



MENÚ COMIDAS

ENTRADA FAMILY STYLE

TORRE DE CALABACITAS AL TEMPURA	\$255
Con delicioso jocoque de albahaca de la casa	
TACOS DE CARNITAS DE PATO (3 piezas)	\$350
Con una salsa deliciosa de la casa	
CARACOLES ESTILO KOOKABURRA	\$370
Con mantequilla al perejil y nuez	
CARPACCIO DE RES	\$295
A la italiana con queso parmesano	
CARPACCIO DE SALMÓN	\$280
Con alcacarras	
CARPACCIO DE ATÚN	\$295
Con tortilla frita y chile serrano	
ALCACHOFA ASADA	\$275
Con vinagreta de ajo y vino blanco	
TORRE DE CAMARÓN	\$390
En aguachile tatemado	
TUETANOS CON PULPO AL AJILLO	\$385
Con tortillas hechas a mano	

ENSALADAS

LECHUGAS, BERROS Y PERAS	\$225
Con fondeu de queso brie	
ENSALADA VERANIEGA	\$215
Con queso de cabra y vinagreta de miel mostaza	

SOPAS Y CREMAS

BISQUE DE LANGOSTA	\$225
Con su toque de Cognac	
CREMA DE TOMATE ASADO	\$185
Con pulpa de cangrejo	
CREMA FRIA DE AGUACATE	\$185
Con caviar	
CREMA FRIA DE BETABEL	\$195
CODORNICES A LA PARRILLA	\$575
Sobre su nido de papas y 3 huevos duros	

LAVES

DE NUESTRA PARRILLA

CORAZÓN DE FILETE GORGONZOLA	\$580
Con costra de queso gorgonzola, salsa de oporto, espárragos y polenta frita	
CORAZÓN DE FILETE DE RES EN SALSA DE PIMIENTA VERDE	\$560
Salsa de pimienta verde	
RIB EYE (300 grs)	\$750
Con salsa de mostaza y espárragos asados	

DEL MAR

MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO	\$460
Con salsa de soya caramelizada y jengibre curtido	
FILETE DE ROBALO AL LIMÓN	\$395
En salsa de mantequilla y alcacarras	
FILETE DE ROBALO AL PASTOR	\$395
Con piña asada, arroz y salsa de piña	
LONJA DE SALMÓN HORNEADO	\$485
Con salsa de naranja e hinojo asado	
LANGOSTA HORNEADA	P/M
Con mantequilla al jengibre y vino blanco	
CAMARONES AL COCO	\$495
Con una deliciosa salsa de mango	
CAMARONES EN MOLE DE TAMARINDO	\$480
Con guarnición de coucous con arándanos	

TODO DE MANO PARA CRUDEAR

TACO DE CARNITAS DE PATO	\$120
TACO DE ARRACHERA	\$95
TACO DE RIB EYE	\$120
Con tocino y queso manchego	
TACO DE CAMARÓN ESTILO BAJA	\$125
TACO DE PESCADO ESTILO BAJA	\$110
TOSTADA DE ATÚN	\$135
TOSTADA DE CEVICHE VERDE	\$135
TOSTADA DE CEVICHE ACAPULCO	\$125
½ KILO DE CAMARÓN PARA PELAR	\$880
Con su tradicional salsa coctelera	
SHOT DE CALDO DE CAMARÓN	\$65
CEVICHE VERDE	\$260
CEVICHE ACAPULCO	\$240
CAMPECHANA ESTILO SINALOA	\$340