

## POSTRES DESSERTS

**PASTELITO DE CHOCOLATE TIBIO CON ESENCIA DE CHILE** 95  
Con helado de nuez, crema inglesa y crujiente de almendra

**CHILI SCENTED WARM CHOCOLATE CAKE**  
With walnut ice cream, crème anglaise and almond tuile

**SAMPLER DE DONAS TRADICIONALES** 95  
Con salsa de café y Baileys

**DONUT SELECTION**  
With coffee and Baileys sauce

**PASTEL DE QUESO Y PLÁTANO** 95  
Confit de guayaba y salsa de fresa

**BANANA SCENTED CHEESECAKE**  
Guava confit and strawberry sauce

**GALLETAS OREO FRITAS** 90  
Con leche tibia y salsa de chocolate

**FRIED OREO COOKIES**  
With chocolate sauce and warm milk

**STRUDEL TIBIO DE MANZANA** 95  
Tierra de coco y helado de nuez

**WARM APPLE STRUDEL**  
Coconut sand and walnut ice cream

**PANNA COTTA DE MANGO Y PISTACHE** 95  
Salsa de moras con crujiente de cacahuete

**MANGO AND PISTACHIO PANNA COTTA**  
Blackberry sauce and peanut tuile

 Alimento no cocinado · Raw food

 Libre de gluten · Gluten free

 Vegetariano · Vegetarian

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán.  
If you have any food allergies, please inform your waiter or captain.

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos. IVA incluido.

All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or plans including meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.



CENA DINNER

## ENTRADAS STARTERS

**KEEMA SAMOSA (50 grs.)** 150  
Rellena de elote y cangrejo con dip de cilantro picante

**KEEMA SAMOSA (50 grs.)**  
Stuffed with crab and corn with spicy cilantro dipping sauce

**TOSTADA DE CAMARÓN ZARANDEADO (90 grs.)** 190  
Camarón y ensalada de tomates y berros, aderezo de chipotle y achiote

**ZARANDEADO MARINATED SHRIMP TOSTADA (90 grs.)**  
Shrimp with tomato and watercress salad, achiote and chipotle dressing

**ARANCINI DE RISOTTO DE HONGOS** 150  
Espuma de parmesano con esencia de trufa blanca

**MUSHROOM RISOTTO ARANCINI**  
Truffle scented parmesan mousse

**BRULEE DE FOIE GRAS CON TEQUILA** 260  
Crotón de waffle y frutos secos, brotes de arúgula y salsa de ciruela y jengibre

**TEQUILA SCENTED FOIE GRAS BRÛLÉE**  
Dried fruit waffle, arugula and ginger scented plum sauce

**MACARRONES CON QUESO, CANGREJO (50 grs.) Y LANGOSTA PACÍFICO (30 grs.)** 295  
Con esencia de trufa blanca

**SHELL FISH MAC 'N' CHEESE**  
With 50 g. of crab, 30 g. of lobster and white truffle scented

**ATÚN A LA PIEDRA (80 grs.)** 195  
Atún servido con ensalada de raíces, cacahuete y aderezo oriental

**STONE BAKED TUNA (80 grs.)**  
Ahi tuna served with root salad, peanuts and oriental dressing

**SOPA DE PLÁTANO CON ESENCIA DE COCO Y TÉ DE LIMÓN (50 grs.)** 120  
Mousse de camarón y ajonjolí

**COCONUT AND LEMMONGRASS SCENTED PLANTAIN SOUP (50 grs.)**  
Shrimp and sesame seed mousse

**CREMA DE PORO Y PAPA CON ESENCIA DE TRUFA** 125  
Beignets de queso de cabra y aceite de arúgula

**TRUFFLE SCENTED POTATO AND LEEK CREAM**  
Goat cheese beignets and arugula oil

**ENSALADA DE HINOJOS QUEMADOS** 185  
Con queso burrata y naranja, hojas de arúgula y vinagreta clásica

**ROASTED FENNEL SALAD**  
Burrata cheese, orange and arugula salad with classic vinaigrette

**ENSALADA MIXTA DE TEMPORADA** 150  
Lechugas mixtas de temporada con guarnición de su elección y vinagreta clásica

**SEASONAL MIXED SALAD**  
Lettuce with a choice of trimmings and classic vinaigrette

**ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO Y QUESO DE CABRA** 150  
Brotes de lechugas orgánicas, nueces caramelizadas, mousse de membrillo y vinagreta de cosecha tardía

**ROASTED BEETS AND GOAT CHEESE SALAD**  
Organic greens, candied pecans, quince mousse and late harvest vinaigrette

## PLATOS FUERTES ENTRÉES

**RISOTTO DE CHILE POBLANO Y QUESO DE CABRA** 180  
Vinagreta de tomates y hojas de cilantro

**POBLANO CHILI AND GOAT CHEESE RISOTTO**  
Tomato vinaigrette and cilantro

**MISO GLASÉD SALMÓN (180 grs.)** 290  
Salmón, puré de papa con esencia de wasaby y cebollitas confitadas con sake

**MISO GLAZED SALMON (180 g.)**  
Salmon, wasabi scented mashed potatoes and sake globe onions confit

**CLÁSICO PATO CONFITADO** 290  
Papa, tocino, hongos, cebolla cambray y salsa de mostaza antigua

**TRADICIONAL DUCK CONFIT**  
Potatoes, bacon, mushrooms, onions and whole grain mustard sauce

**SHORT RIBS DE RES BRASEADO AL VINO TINTO (200 grs.)** 280  
Short ribs, puré de coliflor con esencia de trufa, espinacas y gremolata de pistache

**RED WINE BRAISED BEEF SHORT RIBS (200 g.)**  
Short ribs, truffle scented cauliflower puree spinach and pistachio gremolata

**STEAK DE ATÚN CON PESTO DE CHILES Y PEPITA DE CALABAZA (180 grs.)** 290  
Atún, camote sellado, cebollas caramelizadas y vinagreta de cebollín

**CHILI AND PUMPKIN SEED PESTO CRUSTED AHI TUNA (180 g.)**  
Ahi tuna, sweet potato, caramelized onions and chive vinaigrette

**PESCADO DÍA MOLE DE PIÑA Y AJONJOLÍ (180 grs.)** 280  
Pescado del día, puré de papa, verdolagas, relish de piña y cilantro

**PINEAPPLE MOLE GLAZED CATCH OF THE DAY (180 g.)**  
Catch of the day, potato puree, purslane, pineapple and cilantro relish

**MEDALLÓN DE RES CON COSTRA DE PIMIENTAS (200 grs.)** 330  
Filete de res, croqueta de papa y poro, espárragos y salsa cremosa de morillas

**PEPPERCORN CRUSTED BEEF MEDALLION (200 g.)**  
Beef tenderloin, potato and leek croquette, asparagus and creamy morel sauce

**PECHUGA DE POLLO TIKKA MASALA (180 grs.)** 200  
Pechuga de pollo, risotto de coco y cardamomo con hojas de arúgula

**TIKKA MASALA CHICKEN BREAST (180 g.)**  
Chicken breast, coconut and cardamom risotto with arugula salad

**FETUCCINE CON CAMARÓN Y LANGOSTA** 300  
Tomate cherry, salsa de crustáceos y albahaca

**SHRIMP AND CRAB FETTUCCINE**  
Cherry tomatoes, shell fish sauce, peperoncino and bread crumble