

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 F Regional, Local	\$325
OSTIONES DEL PACÍFICO 1/2 Docena Sustentable, Baja California, Méx.	\$690
ALMEJAS DEL GOLFO 1/2 Docena F Sustentable, Baja California, Méx.	\$645
CAMARONES 90 GR C Sinaloa y Campeche	\$535
CALLOS DE HACHA* Pieza 30 GR F Baja California	\$715
SALSAS Tártara Gaia v Mignonette de Jamaica Coctel de la Casa Salsa Serranito PN Alioli de Ají Amarillo v Leche de Tigre Emulsión de Ponzu v	\$115 CADA UNA
TORRE DE MARISCOS* PN Precio Para 2 Personas 60 GR Pesca del día 3x Ostras 3x Almejas 60 GR Camarones 28 GR Abulón 4x Salsas	\$2050

ENTRADAS FRÍAS

CENTOLLÓN SALVAJE 60 GR C Tomatillo, Aguacate, Pepino, Aceite de Cítricos y Lima Dulce	\$485
TARTAR DE ALETA AMARILLA 90 GR v Ponzu y Aguacate	\$520
CRUDO DE ENSENADA 90 GR Ají Amarillo, Cebolla Morada, Aguacate, Cilantro y Aceite de Chiles	\$485
OKROSHKA DE MELÓN v Sopa Fría, Pepinos Locales, Coco y Caviar de Algas	\$450

GUARNICIONES

ARROZ JAZMÍN v Aceite Cítrico, Ciboulette y Chalota	\$180
VEGETALES DE FELIPE CARRILLO PUERTO Aceite de Oliva	\$230
CREMOSO DE CAMOTE v Miel de Agave	\$210
REMOULADE DE EJOTES 270 GR v Mostaza, Alcaparras, Vinagre de Champagne, Chalota, Huevo Soft, Ciboulette y Queso Feta	\$1600

ENTRADAS CALIENTES

ARROZ MELOSO DE ALGAS v Halófilas, Queso del Valle de Ojos Negros	\$590
PULPO MAYA 90 GR PN Hummus de Habas, Aceite de Longaniza de Temozón y Pesto de Menta	\$575

PLATOS PRINCIPALES

CAMARONES DEL GOLFO 170 GR Poro, Hoja Santa, Tomate y Brásicas	\$1020
ATÚN ALETA AZUL* 270 GR Jus de Ajo Negro, Papa y Lechuga Asada	\$1600
TOTOABA 170 GR Pil Pil, Chicharo Chino y Aceite de Kombu	\$1130
ROCKOT DEL PACIFICO 170 GR Pimienta de Espelette, Salsa De Pimientos Y Ragout Libanés	\$1035
CASSOULET DE MARISCOS 170 GR Pesca del Día, Almejas, Callo Redondo, Caracoles, Mejillones, Crema de Hierbas & Citricos	\$1060
BACALAO LINGCOD 170 GR* Caviar, Mantequilla Avellanada y Mousseline de Papa	\$1475
SALMÓN LOCH DUART 170 GR Emulsión de Ajo, Camote Blanco y Pak Choi	\$1140
ALMEJAS VENUS 160 GR Pasta Calamarata, Mantequilla de Granna Padano y Alga Roja	\$1130

INTRUSOS

CORTE DEL CARNICERO CROSS WAGYU* 170 GR Setas del Valle de Bravo, Mitzuna, Puré de Camote y Miso	\$1865
POLLO ROSTIZADO 180 GR PN Mostaza, Calabaza Mantequilla, Pepitas y Cilantro	\$1060
SETAS DEL CARIBE ROBATA 160 GR Fondue de Poro y Vinagreta de Frijoles Arroz	\$845

POSTRES

MANGO CHAMOY 170 GR PN Cremoso de Mango, Jalea de Chipotle y Bizcocho de Almendra	\$1030
GAIA FRAISIER 170 GR Chocolate Ruby, Pimienta Rosa, Bizcocho de Jamaica y Crujiente de Fresa	\$1035
PUDDING JALISCO 170 GR Brioche Tres Leches, Mermelada de Plátano Macho, Cacahuete y Queso Cotija	\$1060
PASSION VEGANA PN Amaranto, Crema de Chocolate, Maracuyá y Tuille de Coco	\$330
TEXTURAS DE CACAO Croqueta de Chocolate & Mole, Crujiente de Cacao, Café y Helado de Vainilla de Papantla	\$360



GT - GLUTEN | PN - NUECES | TN - TRES NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS | DP - LÁCTEOS | V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

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.