



BIENVENIDOS | WELCOME

Mejillones de Baja con tomate, hierbas al vino blanco y chile serrano
Mussels from Baja cooked in White wine tomato and basil
and touch of green chile

\$ 275 / \$ 495

MENÚ DEL CHEF | CHEF'S MENU



Ensalada templada con lechuga escarola y arúgula
con callo de almeja y camarones en aderezo de mostaza antigua
Wilted escarol and arugula with bay scallops and shrimp in grany mustard
dressing



Risotto de hongo porcini con cordoniz al bbq y calabaza castilla curada al anis
Risotto of porcini mushroom with bbq quail and anis cured pumpkin



Pesca del dia al grill con calabacita y courgette al cilantro
Cassé de jitomate a mejillones ahumado, polenta parillada
Catch of the day with sauted courgette, zucchini and cilantro
On tomato- smoked mussel cassé, grilled polenta



Mousse de chocolate blanco
con fresas maceradas y sorbete de Guanabana
White chocolate mousse with strawberries and guanabana sorbet

Menú de 4 tiempos | Four courses menu:
\$890⁰⁰ MXN

Pregunte por nuestras opciones veganas y libres de gluten. Precios exhibidos en moneda nacional, sujetos a cambio sin previo aviso. | Feel free to ask for vegan or gluten free menu options. Prices displayed in national currency, subject to change without prior notice.

