de vainilla bañada en un coulis de maracuya y fruta de temporada
Candied walnut soil, vanilla pannacotta bathed in a passion fruit coulis and seasonal fruits

Arroz con leche /Rice Pudding

180MX

Arroz con leche tradicional con un toque de Gaudea, canela, miel de agave y frutas de temporada
Traditional rice pudding with a touch of Gaudea, cinnamon, agave honey and seasonal fruits

Helados / Ice cream

160MX

Vainilla, Chocolate o Coco
Vanilla, Chocolate or Coconut

Brownie de cacao orgánico / Organic cocoa brownie

240MX

Brownie tibio en una tierra de coco acompañado con helado y frutos de temporada
Warm brownie in a land of coconut served with ice cream and seasonal fruits

*Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA

*All our prices are in Mexican pesos and include taxes