

# ENTRADAS APPETIZERS

---

## TAPAS DE MAR (150 gr)

### SEAFOOD TAPAS (5.3 oz)

\$415

## ENSALADA DE FRUTOS ROJOS (150 g)

Espuma de cítricos, arándanos, dátil, nuez de la India, vinagreta de vainilla, helado de queso Ramonetti y crujiente de parmesano

### RED BERRY SALAD (5.3 oz)

Citrus foam, blueberries, date, cashew nut, vanilla vinaigrette, Ramonetti cheese ice cream, and Parmesan crisp

\$315

## CREMA DE CANGREJO (345 ml)

Tostadita de caviar con mantequilla de erizo, espuma de raíz de apio

### CRAB CREAM SOUP (11.76 oz)

Caviar toast with sea urchin butter, celery root foam

\$325

## TUÉTANO DE RES AL CARBÓN (2 pz)

Guacamole con notas de gengibre y chicharrón de rib eye (100gr)

### BONE MARROW (2 pieces)

Guacamole with ginger, rib eye chicharron

\$425

## OSTIONES ZARANDEADOS (4 piezas)

Ligeramente ahumados en leña de encino

### OYSTERS ZARANDEADO STYLE (4 pieces)

Lightly smoked in oak firewood

\$435

## TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA (150 gr)

Cebolla morada, pepinillo, salsa de soya, ajonjolí tostado

### YELLOW FIN TUNA TARTARE (5.3 oz)

Red onion, cucumber, soy sauce, toasted sesame

\$485

## TAPAS DE TIERRA (150 gr)

### MEAT TAPAS (5.3 oz)

\$415

## ENSALADA DE MANGO (150 gr)

Lechugas orgánicas, vinagreta de mango, chayote blanco asado, dulce de aguacate, praline de cacao y sorbete de mango con pulque

### MANGO SALAD (5.3 oz)

Organic lettuce, mango vinaigrette, roasted chayote, avocado, cacao praline, mango & pulque sorbet

\$315

## TACO DE BARBACOA DE PATO (120 gr)

Mole amarillo y hoja santa

### DUCK BBQ TACO (4.23 oz)

Yellow mole and hoja santa

\$295

## MEJILLONES DE LA BAJA AL VINO BLANCO (200 g)

Nata, pan ahumado

### BAJA CALIFORNIA MUSSELS IN WHITE WINE (7 oz)

Cream, smoked bread

\$395

## TACO DE HONGOS EN ESCABECHE (120 g)

Salsa macha, puré de aguacate y jocoque (Con Rib Eye \$395, Pescado \$295, Camarón \$345)

### PICKLED MUSHROOM TACO (5.3 oz)

Macha sauce, avocado puree, and jocoque (With Rib Eye \$395, Fish \$295, Shrimp \$345)

Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina. Platillos preparados con ingredientes de la más alta calidad, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated. We take extreme care to assure the quality of our ingredients, however the consumption of raw products is at your personal discretion.