

ESPECIALES DEL CHEF

CHEF'S SPECIALS

MAR Y TIERRA

Colas de langosta, tomahawk, brochetas de camarón.

SURF & TURF

Lobster tails, tomahawk steak, shrimp skewer. \$5,450

MAR Y TIERRA 2

Rib eye, 2 colas de langosta, camarones.

SURF & TURF 2

Rib eye, 2 lobster tails, shrimp. \$5,450

ACOMPañAMIENTOS

SIDE DISH

ESPáRRAGOS

Cocinados al grill con queso parmesano y almendra tostada.

GRILLED ASPARAGUS

Parmesan cheese and toasted almonds. \$185

PAPA HORNO

Papa horneada, crema con ajo confitado, cebollín, ralladura de limón, crumble de tocino.

BAKED POTATO

Oven-baked potato with garlic cream, chives lemon zest, and bacon crumbled. \$185

PURÉ DE PAPA

POTATO PURÉE \$185

VEGETALES BABY

Zanahorias, espárragos, coles de Bruselas, calabaza patipan, glaseado de miso.

BABY VEGETABLES

Carrots, asparagus, brussels sprouts, pattypan squash, with miso glaze. \$185

PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

CROQUETA DE CAMARÓN

Croquetas de camarón, salsa de chocolate blanco, salsa de cacahuete.

SHRIMP CROQUETTES

White Chocolate sauce, peanut sauce. \$675

CAMARONES CON TAMARINDO

Camarones, salsa de tamarindo con chipotle, espuma de mejillones ahumados, alligot de papa, cebollín.

TAMARIND SHRIMP

Tamarind-chipotle sauce, smoked mussel foam, potato, aligot, scallion. \$675

PASTA FRESCA CON CAMARONES

Pasta fresca, salsa beurre blanc, ikura, cebollín, camarones.

FRESH PASTA WITH SHRIMP

Beurre blanc, ikura, scallion, shrimp. \$495

RÓBALO

Róbalo, velouté de pescado, salsa macha de algas, clorofila de hoja santa.

SEA BASS

Fish velouté, seaweed salsa macha, hoja santa chlorophyll. \$590

PESCA

Pesca del día, puré de brócoli, broccolini, clorofila de hoja santa, polvo de chile y espinaca, calabaza zucchini.

CATCH OF THE DAY

Broccoli purée, hoja santa chlrophyll, chili-spinach dust, zucchini. \$590

LANGOSTA

Cola de langosta, mantequilla de levadura tostada, puré de coliflor rostizada y camarón, puré de brócoli, broccolini.

LOBSTER TAIL

Toasted yeast butter, roasted cauliflower & dried shrimp purée, broccoli purée, broccolini. \$1,425

LECHÓN

Lechón confitado, chintextle, gratín de papa, verdolagas, cremoso de aguacate, polvo de chiles y espinaca.

CONFIT SUCKLING PIG

Chintextle, potato gratin, purslane, avocado cream, chili-spinach dust. \$625

FILETE DE RES

Filete de res, salsa de café, elote amarillo, puré de cebolla, mantequilla de chapulines.

BEEF FILLET

Coffee sauce, yellow corn, onion purée, chapulines butter. \$695

RIB EYE

Rib eye, mole de frutas, mango lactofermentado, verdolagas.

RIB EYE

Fruit mole, lacto-fermented mango, purslane. \$875

ENTRADAS APPETIZERS

TAPAS DE MAR

SEAFOOD TAPAS (5.3 OZ) \$465

TAPAS DE TIERRA

MEAT TAPAS (5.3 OZ) \$465

ENSALADA DE MANZANA

Espinacas, manzana, prosciutto, patipan y furikake.

APPLE SALAD

Spinach, apple, prosciutto, pattypan squash, furikake. \$325

ENSALADA DE TOMATES

Tomates cherry, tepache, queso panela, nueces caramelizadas, higos en almíbar, clorofila de menta, mix de hojas.

CHERRY TOMATO SALAD

Cherry tomatoes, tepache, panela cheese, caramelized walnuts, figs in syrup, mint chlorophyll, mixed greens. \$325

AGUACHILE LACTOFERMENTADO

Atún o camarón, salsa verde lactofermentada, cebolla cambray, cremoso de aguacate, cilantro, aceite de chiles, clorofila de cebollín.

LACTO-FERMENTED GREEN AGUA CHILE

Tuna or shrimp, scallion, avocado cream, cilantro, chili oil, chive chlorophyll. \$525

OSTIONES

Ostiones al grill con mantequilla de erizo de mar y hierbas.

GRILLED OYSTERS (4 PIECES)

Sea urchin butter and herbs. \$475

TÉTELA DE HONGOS

Antojito frito de masa de maíz, rellena de hongos en escabeche, jocoque, clorofila de poblano, salsa macha, hojas picantes.

MUSHROOM TETELA

Fried corn masa pocket filled with pickled mushrooms; jocoque, poblano chlorophyll, salsa macha, spicy leaves. \$265

TACO DE PATO

Barbacoa de pato, mole amarillo, verdolaga, hoja santa.

DUCK BBQ TACO (4.23 OZ)

Yellow mole, hoja santa and purslane. \$325

CREMA DE CANGREJO

Crema de cangrejo, aire de semillas de apio e hinojo, masago, helado de pimienta.

CRAB CREAM SOUP (345 ML)

Celery and fennel seed foam, masago, pepper ice cream. \$325

TUÉTANOS

Tuétanos al grill, chicharrón de rib eye, guacamole, pan al grill, espinacas.

BONE MARROW (2 PIECES)

Guacamole, ginger, rib eye, grilled bread, spinach. \$485

POSTRES DESSERTS

MEMORIAS

Biscocho sumergido en tuba con malvavisco de yuzu y plátano, helado de lemongrass, cera de albaca, crujiente.

MEMORIAS

Sponge cake soaked in tuba, yuzu banana marshmallows, lemongrass ice cream, basil wax, crisp. \$295

ENTORNO

Helado de aceite de coco con merengues de menta, polen, espirulina azul, crujientes de maíz, cristales de arena, salsa de frutos rojos fermentada.

ENTORNO

Coconut oil ice cream, mint meringues, pollen, blue spirulina, corn crisps, sugar “sand” crystals, fermented red fruit sauce. \$295

PASIÓN DE VALLARTA

Creeme brulée de maracuyá, con oblea de cítricos, gel de pomelo, frutos rojos y polvo de espinaca.

PASSION OF VALLARTA

Passion fruit crème brûlée, citrus tuile, grapefruit gel, red berries, and spinach powder. \$295

TARTA DE FRESA

Tarta de ganache de yogurth, helado de fresa ahumada, velo de romero, pensamientos, gel de fresa y menta.

STRAWBERRY TART

Yogurt ganache tart smoked strawberry ice cream, rosemary veil, pansies, strawberry mint gel. \$295

TRIO

Degustación de helados y crumble.

TRIO

Ice cream tasting and crumble. \$275

COCO TROPICAL

Muse de coco con chocolate amargo, compota de piña, mango, tapioca y sorbete de tuba.

TROPICAL COCONUT

Coconut mousse, dark chocolate, pineapple compote, mango tapioca, tuba sorbet. \$315

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Volcán de chocolate con espuma de atole purépecha y helado del día.

CHOCOLATE VOLCANO

Chocolate lava cake, purépecha atole foam, ice cream of the day. \$325