



Dinner Menu

COLD APPETIZERS

THE TUNA

Tuna Tartar with Strawberry and Basil, Balsamic Caviar, Spinach Salad,
Strawberry-Chipotle Vinaigrette

THE SQUASH BLOSSOM

Squash Blossom Iced Cappuccino, Coconut Foam, Parmesan Tuile

THE SALMON

Crispy Phyllo "Mille Feuille" with Eggplant Caviar, Bacon, Squash Spaghetti, Smoked Salmon

THE BEET

Roasted Beet, Goat Cheese Mousse, Caramelized Shallots, Creamy Pistachio Emulsion

HOT APPETIZERS

THE OCTOPUS

Grilled octopus, Chorizo, Cannellini Beans, Arugula, Sherry-Smoked Paprika Vinaigrette

THE SCALLOP

Seared Scallops, Almond-Fennel Emulsion, Apple, Watercress, Mustard Vinaigrette, Balsamic
Reduction

THE MUSHROOM

Mushroom Duxele Filled Squash Blossom, Red Wine Sauce, Parsley Oil

THE VEGETABLES

Ratatouille Tower of Grilled Eggplant, Zucchini, Tomato-Chile Marmalade, Fried Carrot,
Basil Cream

HOME MADE PASTAS AND RISOTTO

THE LEAF RAVIOLI

Pumpkin and Truffle Oil Filled "Leaf" Ravioli, Brown Butter-Sage Sauce, Shaved Parmesan

THE RAVIOLI

Lobster Ravioli with Avocado Puree, Achiote Foam, Walnut Crumble

THE FETTUCCHINI

Black Fettuccini, Grilled Shrimp, Lemon-Parmesan Sauce, Shaved Parmesan, Chile Thread

THE RISOTTO

Porcini Risotto, Truffle Oil, Shaved Parmesan

FISH AND SEAFOOD

THE TUNA

Sesame-Ground Coffee Seared Tuna, Fava Bean Puree, Spicy Tangerine Sauce

THE LOBSTER

Grilled Lobster Tail, Lemon and Ginger Risotto, Chanterelle Sauce

THE SNAPPER

Lemongrass Crusted Red Snapper, Israeli Couscous, Shrimp-Nuts Sauce

THE MAHI MAHI

Poached Mahi Mahi in Coconut Milk, Crushed Zucchini, Curry-Yogurt Emulsion, Fried Leeks



MEAT AND POULTRY

THE VEAL

Grilled Veal Medallions, Sweet Corn Puree, Morel Sauce, Sautéed Asparagus,
Caramelized Red Onion

THE LAMB

Chocolate Crusted Lamb Chops, Plantain Puree, Tomato Confit, Chocolate Mole Sauce, Mint Oil

THE BEEF

Porcini Crusted Beef Fillet, Creamy Blue Cheese, Seared Pineapple, Roasted Tomato-Port
Reduction, Watercress

THE DUCK

Seared Duck Breast, Braised Fennel and Pear, Pomegranate Sauce

DESSERTS

THE CHOCOLATE

Chocolate Moeulleux, Hibiscus Reduction, Cardamom Ice Cream, Chocolate Crumble

THE BANANA

Crunchy Banana Capeletti, Passion Fruit Sauce, Chocolate Ice Cream

THE PINEAPPLE

Caramelized Pineapple, Coconut Parfait, Star Anis Sabayon, Tapioca Pearls

THE LEMONGRASS

Lemongrass Panna Cotta, Mango Sauce, Black Olive Caramel

Tasting Menu Options

(Mexican Pesos)

3 Courses:	1 cold or hot appetizer, 1 fish or meat or pasta, 1 dessert	\$490
4 Courses:	1 cold appetizer, 1 hot appetizer, 1 fish or meat or pasta, 1 dessert	\$590
5 Courses:	1 cold appetizer, 1 hot appetizer, 2 from fish, meat, or pasta, 1 dessert	\$690



Menú de Cena

ENTRADAS FRIAS

EL ATÚN

Tártara de Atún con Fresas y Albahaca, Caviar de Balsámico, Ensalada de Espinaca, Vinagreta de Fresa y Chipotle

LA FLOR DE CALABAZA

Cappuccino de Flor de Calabaza con Espuma de Coco, Tuille de Parmesano

EL SALMON

Phyllo Crujiente "Mille Feuille" Relleno de Caviar de Berenjena y Tocino, Espagueti de Calabaza y Salmon Ahumado

EL BETABEL

Betabel Rostizado con Mousse de Queso de Cabra, Confito de Chalotes y Salsa Cremosa de Pistache

ENTRADAS CALIENTES

EL PULPO

Pulpo a la Parrilla, Chorizo, Alubias, Arrúgala, Vinagreta de Jerez Y Paprika Ahumada

EL CALLO DE HACHA

Callo de Hacha Sellado, Emulsion de Hinojo y Almendras, Manzanas, Berro, Vinagreta de Mostaza, Reducción de Balsámico

LOS CHAMPIÑONES

Flor de Calabaza con Relleno de Champiñón Duxelle, Salsa de Vino Tinto, Aceite de Perejil

LOS VEGETALES

Torre de Ratatouille de Berenjena y Calabaza, Mermelada de Jitomate y Chile, Crujiente de Zanahoria, Crema de Albahaca

PASTAS Y RISOTTO DE LA CASA

EL RAVIOLI

Ravioli de Langosta, Pure de Aguacate, Espuma de Achiote, Crumble de Nueces

EL RAVIOLI HOJA

Ravioli "Hoja", Relleno de Calabaza Castilla y Aceite de Trufas, Salsa de Mantequilla y Salvia

EL FETTUCINE

Fettuccine Negro, Camarones a La Parrilla, Salsa de Limón y Parmesano, Hilo de Chile

EL RISOTTO

Risotto de Porcini y Aceite de Trufas, Ralladura de Parmesano

PESCADOS Y MARISCOS

EL HUACHINANGO

Huachinango Con Costra de Te Limón, Cuscús Israel, Salsa de Camarón con 'Nuts'

EL ATÚN

Atún Sellado con Costra de Café Molido y Ajonjolí, Puré de Habas, Salsa de Mandarina Picante

LA LANGOSTA

Langosta a la Parilla, Risotto de Limon y Genjibre, Salsa Chanterelle

EL DORADO

Dorado "Poché" en Leche de Coco, Puré de Calabaza Italiana, Emulsión de Curry-Yogur, Crujiente de Poro



AVES Y CARNES

LA TERNERA

Medallones de Cordero a la Parrilla, Puré de Elote, Salsa de Morilla, Espárragos Salteados, Cebolla Roja Caramelizada

EL CORDERO

Costillas de Cordero con Costra de Chocolate, Puré de Plátano Macho, Confit de Jitomate, Mole de Chocolate, Aceite de Menta

LA RES

Filete de Res, Queso Azul, Piña Sellada, Reducción de Jitomate-Porto, Berros

EL PATO

Magret Sellado, Pera e Hinojo Salteados, Salsa de Granada

POSTRES

EL CHOCOLATE

Moeulleux de Chocolate, Reducción de Jamaica, Helado de Cardamomo, Crumble de Chocolate

EL PLÁTANO

Capeletti de Plátano Crujiente, Salsa de Maracuyá, Helado de Chocolate

LA PINA

Piña Caramelizada, Parfait de Coco, Sabayón de Anís Estrellado, Perlas de Tapioca

EL TE LIMON

Panna Cotta de Te Limón, Salsa de Mango, Caramelo de Aceitunas Negras

Opciones de Menú de Degustación

(Pesos)

3 Tiempos:	1 entrada fría o 1 entrada caliente, 1 pescado o carne o pasta, 1 postre	\$490
4 Tiempos:	1 entrada fría, 1 entrada caliente, 1 pescado o carne o pasta, 1 postre	\$590
5 Tiempos:	1 entrada fría, 1 entrada caliente, 2 pescado, carne, o pasta, 1 postre	\$690



Lunch

(Mexican Pesos)

Mahi-Mahi Ceviche with Pineapple and Tamarind <i>Ceviche de Dorado con Piña y Tamarindo</i>	\$120.00
Tuna and Mango Tartar with Ginger, Spinach Salad and Citric Vinaigrette <i>Tártara de Atún y Mango, Ensalada de Espinaca con Vinagreta Cítrica</i>	\$120.00
Oriental Trio (Hummus, Tabbouleh and Tzatziki) with Pita Bread <i>Trio Oriental con Pan Pita</i>	\$120.00
Goat Cheese and Mushroom Soufflé, Spinach Salad, Caramelized Walnuts, Beet and Passion Fruit Reduction <i>Pastelito de Queso de Cabra, Ensalada de Espinaca, Nueces Caramelizadas, Reducción de Betabel, Maracuyá</i>	\$130.00
Baked Salmon Cakes, Arugula Salad, Anchovies and Parsley Sauce <i>Tortitas de Salmon, Ensalada de arrúgala, Salsa de Anchovas y Perejil</i>	\$150.00
Coconut Breaded Shrimp or Fish Skewers, Mixed Salad, Mango and Strawberry Sauce <i>Banderillas de Pescado o Camarones, Ensalada Mixta, Aderezo de Mango y Frezas</i>	\$130.00
Squash filled with vegetables and Cheese, Pita Bread <i>Canastas Vegetarianas con Queso Y Crema, Pan Pita</i>	\$120.00
Club Sandwich with French Fries <i>Sándwich Club con Papas Fritas</i>	\$130.00
Grilled Tuna Sandwich on Olive Focaccia Bread, Aioli, Pickled Ginger Arugula and Dried Tomatoes - <i>Sándwich de Atún, Foccacia de Aceitunas</i>	\$130.00
Fish or Shrimp Tacos, Home Made Tortillas, Chipotle Sauce and Coleslaw <i>Tacos de Pescado o Camarones, Salsa Chipotle y Ensalada de Col</i>	\$130.00
Nopal (cactus) Tacos, Ricotta-cheese, and Green Sauce (Poblana) <i>Tacos de Nopales con Requeson y Salsa Poblana</i>	\$130.00
Chicken and Mushroom Quesadillas, Corn, Onion and Cuitlacoche Sauce <i>Quesadillas de Pollo y Champiñones, Maíz, Cebollas, Salsa de Cuitlacoche</i>	\$120.00
Caprese "Martini" Salad <i>Ensalada Caprese "Martini"</i>	\$130.00
Cobb Salad <i>Ensalada Cobb</i>	\$130.00



Lobster Salad, Chile Pasilla Vinaigrette, Pepper, Celery and Kiwi <i>Ensalada de Langosta, Vinagreta de Chile Pasilla, Pimiento, Apio y Kiwi</i>	\$150.00
Tuna Salad, Baked Potato, Cumin and Yogurt Sauce <i>Ensalada de Atún, Papa al Horno y Aderezo de Yogurt-Comino</i>	\$130.00
Warm Goat Cheese Mixed Salad, Grapefruit and Walnuts, Balsamic Vinaigrette <i>Ensalada Mixta de Queso de Cabra, Toronja, Nueces, Vinagreta de Balsámico</i>	\$130.00
Baked Chicken Breast, Spinach Filling, Banana Mole Sauce, Tomato Confit, Asparagus <i>Pechuga Rellena de Espinaca, Salsa de Plátano (Mole), Jitomate Confitado y Espárragos</i>	\$190.00
Sautéed Fish Fillet, Couscous, Grilled Pineapple, Sweet and Sour Sauce <i>Filete de Pescado Salteado, Cuscús, Pina a La Parrilla, Salsa Agridulce</i>	\$190.00

