

Cena DINNER

Para empezar

STARTERS

- Ceviche verde · pescado fresco pepino, jícama, aguacate y salsa verde. \$396
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. \$504
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. \$558
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. \$702
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. \$516
Aderezo de vino tinto.
Grilled mix fruit salad · organic mix lettuce, baby spinach, grilled plum, peach and pear, Red wine dressing.
- Ensalada Caesar Tradicional / Plain traditional Caesar Salad \$450
Agrega pollo / Add chicken \$516
camarón / Add Srimp \$570

Sopas y Cremas

SOUPS & CREAMS

- Bisque de camarón · Ravioli de cangrejo y espuma de cognac \$372
Shrimp Bisquet · Crab ravioli and cognac foam
- Crema dúo · flor de calabaza y chile poblano, con rajas, elote dulce y flores orgánicas \$330
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. \$948
Seared Red snapper in sweet chili-paste · seasonal vegetables slightly tempura and cauliflower puree.
- Huachinango con mole verde, chochoyotes, pure de frijol negro y ensaladilla de tomatillos \$948
Red snapper, Green mole sauce, chochoyotes, black bean puree, Green tomato fresh salad.
- Cabrilla Parrillada al Ajillo · risotto al limón y vegetales orgánicos salteados \$948
Grilled Seabass Ajillo Style · lime risotto and organic sautéed vegetables.
- Camarones Salteados · ensalada tibia de alubias y salsa de espinaca \$1,020
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. \$1,020
New York · grilled and chili-crusted, potato au gratin, asparagus, spring onion and baby vegetables.

Pollo al curry, salsa de curry amarillo, vegetales orgánicos locales, arroz basmati con jengibre. \$840
Chicken curry, yellow curry sauce, organic local vegetables, basmati ginger rice.

Especialidades del chef

CHEF'S SPECIALITIES

Pollo estilo cajun · arroz basmati con jengibre, vegetales orgánicos salteados y salsa de yoghurt \$840
Cajun style chicken · basmati rice, sautéed organic vegetables and yoghurt sauce

Vacío Argentino · chimichurri, papa horno y zanahoria glaseada. \$972
Flap Steak · chimichurri, loaded potatoe and glazed carrots.

Magret de pato · al Horno sobre pasta yaki soba, combinación de vegetales orgánicos salteados y salsa de ostras \$996
Baked duck · breast on yaki soba pasta, combination of sautéed organic vegetables and oyster sauce

Menú Vegano \$900
 VEGAN MENU

Menú Degustación del Chef \$1,176
 CHEF'S TASTING MENU

Golden Steaks

EXTRACHARGE

Toma Hawk	\$3,720
Porter House	\$3,000
T-Bone	\$1,800
Cow Boy	\$3,000
Rib Eye	\$1,920

Specials

EXTRACHARGE

MASHED POTATOES	\$95
MASHED CAULIFLOWER	\$75
MIXED VEGETABLES	\$75
LEMON RISOTTO	\$95
BASMATI RICE	\$95
POTATO GRATIN	\$80
TOMATOES WITH BEANS	\$80
ASPARAGUS WITH BACONO	\$95

Postres

DESSERTS

Pastel de chocolate · el tradicional de la abuelita 366
Chocolate cake · grandMas Traditional chocolate cake

Pastel de zanahoria tradicional 330
Home made classic carrot cake

Pastel de caramelo de leche con salsa de cajeta 330
Milk caramel cake with cajeta sauce

Pastel de queso con compota de frutos rojos 330
Cheese cake with red fruits compote

Pay de manzana · hecho en casa con helado del día 330
Apple pie · home made apple pie a la mode.

Flan con helado de vainilla con canela 330
Caramel Custard with vanilla ice cream & cinamon

Crepas a la cajeta · preparadas y flameadas en la mesa 498
Home made Caramel Crepes · prepared and flame table side

Helado del Día 198
Ice cream of the day

Bebidas DRINKS

CABO COOLER	384
Hendricks, Pineapple Juice, cucumber and Rosemary zest.	
SMOGG CUTTER	384
Mezcal, Fresh Lime Juice, Ginger Syrup, and Dark Beer.	
BAJA MANHATANL	384
Zacapa Rum, Bitters, Red Vermmouth, and Orange peel.	
ENCANTO MARTINI	354
Absolut Mango, Cointreau, Cranberry and Orange Juice.	
MARGARITA VISTA	384
Teq, Don Julio Blanco, Cointreau, Damiana and Fresh lime Juice.	
SMILING WATERMELON	384
Bombay Gin, Fresh Watermelon, And Tonic Wáter.	

Mixología

MIXOLOGY

SUNSET	342
ALMOST BLUE	342
SANTOS	342
ENCUENTRO	342
COLOMB	276
TIERRA	342
MESTIZO	408
DREANMWOOD	342