



ENTRANTES

SALICORNIA FRESCA DE ENSENADA 250 (L)

Yema de Huevo Temperada | Emulsión de Anguila | Vinagreta de Espárragos

CORAZÓN DE PALMITO A LA BRASA 300 (L) (V)

Puré de Coco Tierno | Atriplex Hortensis | Mantequilla de Cilantro

BETABEL ORGÁNICO NIXTAMALIZADO 300 (L) (V)

Aderezo de Hierbas Frescas | Yogurt de Cilantro Criollo | Aire de Agua de Mar

OSTION DEL PACÍFICO 250

Marinado en Salsa Macha | Cerveza Artesanal St. Regis | Caldillo de Jitomate | Hinojo

TAMAL NEGRO 350

Calamares | Salsa de su Tinta Infusionada con Jamón Ibérico 5J y Hoja de Aguacate

PRINCIPALES

ALCACHOFAS CON MOLE AMARILLITO 450 (L) (V)

Queso de Cuadro Doble Crema de Chiapas | Crema de Jengibre

CHILE RELLENO 550

Chile de Temporada Relleno de Jaiba de Concha Suave | Puré de Alubias | Salsa Verde

ABULÓN DE ENSENADA ZARANDEADO 600

Puré de Piña Rostizada y Aguacate | Xonacates | Hueva de Trucha | Aceite de Pápalo
(Pesca de Línea como sustituto opcional)

MAGRET DE PATO DE TAPALPA ADOBADO (150 gr) 650 (L) (N)

Nuez de la India | Bayas de Temporada | Bok Choi | Jugo de Pato con Hoja de Aguacate

CIERVO A LA BRASA (150 gr) 650

Papa Confitada | Hongos de Temporada | Quintoniles | Jugo de Vegetales

CHULETA DE PUERCO KOROBUTA (160 gr) 650 (L)

Mantequilla de Especies | Pimiento Shishito a la Parilla

Gluten (G) Lactosa (L) Nuez (N) Vegetariano (V)

Todos los precios incluyen IVA 16% | Precios en Pesos Mexicanos
+10% Service Charge

