

CENA · DINNER

# MESTIZO

*del mar*

## *Para empezar*

### STARTERS

- Ceviche verde · pescado fresco pepino, jícama, aguacate y salsa verde. **\$300**  
*Green ceviche · fresh white fresh fish, cucumber, jicama, avocado and green sauce.*
- Tartar de atún · atún aleta amarilla fresco, aguacate, rábano, pepino, ajonjolí y salsa ponzu. **\$380**  
*Tuna tartar · Fresh yellowfin tuna, avocado, radish, cucumber, sesame and ponzu sauce.*
- Pulpo a la parrilla con salsa macha · papa gratin, ensalada de arugula y lechugas mixtas, cherry escalfado, aderezo de limón y salsa macha. **\$420**  
*Grilled octopus salsa macha style · potato au gratin, arugula and mix lettuces salad, poached cherry tomato, lime dressing and macha sauce.*
- Camarones Empanizados · salsa de curry y piña. Con chutney de mango, piña y paprika. **\$530**  
*Corn Breaded Prawns · pineapple and curry sauce, with mango and pineapple chutney.*

## *Ensaladas*

### SALADS

- Ensalada de frutos parrillados · lechugas orgánicas, espinaca baby, ciruelas, duraznos y pera a la parrilla. Aderezo de vino tinto. **\$390**  
*Grilled mix fruit salad · organic mix lettuce, baby spinach, grilled plum, peach and pear, Red wine dressing.*
- Ensalada Caesar Tradicional / *Plain traditional Caesar Salad* **\$330**
- Agrega pollo / *Add chicken* **\$390**  
camarón / *Add Srimp* **\$430**

## *Sopas y cremas*

### SOUPS AND CREAMS

- Bisque de camarón · Ravioli de cangrejo y espuma de cognac **\$280**  
*Shrimp Bisquet · Crab ravioli and cognac foam*
- Crema dúo · flor de calabaza y chile poblano, con rajas, elote dulce y flores orgánicas **\$250**  
*Duo crème · squash blossom and poblano chile, sweet corn and organic flowers.*

## *Platos fuertes*

### MAIN COURSES

- Huachinango sellado en pasta chiles dulce · vegetales de temporada tempura y puré de coliflor. **\$715**  
*Seared Red snapper in sweet chili-paste · seasonal vegetables slightly tempura and cauliflower puree.*
- Cabrilla Parrillada al Ajillo · risotto al limón y vegetales orgánicos salteados **\$715**  
*Grilled Seabass Ajillo Style · lime risotto and organic sautéed vegetables.*
- Camarones Salteados · ensalada tibia de alubias y salsa de espinaca **\$770**  
*Sauteéd Srimp · warm white bean salad and spinach sauce.*

## *Carnes y Aves*

### STEAKS & POULTRY

- New York · parrillado en costra de chiles, gratín de papa, espárragos, cebollitas y vegetales baby. **\$770**  
*New York · grilled and chili-cruste, potato au gratin, asparagus, spring onion and baby vegetables.*
- Pollo estilo cajun · arroz basmatico al jengibre, vegetales orgánicos salteados y salsa de yoghurt **\$630**  
*Cajun style chicken · basmatic rice, sauteed organic vegetables and yoghurt sauce*

CENA · DINNER

# MESTIZO

*del mar*

Vacío Argentino · chimichurri, papa horno y zanahoria glaseada.  
*Flap Steak · chimichurri, loaded potatoe and glazed carrots.*

\$730

## *Especialidades del chef*

**CHEF'S SPECIALITIES**

Magret de pato · al Horno sobre pasta yaki soba, combinación de vegetales orgánicos salteados y salsa de ostiones  
*Baked duck · breast on yaki soba pasta, combination of sautéed organic vegetables and oyster sauce*

\$750

## *Postres*

**DESSERTS**

Pastel de chocolate · el tradicional de la abuelita  
*Chocolate cake · grandMas Traditional chocolate cake*

\$275

Pay de manzana · hecho en casa con helado del día  
*Apple pie · home made apple pie a la mode.*

\$275

Flan con helado de vainilla con canela  
*Caramel Custard with vanilla ice cream & cinamon*

\$275

Crepas a la cajeta · preparadas y flameadas en la mesa  
*Home made Caramel Crepes · prepared and flmabeé table side.*

\$375

# MESTIZO

*del mar*

## *Bebidas* DRINKS

<b>CABO COOLER</b> Hendricks, Pineapple Juice, cucumber and Rosemary zest.	\$280
<b>SMOGG CUTTER</b> Mezcal, Fresh Lime Juice, Ginger Syrup, and Dark Beer.	\$280
<b>SMOKY MANGO OR SMOKY GUAVA</b> Grill Mango or Grill guava, Mezcal, Fresh lime juice, Rosemary Syrup, Rosemary Leaves, and Serrano chili zest.	\$260
<b>GODFATHER MARTINI</b> Amaretto, Grand Marnier, and Orange juice.	\$280
<b>BAJA MANHATANL</b> Zacapa Rum, Bitters, Red Vermmouth, and Orange peel.	\$280
<b>ENCANTO MARTINI</b> Absolut Mango, Cointreau, Cranberry and Orange Juice.	\$260
<b>CENTAURO</b> Remy Martyn Cognac, Bitters, Ginger Ale and Orange Peel.	\$280
<b>DAMIANA ILUSION</b> Damiana Liquor, and expresso coffe.	\$260
<b>VESPER MARTINI</b> Gordons Gin, Grey Goose, and Blanc Lillet.	\$280
<b>MARGARITA VISTA</b> Teq, Don Julio Blanco, Cointreau, Damiana and Fresh lime Juice.	\$280
<b>CITRIC HENDRICKS</b> Hendricks Gin, Grapefruit Juice, Cranberry Juice, Basil Syrup.	\$280
<b>CAIPIBERRY</b> Cachaca, Fresh berrys, Lime and Mint.	\$260
<b>BUBBLEING COSMO</b> Absolut Vodka, Cointreau, Cranberry juice and Sparklig Wine.	\$260
<b>SMILING WATERMELON</b> Bombay Gin, Fresh Watermelon, And Tonic Wáter.	\$280
<b>MEDANO BAY</b> Malibu Rum, Banana Liquor, PineApple Juice, Cranberry Juice and Midori.	\$260