

ENTRADAS

-  **ENSALADA DE TOMATE** 160
 Tomate rojo, verde y cherry en combinación con lechuga fresca, almendras, aceitunas Kalamata y vinagreta de balsámico
-  **ENSALADA DE PERA** 170
Espinaca. pera sellada, nuez, higo, aderezo de queso roquefort y mozzarella asado
-  **ENSALADA DE QUESO FETA** 130
 Ensalada de fruta mixta con queso feta y aderezo de naranja-jengibre
-  **ATÚN ALETA AMARILLA “TATAKI”** 180
Sashimi de atún con relish de rábano sandia, ceniza de habanero y salsa ponzu
- CRISPY RICE** 160
Atún picante sobre crocante de arroz y salsa de la casa
- CRISPY GIFT** 190
Envoltini crocante relleno de cangrejo en salsa cremosa de col lombarda
-  **CEVICHE VERDE** 210
Callo de almeja, cebolla, cilantro, chile serrano, limón y jícama

PLATOS FUERTES

-  **SALMON GLASEADO** 350
Salsa de anguila, pure de camote, tomate Cherry y coles de Bruselas
-  **ESPAGUETI VEGETARIANO** 180
 Pasta libre de gluten, vegetales y salsa de pimiento rojo



Saludable



Libre de gluten



Favoritos

Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos. Propinas son bienvenidas

 MAGRET DE PATO A LA PARRILLA	360
En salsa de ciruela pasa acompañada con puré de camote, col morada y zanahoria	
 PULPO ZARANDEADO	310
Marinado con adobo acompañado de vegetales a la parrilla	
TAGLIATELLE CON MARISCOS	340
Pasta con variedad de mariscos en salsa de curry amarillo	
 FILETE DE RES	390
Servido sobre risotto con elote baby y vegetales mixtos	
TUÉTANOS CON HUESO	290
A la parrilla con cilantro y romero acompañados con pan artesanal	

POSTRES

 MOUSSE DE MARACUYÁ	130
Con tierra de vainilla acompañado con helado de la casa	
 MERENGUE DE COCO Y CREMOSO DE CHOCOLATE	130
Cremoso de chocolate, piña con especias y galleta oscura con helado de té verde	
SORBETES	130
Lichi, limón y mango	
HELADOS	130
Coco, vainilla, fresa, zapote negro y té verde	



Saludable



Libre de gluten



Favoritos

Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos. Propinas son bienvenidas