

Entremeses

Dúo de Abulón de Cultivo

Marinado en Aceite de Olivo Extra Virgen, Limón, Esencia de Chipotle
Y Soya, Jengibre y Ajo

\$ 360.00

Ostiones Kumamoto en su Concha

Acompañados de Salsa Mignonette y Cocktail

1 Docena \$ 380.00

½ Docena \$ 190.00

Almejitas al Vapor (1 kg)

Todos Santos o al Ajo con Perejil

\$ 200.00

Sopecitos Isla de Cedros (4 pzas)

Rellenos con Chorizo de Abulón y Acompañados de Salsa Brava

\$ 140.00

Empanadas Baja (2 pza)

Rellenas de Chorizo de Langosta Acompañada con Salsa de Frijol

\$ 135.00

Tiritas de Pescado Blanco (150 gr)

Con Tomate, Cebolla Morada, Habanero y Orégano

\$ 195.00



Ensaladas

Punta Morro

Lechuga Mixta, Brocheta de Camarón y Aderezo de Queso Roquefort \$ 180.00

Torreta de Tomate

Rebanadas de Tomate, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, Bañadas con Vinagreta de Pimienta y Albahaca \$ 190.00

Caesar (120 gr)

Corazones de Lechuga Romana, acompañados con Crotones de Ajo, Queso Parmesano y Aderezo Caesar \$ 155.00

Portobello

Ensalada de Espinaca acompañada con Tomate Horneado, Hongos Portobello, y Vinagreta de Mandarina \$ 130.00

Tres Campos

Pimientos Asados, Berenjena y Ajo Caramelizado acompañada con Queso de Cabra y Aderezo de Balsámico \$ 150.00

Pasta Fresca y Sopas

Crema de Almeja \$ 90.00

Sopa del Día \$ 80.00

Ravioles del Día (6 pzas)

Rellenos con Productos Frescos de Temporada \$ 160.00

Linguini Jardinero (200 gr)

Salteado en Aceite de Oliva, Tomate, Aceitunas, Champiñones, Ajo
Asado y Queso Parmesano \$ 160.00

*Agregar Camarones o Pollo Parilla (120 gr) \$ 250.00

Lasagna de Pato (180 gr) \$ 230.00

Aves

Codornices del Valle (3 pza)

Semi-deshuesada y a la Parrilla con Salsa de Cerveza y Chile Seco \$ 340.00

Pechuga Baja-Med (200 gr)

Salteada en Mantequilla, Vino Blanco y Champiñones, bañado en salsa
de Alcachofa natural \$ 225.00

Pechuga de Pollo Mar y Aire (200 gr)

Horneada Rellena de Mousse de Camarón y Chile Poblano, Con
Salsa de Flor de Calabaza \$ 235.00



Pescados y Mariscos

Pesca del Día (200 gr)

Precio de Mercado

Pez Espada a la Parrilla (280 gr)

A seleccionar: Con la Tradicional Salsa de Mantequilla, Vino Blanco y Alcaparras o Salsa Tailandesa de Mango

\$ 420.00

Pulpo Asado (200 grs)

Con Chimichurri, Cebolla, Chistorra, Pimientos y Aceitunas de la Región acompañado con Frituras de Pasta

\$ 340.00

Salmón fresco de Canadá al Sartén (240 gr)

Bañado en Salsa de Pimientos Rostizados Sobre Risotto de Sabores de Temporada

\$ 425.00

Enchiladas de Langosta (120 gr)

Bañadas en Salsa de Chile Guajillo con Canastilla de Frijol

\$ 590.00

Camarones Punta Morro (240 gr)

Rellenos de Mousse Almeja Envueltos en Tocino y Salsa de Champiñones

\$ 360.00

Langosta al Gusto (750 gr)

Salsas: Thermidor, Mantequilla con Ajo, Guajillo, Chimichurri, Champiñones

Precio de Mercado

Carnes

Corazón de Filete de Res (280 grs)

Envuelto en Costra de Nuez de Castilla y Romero Fresco, Salsa de Vino Tinto,
Acompañado con Cebollitas Glaseadas y Papa Baby

\$ 410.00

Arrachera de Res (280 grs)

Acompañada con Salsa Molcajete, Guacamole, Tomate, Queso Real
del Castillo y Frijoles

\$ 390.00

Cortes

Costillar de Cordero de Nueva Zelanda (450 gr)

A la Parrilla acompañado con Salsa de Vino Tinto al Romero

\$ 910.00

Rack de cerdo Corte Francés (300gr)

En Salsa BBQ De La Casa, Acompañada De Cebollas Glaseadas Y Papitas Al Sartén

\$ 285.00

Rib Eye Angus Prime USD

12 OZ \$ 690

16 OZ \$ 930.00

Nueva York Angus Prime USD

16 OZ \$ 920.00

Prime Rib - Prime USD (Solo Jueves de 5 a 7 pm)

32 OZ \$ 1,350.00