

guaycura  
EL MIRADOR  
SABORES LOCALES Y VISTAS INFINITAS

PRIMER ACTO

🍷 Opciones frescos (6 o 12 pzas.) 390 | 750  
Opciones frescos con salsa marisquera ,  
mignonette y salsa negra salsa mignonette.

Ensalada de jaiba 330  
Jaiba de concha suave con mayonesa de chile  
serrano, lechugas frescas y rábano sandía.

🍷 Camarón salvaje a la talla 160gr  
Camarón de altamar a la talla con frijol Yorimuni  
y mayonesa de ajo y limón.  
2 piezas 290 | 4 piezas 570 | 6 piezas 850

🍷 Tartar de atún 220gr 380  
Atún aleta amarilla con tahini de chiles secos y  
cremoso de aguacate.

Sopa de temporada 290  
Preparación del día según la estación.

🍷 Ensalada pomodoro 290  
🍷 Tomates, espinaca, con mantequilla de salvia,  
burrata cremosa y pistache.

🍷 Hummus 310  
Hummus de calabaza mantequilla con pepita y  
betabel rostizado, acompañado de pan pita  
artesanal.

🍷 Ensalada mix del huerto 310  
🍷 Alcachofa, ejotes, quinoa, hojas verdes, Grana  
Padano y vinagreta de albahaca.

🍷 Betabeles rostizados 310  
🍷 Betabeles asados con reducción balsámica,  
queso de cabra y nuez pecana.

Consomé de camarón 300  
Baja Sur  
Caldo tradicional intenso de camarón.

SEGUNDO ACTO

🍷 Pasta casera de mariscos 580  
🍷 Fettuccine fresco con camarón 30gr , pulpo 30  
gr, callo 30gr y mejillón en mantequilla de  
crustáceos y jerez.

Pulpo parrillado 220gr 620  
Pulpo a la parrilla sobre pipián mixe, papa  
confitada y limón eureka caramelizado.

Filete bourguignon 300gr 550  
Filete de res braseado lentamente, con papas  
y zanahorias del huerto.

🍷 Tortellini de cinco quesos 380  
Tortellini casero rellenos de cinco quesos,  
servidos con jus de ternera y parmesano.

🍷 GLUTEN FREE

🌿 VEGAN

🍷 VEGETARIANO

🍷 CONTIENE NUECES

🍷 CONTIENE LÁCTEOS

Los platillos marcados con 🍷 pueden cambiarse a opción vegano. Los precios indicados se cotizan en pesos mexicanos, para su  
conveniencia se incluye el 16% de IVA. Por favor notifique a su mesero si sufre de alergias o intolerancias conocidas a algún  
alimento. Nuestros alimentos se preparan en un ambiente donde nueces y otros alérgenos son manipulados.

*guaycura*  
**EL MIRADOR**  
SABORES LOCALES Y VISTAS INFINITAS

🍷 Punta lobos a la parrilla 200gr 590  
🍷 Pesca del día a la parrilla con puré de coliflor al carbón y papa panadera.

🍷 Risotto de pato al horno 630  
🍷 Risotto cremoso con queso de cabra y espárragos, coronado con pechuga de pato.  
**Opción vegetariana:** Risotto de setas asadas y espinaca fresca. 580

🍷 Osobuco de cordero 400gr 660  
🍷 Chamorro de cordero cocido lentamente, con garbanzos asados, taco de queso de cabra y nopal curado.

**Mar y Tierra** 1,450  
Camarón salvaje 260gr y corte New York 400gr servidos sobre piedra caliente con vegetales a la parrilla.

🍷 Medallón de atún laqueado 590  
🍷 Atún aleta amarilla 220gr con mantequilla de salvia, puré de coliflor y coles de Bruselas.

🍷 Rib Eye a la parrilla 400gr 1,200  
🍷 Rib Eye a la parrilla con rouille de ajo negro aceite de trufa, cebolla asada, Grana Padano y jus de res.  
**Complementos:** Puré de papa al ajo, brócoli asado, papas fritas o vegetales a la parrilla. 180

**Collar de atún a la parrilla** 1,250  
Collar de atún a la talla con hojas verdes. Precio por kilo. Sujeto a disponibilidad.

🍷 Pesca entera a la parrilla 1250  
🍷 Pesca del día a la parrilla con hojas verdes y frijoles de la casa. Precio por kilo.

LO DULCE

🍷 Churros 220  
Churros crujientes con ganache de chocolate y helado de coco.

**Pavlova de frutos rojos** 220  
Merengue italiano con crema ligera y frutos rojos frescos.

🍷 Molten de chocolate 220  
Volcán de chocolate con corazón de toffee y helado de vainilla artesanal.

🍷 Postre gourmet 220  
Tarta caliente de manzana caramelizada con trufa negra y helado de vainilla.

🍷 GLUTEN FREE

🍷 VEGAN

🍷 VEGETARIANO

🍷 CONTIENE NUECES

🍷 CONTIENE LÁCTEOS

Los platillos marcados con 🍷 pueden cambiarse a opción vegano. Los precios indicados se cotizan en pesos mexicanos, para su conveniencia se incluye el 16% de IVA. Por favor notifique a su mesero si sufre de alergias o intolerancias conocidas a algún alimento. Nuestros alimentos se preparan en un ambiente donde nueces y otros alérgenos son manipulados.