

MENÚ CENAS

SIGNATURE SEAFOOD-RESPONSABLE AND SUSTENTABLE

RAW BAR

Disponibilidad del Mercado/ Selección Diaria

NO INCLUIDO EN PAQUETE ALL-IN

PESCA DEL DÍA 60 GR	\$280
Regional, Local	
OSTIONES DEL PACÍFICO 1/2 Docena	\$600
Sustentable, Baja California, Méx.	
ALMEJAS DEL GOLFO 1/2 Docena	\$560
Sustentable, Baja California, Méx.	
CAMARONES 90 GR	\$510
Sinaloa y Campeche	
ABULÓN 80 GR*	\$600
Susteinable, Ensenada	
CALLOS DE HACHA* Pieza 30 GR	\$620
Baja California	
SALSAS	\$100
Tartara Gaia	CADA UNA
Mignonette de Jamaica	
Cocktail de la Casa	
Salsa Serranito	
Alioli de Ají Amarillo	
Leche de Tigre	
Emulsión de Ponzu	
TORRE DE MARISCOS *	\$1800
Precio Para 2 Personas	
60 GR Pesca del día	
3x Ostras	
3x Almejas	
60 GR Camarones	
28 GR Abulón	
4x Salsas	

ENTRADAS FRÍAS

CENTOLLON SALVAJE 60 GR	\$420
Tomatillo, Aguacate, Pepino, Aceite de Cítricos y Lima Dulce	
TARTAR DE ALETA AMARILLA 90 GR	\$450
Ponzu y Aguacate	
CRUDO DE ENSENADA 90 GR	\$420
Ají Amarillo, Cebolla Morada, Aguacate, Cilantro y Aceite de Chiles	
OKROSHKA DE MELÓN	\$390
Sopa Fría, Pepinos Locales, Coco y Caviar de Algas	

GUARNICIONES

ARROZ JAZMÍN	\$180
Aceite Cítrico, Ciboulette y Chalota	
VEGETALES DE FELIPE CARRILLO PUERTO	\$230
Aceite de Oliva	
CREMOSO DE CAMOTE	\$210
Miel de Agave	
REMOULADE DE EJOTES	\$200
Mostaza, Alcaparras, Vinagre de Champagne, Chalota, Huevo Soft, Ciboulette y Queso Feta	

ENTRADAS CALIENTES

ARROZ MELOSO DE ALGAS	\$590
Halófilas, Queso del Valle de Ojos Negros	
PULPO MAYA 120 GR	\$500
Hummus de Habas, Aceite de Longaniza de Temozón y Pesto de Menta	

PLATOS PRINCIPALES

CAMARONES DEL GOLFO 170 GR	\$890
Poro, Hoja Santa, Tomate y Brásicas	
ATÚN ALETA AZUL 270 GR*	\$1390
Jus de Ajo Negro, Papa y Lechuga Asada	
TOTOABA 170 GR	\$980
Pil Pil, Chicharo Chino y Aceite de Kombu	
ROCKOT DEL PACIFICO 170 GR	\$900
Pimienta de Espelette, Salsa De Pimientos Y Ragout Libanés	
CASSOULET DE MARISCOS 170 GR	\$920
Pesca del Dia, Almejas, Callo Redondo, Caracoles, Mejillones, Crema de Hierbas & Citricos	
BACALAO LINGCOD 170 GR*	\$1280
Caviar, Mantequilla Avellanada y Mousseline de Papa	
SALMÓN LOCH DUART 170 GR	\$985
Emulsión de Ajo, Camote Blanco y Pak Choi	
ALMEJAS VENUS 160 GR	\$980
Pasta Calamarata, Mantequilla de Granna Padano y Alga Roja	

INTRUSOS

CORTE DEL CARNICERO CROSS WAGYU 170 GR*	\$1620
Setas del Valle de Bravo, Mitzuna, Pure de Camote y Miso	
POLLO ROSTIZADO 180 GR	\$920
Mostaza, Calabaza Mantequilla, Pepitas y Cilantro	
SETAS DEL CARIBE ROBATA 160 GR	\$845
Fondue de Poro y Vinagreta de Frijoles Arroz	

POSTRES

MANGO CHAMOY	\$285
Cre moso de Mango, Jalea de Chipotle y Bizcocho de Almendra	
GAIA FRAISIER	\$285
Chocolate Ruby, Pimienta Rosa, Bizcocho de Jamaica y Crujiente de Fresa	
JALISCO PUDDING	\$310
Brioche Tres Leches, Mermelada de Platano Macho, Cacahuete y Queso Cotija	
PASSION VEGANA	\$285
Amaranto, Crema de Chocolate, Maracuyá y Tuille de Coco	
TEXTURAS DE CACAO	\$310
Croqueta de Chocolate & Mole, Crujiente de Cacao, Café y Helado de Vainilla de Papantla	