



**1.
CLAM CHOWDER**

Sopa espesa y cremosa, a base de almejas, patatas y un caldo con leche o crema.

**2.
CEVICHE DE CHAYOTE PERICON, PIMIENTO ROJO QUINOA Y CHAYOTE FRESCO**

Ceviche vegetal de chayote marinado, mezclado con pericón, pimienta roja, quinoa cocida y trozos de chayote fresco.

**3.
FIDEO SECO CON JAIBA DE CONCHA SUAVE, ALIOLI DE HABANERO**

Pasta delgada cocida en salsa hasta secarse, servida con cangrejo de concha suave y un alioli (mayonesa de ajo) con el toque picante del habanero.

**4.
BROCHETAS DE RIB EYE SALSA TERIYAKI RÁBANO SANDÍA CHILE SERRANO ZANAHORIA**

Pinchos de carne Rib Eye bañados en salsa Teriyaki, servidos con rábano, sandía, chile serrano y zanahoria

**5.
OPCIÓN DE PLATO FUERTE (ELEGIR UNA):
o Lenguado a la Meunière**

Filete de lenguado enharinado y salteado en mantequilla, servido con la clásica salsa de mantequilla, limón y perejil.

o New York, Crema de Cebolla con Pimienta Verde, Queso Parmesano y Acelga Rellena

Bistec New York servido con una crema de cebolla y pimienta verde, queso parmesano, acompañado de hojas de acelga rellenas.

**6.
BUÑUELOS CON MIEL DE TEJOCOTE**

Crujientes buñuelos de masa frita, bañados en un almíbar dulce elaborado con el fruto del tejocote.



**1.
CLAM CHOWDER**

A rich, creamy soup made with fresh clams, potatoes, and a smooth milk and cream base.

**2.
PERICÓN CHAYOTE CEVICHE WITH RED BELL PEPPER, AND QUINOA**

A refreshing vegetable ceviche featuring marinated chayote, fragrant pericón, red bell pepper, cooked quinoa, and fresh chayote cubes.

**3.
DRY NOODLES WITH SOFT-SHELL CRAB AND HABANERO AIOLI**

Thin noodles cooked until dry and concentrated in flavor, served with crispy soft-shell crab and a house-made habanero garlic aioli.

**4.
RIB EYE SKEWERS WITH TERIYAKI SAUCE**

Tender Rib Eye skewers glazed with Teriyaki sauce, paired with watermelon radish, serrano chili, and pickled carrots.

**5.
MAIN COURSE (CHOOSE ONE):
o Sole Meunière**

Lightly floured and pan-seared sole fillet, finished with classic brown butter, lemon, and parsley sauce.

o New York Steak with Green Peppercorn Onion Cream

Juicy New York cut served with green peppercorn and onion cream, parmesan cheese, and stuffed Swiss chard leaves.

**6.
BUÑUELOS WITH TEJOCOTE HONEY**

Crispy fried dough pastries drizzled with a sweet syrup made from seasonal tejocote fruit.