



DINNER MENU

ENTRADAS

- Burrata Pesto, Nuez Castilla, Pan tostado 150g \$250.00
Pulpo a la Parrilla, Salsa Romesco, Almendras 110g \$180.00
Alcachofas con Fonduta \$140.00
Tuétano con Vinagreta de Habanero \$120.00
Coctel de Camarón estilo New England 180g \$115.00
Tártara de Atún, Cilantro Criollo, Chile Serrano y Chalote 100g \$120.00
Tártara de Res, Alcaparras, Vinagreta de Trufa y Mostaza Morada 80g \$120.00
Tiradito de Pescado, Curtido con Cítricos Fermentados 80g \$110.00

SOPAS

- Sopa de Lentejas, Queso Parmesano y Crotones \$ 75.00
Crema Fría de Elote, Pesto de Albahaca y Aceite de Chile \$ 75.00

PASTAS

- Vongole Almejas de Baja California, Vino Blanco, Chalote y Perejil \$180.00
Fetuccine al Pesto Pasta hecha en casa, Pesto y Jitomate Deshidratado \$180.00
Amatriciana Guanciale, Pasta de Jitomate, Cebolla Morada \$180.00
Mac & Cheese \$140.00

ENSALADAS

- Ensalada de King Crab Apio, Manzana verde, Rábano picante \$200.00
Ensalada Cesar a la Parrilla, Con Pollo o Camarón \$120.00
Atún Nicoise, Espárragos, Papas Cambray, Aceituna y Huevo Cocido \$120.00
Quinoa Vegetales asados, Semilla de Calabaza y Endivias \$115.00
Panzanella Tomates Heirloom, Queso Panela Asado y Albahaca \$110.00

TIERRA

- Rib Eye Con Demiglace de Vino Tinto 300g \$325.00
Short Rib Con Puré de Papa 250g \$250.00
Pollo Sayula medio pollo Orgánico 300g \$220.00
Pollo Milanesa Con Ensalada de Huerto 250g \$ 160.00
Cheeseburger Fayette con Papas Fritas 250g \$140.00

MAR

- Camarones con Ensalada de Ejotes y Alioli de Camarón 150g \$325.00
Robalo con Ragú de Acelgas y Alcaparras 150g \$180.00

Guarniciones

- Guacamole \$60.00 Ensalada Verde \$45.00 Espinacas Salteadas \$45.00
Papas a la Francesa \$45.00 Pure de Papa \$45.00

Nuestros precios incluyen 16% de IVA
Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos