



---

☼ Platos Libres de Glúten

## ENTRADAS

- |   |       |
|---|-------|
| Tostada de pulpo negrito ☼  | \$220 |
| Papas al mojo de ajo · guacamole · cilantro   |       |
| Hoja Crujiente  | \$180 |
| Puré de hongos · escabeche · quelites   |       |
| Tostada de Atún   | \$210 |
| Hoja crujiente de aguacate · atún fresco · alioli de salsa macha · Mignonette                       |       |
| Tostada de Camarón Tempura  | \$220 |
| Camarón de Campeche · camarón tempura · cebollín · aderezo de chilpachole · alioli de recado blanco |       |

## CRUDO Y CEVICHE

Ceviche de Aguacate \$180

Emulsión de limón · pera asiática · pepino blanco

Ceviche de pulpo \$210

Castacan · emulsión de chiles toreados

Sashimi de atún 🌞 \$240

Puré de aguacate tatemado · jicama-pepino-manzana

Aguachile rojo \$260

Camarón · esquites · pepino · cebolla morada

Ceviche de robalo y coco \$210

Leche de tigre de lima · pepino · cremoso de aguacate

## Ostiones y Almejas de Temporada

Almeja mantequilla 🌞 \$98

1 Pieza

Almeja Chocolate 🌞 \$70

1 Pieza

Almeja Chocolate 🌞 \$390

1/2 Docena

Almeja Chocolate 🌞 \$770

1 Docena

Ostiones de laguna de San Ignacio  \$60

1 Pieza

Ostiones de laguna de San Ignacio  \$310

1/2 Docena

Ostiones de laguna de San Ignacio  \$650

1 Docena

## ENSALADAS

Sandía  \$200

Arugula · pepitas garapiñadas · vinagreta de arándano · queso de cabra

Betabel a la leña \$210

Emulsión de limón · toronja tatemada · hoja santa · hoja de mostaza

Pepino \$220

blueberry · arugula · albahaca · vinagreta de limón

## TACOS

Portobello Confitado 4pzs	\$210
hummus de shitake · tocino de plátano · hojas asiáticas	
Tika Masala 4pzs ☀️	\$290
Yogurt griego · arroz con cebolla caramelizada - tortilla de maíz	
Pulpo 3pzs ☀️	\$240
Chicharrón prensado · salsa verde · cilantro · cebolla	
Quesabirria de Cachete 3pzs ☀️	\$220
Salsa de chile de árbol · cilantro · cebolla	
Calamar Crujiente 4pzs	\$280
Alubias con longaniza · cilantro · limon amarillo	
Pollo Thai 3pzs ☀️	\$280
Menta · hojas asiáticas · aderezo de cacahuete picante · hojas de lechuga francesa	
Plátano a las brasas 4pzs	\$200
Mole negro de berenjena tatemada · kale frito · pepitas tostadas · requeson de cabra	

## PARRILLA

Pescado zarandeado negro 🌞 \$460

Relish de temporada · pure de alubias charras

Pulpo a la parrilla 🌞 \$470

Alubias con tocino · aceituna kalamata · chorizo español

Rib Eye 8oz. \$490

Papas gajo en grasa de pato · vinagreta de jerez · cebollas asadas

Rib Eye 12oz. \$690

Papas gajo en grasa de pato · vinagreta de jerez · cebollas asadas

Broccoli a la Parrilla \$290

Silkil paak · aceite de trufa · almendra · hojas de mostaza

Tamal de Short Ribs Braseado 🌞 \$480

Cebolla cambray al grill · jus de res · hojas picantes

Lechón Confitado 🌞 \$430

Lechón confitado · tetela de quesillo · salsa de frijol colado · hojas asiaticas

## POSTRES

Creme Brulee \$160

Compota de frutos rojos - crocante de pinole

Pastel de Nata \$160

Tres leches de palomitas acarameladas · crema montada ·  
fresas

Pan de Elote 🍷 \$160

Frosting de queso cabra · salsa de cajeta

Financier de cacao 🍷 \$160

Nibs garapiñados · helado de elote · teja de almendra

Precios expresados en pesos mexicanos (MXN). IVA Incluido I.V.A. 16 %. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal. En caso de alergia a algún alimento por favor informe a su mesero. Para cualquier duda, queja o sugerencia consultar con [Gerente/Capitán/Mesero] del restaurante.