BARRA DE CRUDOS

Tostadas Atun 225
tostadas wonton, aguacate, chile serrano.

Tostadas Callo 235
servido en tostadas wonton, masago, cebollin, aguacate.

Ceviche Thai 195
cebolla, leche de coco, jengibre, limon kafir, menta

Ceviche de Almeja Reyna 210
serrano, cebolla morada, limon y aceite de olivo.

Sashimi de Hamachi 365
pepino, aguacate, masago.

Torre de Mariscos para 2 o 3 personas 2100
camaron jumbo, tenazas de cangrejo, ceviche thai cola de langosta, ceviche de almeja reyna, sushi de atun, sushi de callo, carpaccio de pulpo, ostiones en su concha, sashimi de aleta amarilla, mejillones marinados

Carpaccio de Pulpo 265
aceite de oliva extra virgen, alcaparras hinojo, paprika ahumada, brotes de arugula.

Rollo de Atun 245
atun, arroz, pepino, aguacate, masago.

Rollo de Callo 235
callo, arroz, pepino, aguacate, masago.

Rollo de Cangrejo 265
cangrejo arroz, pepino, aguacate, masago.

Ostiones frescos en su concha 285
1/2 docena, servidos con vinagreta japonesa.

APERITIVOS

Mejillones a la Provencale 265
frescos de la baja, cremosos, vino blanco, jitomate & hierbas finas.

Alcachofa Asada 175
asada al mezquite hierbas finas y ajo, servida con salsa de yogurt

Chile Relleno Camaron 195
chile anaheim relleno de camaron y queso.

Ravioles de Betabel 235
salteados con shallot, esparragos, reduccion de betabel queso de cabra

ENSALADAS & PASTAS

Ensalada Burrata 245
servida con arugula, queso burrata, pesto aceitunas deshidratadas, tomate cherry.

Ensalada de Espinacas 185
espinaca bebe, tocino, arandanos deshidratados queso de cabra, cebolla caramelizada, nueces con vinaggreta de balsamico y miel.

Ravioles de langosta 395
crema de azafràn, tomate fresco y albahaca.

Risotto 275
corazon de alcachofa, calabaza estrella, parmigiano reggiano aceite de trufa.

Pasta Penne pesto 255
pesto cremoso de albahaca, calabaza

Pasta Puttanesca 295
pasta capellini, alcaparras, aceituna kalamata pimientos y anchoas

PIZZA

Pizza Margarita 225
salsa de tomate, queso mozzarella, tomate fresco & albahaca.

Pizza Vegetariana 265
salsa de tomate queso mozzarella, espinaca, calabaza, pimientos asados, cebolla, champiñones, aceituna kalamata, piñones & alcaparras.

Pizza Burrata Pesto 325
salsa de tomate, queso mozzarella, calabaza estrella, queso burrata & pesto.

Pizza Mexicana 275
salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo, poblano asado, frijol negro & cilantro.

Pizza Pepperoni 255
salsa de tomate, queso mozzarella & pepperoni.

Pizza Camaron y Tocino 295
salsa de tomate, queso mozzarella, camaron, tocino, ajo & albahaca

Pizza Especial de la Casa 285
salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo Argentino, cebolla, albahaca champiñones, morron asado.

PLATOS FUERTES

Pescado del Dia 345
220gr
asado al mezquite, con aderezo de limon, oregano, ajo y aceite extra virgen, servido con pure y vegetales

Atun Ahì Asado 395
220gr
sellado al mezquite, con vinagreta de tomate y menta, servido con pure de papa y aros de cebolla.

Camaron Jumbo 650
200gr
asado al mezquite con relish de habanero, piña, espinaca, calabaza, elote &polenta asada.

Langosta del Pacifico 695
1/2 kg
asada al mezquite, mantequilla de limon, servida con pure de papas y verduras.

Filete Mignon 425
220gr
asado al carbon, salteado con demiglace, servido con papa y poblano al gratin, vegetales, hongos shitake.

Cerdo Organico 325
220gr
glaceado con chipotle y tamarindo, servido con pure de camote verdolagas y elotes.

Ossobuco de Cordero 465
220gr
risotto, esparragos, parmesano porcini y aceite de trufa.

New York Steak 650
450gr
asado al mezquite, servido con patatas bravas, chimichurri y ensalada de arùgula.

Pollo a la Provencale 335
250gr
pollo de leche entero marinado con ajo y hierbas finas, horneado a la leña y servido con espinacas, alubiasy jitomate rostizado.

¨EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS PRINCIPALMENTE CRUDOS, PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MEDICAS¨

1 Nov 2022

RAW BAR

Spicy Tuna Tostadas 225
served in wonton tostadas with avocado.

Scallop Tostadas 235
served in wonton tostadas, masago, chives avocado.

Thai Ceviche 195
fresh fish, red onion, coconut milk, ginger, mint

Queen Clam Ceviche 210
serrano chile, red onion, cucumber, avocado.

Hamachi Sashimi 365
masago, ponzu.

SeaFood Tower 2100
serves 2 , 3
jumbo shrimp, crab claws, lobster tail, clam ceviche, thai ceviche, tuna sushi roll, scallop sushi roll, octopus carpaccio, oysters in the half shell, marinated mussels, yellow tail sashimi.

Octopus Carpaccio 265
olive oil, lime, capers. smoked paprika, fennel, arugula sprouts.

Spicy Tuna Roll 245
tuna, cucumber, avocado.

Scallop Roll 235
scallop, cucumber, avocado, masago.

Crab Roll 265
soft shell crab, avocado, cucumber, pickled carrot, furikake, eel sauce.

Oysters in the half shell 285
1/2 dozen with rice wine vinaigrette.

APPETIZERS

Steamed Mussels a la Provencale 265
fresh baja mussels, white wine, garlic & herbs.

Braised Artichoke 175
mezquite grilled served with garlic-herb yogurt dipping sauce.

Shrimp Relleno 195
anaheim chilli stuffed with shrimp & cheese

Red Beet Raviolis 235
sauteed with shallot asparaus, goat cheese, & beet reduction.

SALADS & PASTAS

Burrata Salad 245
served with arugula, dried olives kumato tomato burrata chesse.

Spinach Salad 185
fresh baby spinach, bacon, sundried, cranberries goat chesse, caramelized onions, walnuts with honey balsamic vinaigrette.

Lobster Raviolis 395
with saffron, cream, fresh tomato, basil & lobster.

Risotto 275
artichoke hearth, golden squash, parmigiano reggiano & truffle oil.

Penne Pesto Pasta 255
creamy basil, pesto, zucchini golden squash.

Puttanesca Pasta 295
capellini, shrimp, capers, kalamata olives red pepper, anchovies.

WOODFIRED PIZZA

Margarita 225
tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato & basil.

Vegetarian 265
tomato sauce, mozzarella cheese, tomato, spinach, zucchini, roasted peppers, mushrooms, kalamata olives, pine nuts.

Burrata Basil 325
tomato sauce, mozarella cheese, golden squash, burrata cheese, pesto, organic tri colored cherry tomatos.

Mexicana 275
tomato sauce, mozarrella cheese, chorizo, poblano roasted, black bean.

Pepperoni 255
tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni.

Shrimp & Bacon 295
tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp, bacon, fresh tomato & basil.

House Special 285
tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, onion, mushrooms, chorizo Argentino, roasted peppers & basil.

MAIN DISHES

Fish of the Day 345
220gr
mesquite grilled with lemon, oregano, garlic & extra virgin olive oil, served with mashed potatoes, baby vegetables.

Grilled Ahi Tuna 395
220gr
charred rare with mint tomato vinaigrette, mashed potatoes & onion rings.

Jumbo Shrimp 650
200gr
mesquite grilled with pineapple-habanero, relish, served with wilted spinach, zuchini, corn segment and polenta.

Pacific Lobster 695
1/2 Kg
mesquite grilled with lime butter served with mashed potatoes & mixed vegetables.

Filet Mignon 425
220gr
poblano gratin potatoes, mixed baby vegetables, with shitake mushrooms & veal demiglace

Organic Pork Chop 325
220gr
served with tamarindo-chipotle laze, bitter greens, corn swet potatoes & braised apples.

Lamb Ossobuco 465
220gr
porcini mushrooms, asparagus, risotto & truffle oil.

New York Steak 650
450gr
mesquite grilled served with patatas bravas, chimichurri and arugula salad.

Chicken Provencale 335
250gr
whole baby chicken, marinated with garlic and herbs baked in wood burning oven and served with wilted spinach and white beans

"CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, SEAFOOD, OR SHELLFISH MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS"

1 Nov 2022