

## PA' PICAR

Entradas para compartir

### OSTIONES SUSTENTABLES 1/2 DOCENA \$695

Pregunte por la variedad del día - Pacífico mexicano  
Lima, mignonette, cóctel de la casa y salsa marisquera

### CEVICHE PERUANO CLÁSICO 120 GR \$465

Pesca del día, cebolla, pimiento morrón, cilantro, cancha, choclo, camote y leche de tigre

### TIRADITO DE CALLO DE HACHA 120 GR \$480

Cebolla roja, pimiento morrón, tomate, limón, pepino, cilantro, rábano rojo y sal de Cuyutlán

### ENSALADA "MIXTA" \$450

Aguacate 30 GR, cebolla roja, tomate, pepino, palmito lechugas y vinagreta de cítricos

### ESCABECHE DE AYOCOTES 60 GR \$395

Cilantro, salsa muhammara, cebolla roja, rábanos y vinagreta de guajillo

### EMPANADAS DE "CAZÓN" 60 GR \$450

Sardinas guisadas, tortilla de maíz, salsa de cilantro y ajo

### MEJILLONES BATAYAKI 120 GR \$365

Parmesano, mantequilla y limón

## SÁNDWICHES

Papas gajo con salsa de queso y vegetales encurtidos

### HAMBURGUESA LATINA 180 GR \$660

Carne de res Angus 180 GR (brisket, costilla y chuck roll) pan de camote casero, aguacate, salsa criolla, queso Oaxaca, pepinillos y mayonesa

### CAMARÓN DEL GOLFO 150 GR \$520

Pan de papa, salsa de eneldo y palmitos

### SETAS AL CARBÓN 180 GR \$535

Pan cristal, queso vegano 30 GR, mayonesa vegana, salsa de soya y almendras

## MERCADO LATINO

Pesca de anzuelo de nuestras costas, preparada a tu elección y acompañamiento

### PACÍFICO 220 GR \$925 0 DEL GOLFO "LOCAL" 220 GR \$870

#### PREPARACIÓN:

#### SUDADO

Tomate, chile y cebolla roja

#### FRITO

Tempura y huancaína

#### AJO

Aceite de oliva, chile Simojovel y vinagre

#### ADOBADO

Achiote, ají y salsa ocopa

#### ACOMPañAMIENTO: \$125

#### PAPAS

Queso, furikake y tobiko

#### ARROZ

Jazmín

#### VEGETALES

Orgánicos

#### AGUACATE

Salsa criolla

#### YUCA

Salsa Guasacaca

### CORTE DE RES ARGENTINO 350 GR \$1,050

Escabeche de pimientos rojos, papas con salsa provenzal

### ANTICUCHO DE POLLO DE GRANJA 220 GR \$780

Chalaca, salsa pollería y arroz

### CALABAZA MANTEQUILLA Y PROVOLETA \$635

Arúgula, tomates, vinagre balsámico, orégano y chile de árbol

## POSTRES

### QUINOA VOLTEADA \$250

Crema de canela y chancaca y teja de quinoa

### PIONONO DE CHOCOLATE \$275

Bizcocho de cacao, mousse de lúcuma, pecanas caramelizadas y salsa de chocolate con haba tonka

### CHIRIMOYA ALEGRE \$275

Crema de chirimoya congelada, gel de naranja, pisco peruano y rocas de merengue



Vegetariano



Recomendación Spa



Vegano



Sin lácteos



Sin Gluten



Nueces

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual. Los productos señalados con un \* no están incluidos en el paquete todo incluido.