



MENÚ COMIDAS

ENTRADA FAMILY STYLE	<b>TORRE DE CALABACITAS AL TEMPURA</b> Con delicioso jocoque de albahaca de la casa	\$255	DE NUESTRA PARRILLA	<b>CORAZÓN DE FILETE GORGONZOLA</b> Con costra de queso gorgonzola, salsa de oporto, espárragos y polenta frita	\$580
	<b>TACOS DE CARNITAS DE PATO (3 piezas)</b> Con una salsa deliciosa de la casa	\$350		<b>CORAZÓN DE FILETE DE RES EN SALSA DE PIMIENTA VERDE</b> Salsa de pimienta verde	\$560
	<b>CARACOLES ESTILO KOOKABURRA</b> Con mantequilla al perejil y nuez	\$370		<b>RIB EYE (300 grs)</b> Con salsa de mostaza y espárragos asados	\$750
	<b>CARPACCIO DE RES</b> A la italiana con queso parmesano	\$295	DEL MAR		
	<b>CARPACCIO DE SALMÓN</b> Con alcaparras	\$280		<b>MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO</b> Con salsa de soya caramelizada y jengibre curtido	\$460
	<b>CARPACCIO DE ATÚN</b> Con tortilla frita y chile serrano	\$295		<b>FILETE DE ROBALO AL LIMÓN</b> En salsa de mantequilla y alcaparras	\$395
	<b>ALCACHOFA ASADA</b> Con vinagreta de ajo y vino blanco	\$275		<b>FILETE DE ROBALO AL PASTOR</b> Con pina asada, arroz y salsa de pina	\$395
	<b>TORRE DE CAMARÓN</b> En aguachile tatemado	\$390		<b>LONJA DE SALMÓN HORNEADO</b> Con salsa de naranja e hinojo asado	\$485
	<b>TUETANOS CON PULPO AL AJILLO</b> Con tortillas hechas a mano	\$385		<b>LANGOSTA HORNEADA</b> Con mantequilla al jengibre y vino blanco	P/M
ENSALADAS	<b>LECHUGAS, BERROS Y PERAS</b> Con fondeu de queso brie	\$225		<b>CAMARONES AL COCO</b> Con una deliciosa salsa de mango	\$495
	<b>ENSALADA VERANIEGA</b> Con queso de cabra y vinagreta de miel mostaza	\$215		<b>CAMARONES EN MOLE DE TAMARINDO</b> Con guarnición de cous cous con arándanos	\$480
	<b>ENSALADA FRESCA DE CAMARÓN Y AGUACATE</b> Jitomate, cebolla, pepino, aceitunas y un toque de chile habanero	\$245	TODO DE MANO PARA CRUDEAR	<b>TACO DE CARNITAS DE PATO</b>	\$120
SOPAS Y CREMAS	<b>BISQUE DE LANGOSTA</b> Con su toque de Cognac	\$225		<b>TACO DE ARRACHERA</b>	\$95
	<b>CREMA DE TOMATE ASADO</b> Con pulpa de cangrejo	\$185		<b>TACO DE RIB EYE</b> Con tocino y queso manchego	\$120
	<b>CREMA FRIA DE AGUACATE</b> Con caviar	\$185		<b>TACO DE CAMARÓN ESTILO BAJA</b>	\$125
	<b>CREMA FRIA DE BETABEL</b>	\$195		<b>TACO DE PESCADO ESTILO BAJA</b>	\$110
AVES	<b>CODORNICES A LA PARRILLA</b> Sobre su nido de papas y 3 huevitos duros	\$575		<b>TOSTADA DE ATÚN</b>	\$135
				<b>TOSTADA DE CEVICHE VERDE</b>	\$135
				<b>TOSTADA DE CEVICHE ACAPULCO</b>	\$125
				<b>½ KILO DE CAMARÓN PARA PELAR</b> Con su tradicional salsa coctelera	\$880
				<b>SHOT DE CALDO DE CAMARÓN</b>	\$65
				<b>CEVICHE VERDE</b>	\$260
				<b>CEVICHE ACAPULCO</b>	\$240
				<b>CAMPECHANA ESTILO SINALOA</b>	\$340