

## ENTRADAS

Ceviche de mariscos con cilantro, frutas tropicales, guacamole y aceite de oliva extra virgen.\* 200 g  
Tártara de atún con mostaza fina, quinoa y aceite de oliva con especias.\* 250 g  
Carpaccio de res con polvo de chiles y queso parmesano.\* 180 g  
Laminitas de salmón Gravlax con crema de eneldo y wasabi.\* 200 g  
Terrina de Foie Gras de pato con higo caramelizado y frutos secos. 150 g  
Cazoleta de Caracoles con mantequilla de ajo, perejil y almendras. 180 g

## SOPAS

Sopa de Cebolla gratinada. 220 ml  
Crema de Elote con pan de maíz, huitlacoche, elote y chile poblano. 200 ml  
Sopa de Jitomate a la antigua con crujiente de prosciutto e infusión de chile guajillo. 220 ml  
Crema de Hongos con Crouton. 220 ml

## MARISCOS

Camarones gigantes a la salamandra, salpicón de legumbres al limón, espagueti de pepino y papa al azafrán. 4 pz  
Callo de hacha con risotto cremoso de espárragos y salsa de jugo de vainilla. \* 220 g

## PESCADO

Atún rostizado con amaranto y cuscús tostado con frutos secos. \* 280 g  
Filete de Huachinango, caponata de legumbres y jugo de aceite de oliva extra virgen con especias. 280 g  
Lomo de Róbalo rostizado en salsa de cilantro, alcachofas al azafrán y espárragos. 300 g  
Salmón con Costra a las finas hierbas y endivias confitadas a la naranja. \* 280 g

## VEGETARIANO

Verduras al wok con salsa de soya y jitomate. 280 g  
Cacerola de hongos, champiñón, portobello, setas y Aceite de Trufa. 220 g  
Taboule Tres Semillas (trigo, quinoa, chía) pepino y jitomate. 300 g


## POSTRES

Fondant caliente de chocolate, ganache de praliné y helado de vainilla 180 g  
Paleta de sorbete, selección del chef. 120 g  
Crème Brûlée de vainilla / Vanilla Crème Brûlée. 120 g  
Panna cotta de coco, compota de piña, sorbete de mango y merengue de coco. 180 g  
Domo de chocolate blanco, frutos rojos y sorbete de frambuesa, 180 g  
Grand Marnier hot souffle. 180 g  
Barra de pistache, mascarpone, salsa de maracuya, miel de limón y sorbete de mango 180 g

## ENSALADAS

Ensalada de lechuga Romana, pera, queso Roquefort, frambuesa y vinagreta de Roquefort. 250 g  
Ensalada de hortalizas con vinagreta de cilantro y Camarones crujientes. 250 g  
Ensalada de Burrata, Jamón serrano y arúgula baby. 200 g  
Tarta Fina de Jitomates y Queso de Cabra Fresco con salsa de Albahaca y Aceituna Negra. 220 g

## PASTAS

Fetuccini al gusto: salsa italiana o alioli o chícharo, con tiras de pechuga de pollo a la plancha. 220 g  
Risotto cremoso de hongos, champiñón, portobello, setas y Aceite de Trufa. 220 g  
Risotto de Mariscos, camarón, mejillón, almeja y calamar. 220 g  
Pasta fresca chitarina con Camarones, calabaza, pesto y jitomate cherry. 250 g 

## CARNES Y AVES

Pechuga de Pollo rostizada, pimentón, berenjena con chile guajillo y chícharo chino. 280 g  
Pato Confitado acompañado de trilogía de pures (natural, camote y betabel). 250 g  
Lechón Lechal confitado con frutos secos, pera al vino tinto, camote y apio confitado. 250 g  
Filete de Res con queso Cotija, Tuétano, papa Dauphine y Portobello confitado. \* 230 g  
Cachete de Res braseado con verduras baby glaseadas. 230 g  
Cordero a las Finas Hierbas acompañado cous cous y hortalizas. 350 g  
Abanico de Res en salsa de vino tinto, echalotes confitados, papa rostizada y puré de chícharo. \* 250 g  
Rib-eye 'Angus' a la parrilla, guacamole, papa rellena de queso Reblochon y cebolla caramelizada. \*400 g  
Tomahawk a la parrilla, papa Soufflé y cebollas caramelizadas.\* 950 g (Para 2 personas)


## COMPLEMENTOS

Verduras mixtas al vapor. 170 g  
Papa Soufflé con aceite de Trufa. 130 g  
Espinacas a la crema gratinadas. 170 g  
Arroz basmati. 170 g  
Guacamole con queso panela asado 140 g  
Espárragos Grill. 150 g  
Aligot (puré de papa con queso estilo francés) 250 g  
Puré de Papa 250 g

## CAFÉ

Café Gourmet "Illy blend". 177.6 ml  
Café Espresso "Illy blend" 59.1 ml  
Café Doble Espresso "Illy blend". 118.2 ml  
Café Capuchino. 177.6 ml  
Carajillo (expresso & licor 43). 177.6 ml

\* El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.

 Platillo picante

El peso de los alimentos es aproximado, puede variar debido al proceso de preparación.