



## MENÚ CENAS

MARISCOS SIGNATURE - RESPONSABLE Y SUSTENTABLE

### RAW BAR

Disponibilidad del Mercado / Selección Diaria

\*NO INCLUIDO EN PAQUETE ALL-INCLUSIVE\*

**PESCA DEL DÍA 60 GR**   \$325  
Regional, Local

**OSTIONES DEL PACÍFICO 1/2 Docena** \$690  
  Sustentable, Baja California, Méx.

**ALMEJAS DEL GOLFO 1/2 Docena** \$645  
  Sustentable, Baja California, Méx.

**CAMARONES 90 GR**    \$535  
Sinaloa y Campeche

**ABULÓN\* 80 GR**    \$690  
Sustentable, Ensenada

**CALLOS DE HACHA\* Pieza 30 GR** \$715  
   
Baja California

**SALSAS** \$115  
Tártara Gaia    CADA UNA

Mignonette de Jamaica   

Coctel de la Casa   

Salsa Serranito   

Alioli de Ají Amarillo   

Leche de Tigre 

Emulsión de Ponzu   

**TORRE DE MARISCOS\***    \$2050

Precio Para 2 Personas

60 GR Pesca del día

3x Ostras

3x Almejas

60 GR Camarones

28 GR Abulón

4x Salsas

### ENTRADAS FRÍAS

**CENTOLLÓN SALVAJE 60 GR** \$485  
  

Tomatillo, Aguacate, Pepino, Aceite de Cítricos y Lima Dulce

**TARTAR DE ALETA AMARILLA 90GR** \$520  
 

Ponzu y Aguacate



**CRUDO DE ENSENADA 90 GR**   \$485  
Ají Amarillo, Cebolla Morada, Aguacate, Cilantro y Aceite de Chiles

**OKROSHKA DE MELÓN**   \$450  
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

**REMOULADE DE EJOTES 270 GR** \$230  
   
Mostaza, Alcaparras, Vinagre de Champagne, Chalota, Huevo Soft, Ciboulette y Queso Feta

### GUARNICIONES

**CREMOSO DE CAMOTE**  \$210  
Miel de Agave

### ENTRADAS CALIENTES

**ARROZ MELOSO DE ALGAS**   \$590  
Halófilas, Queso del Valle de Ojos Negros

**PULPO MAYA 90 GR**  \$575  
Hummus de Habas, Aceite de Longaniza de Temozón y Pesto de Menta

### PLATOS PRINCIPALES

**CAMARONES DEL GOLFO 170 GR**  \$1020  
Poro, Hoja Santa, Tomate y Brásicas

**ATÚN ALETA AZUL\* 270 GR**  \$1600  
Jus de Ajo Negro, Papa y Lechuga Asada

**TOTOABA 170 GR**  \$1130  
Pil Pil, Chicharo Chino y Aceite de Kombu

**ROCKOT DEL PACIFICO 170 GR**  \$1035  
Pimienta de Espelette, Salsa De Pimientos y Ragout Libanés


**CASSOULET DE MARISCOS 170 GR**  \$1060  
Pesca del Día, Almejas, Callo Redondo, Caracoles, Mejillones, Crema de Hierbas & Citricos

**BACALAO LINGCOD 170 GR\***  \$1475  
Caviar, Mantequilla Avellanada y Mousseline de Papa

**SALMÓN LOCH DUART 170 GR**  \$1140  
Emulsión de Ajo, Camote Blanco y Pak Choi

**ALMEJAS VENUS 160 GR**   \$1130  
Pasta Calamarata, Mantequilla de Granna Padano y Alga Roja

### INTRUSOS

**CORTE DEL CARNICERO CROSS WAGYU\* 170 GR**    \$1865  
Setas del Valle de Bravo, Mitzuna, Puré de Camote y Miso

**POLLO ROSTIZADO 180 GR**    \$1060  
Mostaza, Calabaza Mantequilla, Pepitas y Cilantro

**SETAS DEL CARIBE ROBATA 160 GR**   \$845  
Fondue de Poro y Vinagreta de Frijoles Arroz

### POSTRES

**MANGO CHAMOY 170 GR**  \$330  
Cremoso de Mango, Jalea de Chipotle y Bizcocho de Almendra

**GAIA FRAISIER 170 GR** \$330  
Chocolate Ruby, Pimienta Rosa, Bizcocho de Jamaica y Crujiente de Fresa

**PUDDING JALISCO 170 GR** \$360  
Brioche Tres Leches, Mermelada de Plátano Macho, Cacahuete y Queso Cotija

**PASSION VEGANA**   \$330  
Amaranto, Crema de Chocolate, Maracuyá y Tuille de Coco

**TEXTURAS DE CACAO** \$360  
Croqueta de Chocolate & Mole, Crujiente de Cacao, Café y Helado de Vainilla de Papantla



 Vegano  Vegetariano  Libre de Gluten  Nueces  Libre de Lácteos  Semillas de Sésamo  Pescado  Sulfitos  Moluscos  Apio  Soya  Huevo  Crustáceos

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.