



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 Grana 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.