



CENA

Entradas

Vegetales a la Parrilla • 110

Vegetales surtidos asados a la leña, queso de cabra, semillas tostadas, aliño de aceitunas negras, tomillo y tomate deshidratado

** Tartar de Atún • 210

Macerado en aceite de ajonjolí picante y limón real, aguacate, tomate, manzana caramelizada y suprema de toronja

Tiradito de Pesca del Día • 160

Corte fino de pescado, tomates cherry, cebolla morada, jalapeño, chiffonade de menta, infusión de aceite con cítricos, jugo de limón, sal kosher y pimienta fresca

Callos Risolados • 250

Callo garra de león, aceite de oliva, alcaparras, suprema de limón, hongos, cilantro y sal kosher

Ravioli de Salmón y Boursin • 120

Pasta hecha en casa rellena de salmón y queso Boursin con salsa cremosa al champagne

Ensaladas

Ensalada de Mezcla de Tomates y Arúgula • 140

Tomate heirloom cortado en cuartos, tomate verde confitado, tomate cherry laminado, arúgula orgánica, aceite de oliva, vinagre de vino, sal kosher y pimienta recién molida

Ensalada Verde y Moras • 160

Lechugas mixtas, uvas, fresas, frambuesa, arándano azul, nuez caramelizada con vinagreta de maracuyá

Ensalada Medilatin • 140

Lechugas mixtas, rábano, tomate, pimientos, cebolla morada, ceniza de aceituna negra, queso feta y Tzatziki

Ensalada Orgánica • 140

Pepino, manzana verde, tomate cherry, hojas de albahaca, hojas de menta, hojas de apio y aderezo de orégano

Sopas

Sopa Condensada de Mariscos • 140

Mariscos rostizados: pulpo, callo de almeja y camarón servidos con pimientos frescos, chícharos, potaje de tomate y fondo de pescado

Sopa de Calabaza y Hongos • 120

Guisado de hongos mixtos con cebolla tostada, chile pasilla frito, tomate uva, sopa de calabaza de castilla y aceite de chiles

Pasta y Arroz

Fetuccini de Chocolate • 180

Pasta hecha en casa con chocolate rústico Oaxaqueño, pera, espárrago asado y salsa de ajo rostizado

Lasaña Vegetariana Miraflores • 210

Zanahoria, berenjena, calabaza, pimiento, ajo, cebolla, salsa pomodoro, pesto de albahaca, hojas de espinaca y de albahaca con crujiente de parmesano



Fetuccini Marino · 270

Mariscos salteados al vino blanco, salsa pomodoro y parmigiano reggiano

Penne Rigate Campestre · 210

Salteado con tomates deshidratados, hongos, espárragos, aceitunas negra, salsa pomodoro, pesto de albahaca y parmigiano reggiano

Risotto de la Casa · 210

Cocinado con fondo de betabel con vino blanco, queso azul y aceite de trufa

Risotto de Vegetales al Carbón y Romesco · 210

Preparación clásica con fondo blanco, perfumado al romero, vegetales asados a la leña, lascas de parmesano y salsa romesco

Del Mar

Camarones con Quinoto Negro · 410

Camarón a la leña, quinoa con huitlacoche y tinta de calamar al estilo de un risotto servido con salsa tatemada

Pesca del Día y Ratatouille · 350

Sobre rodajas de papa asada, ratatouille de vegetales, reducción de vino tinto y crujientes de camote

Pesca en Salsa de Almeja · 350

Terminada en el horno con vino blanco, callo de almeja, salsa de almeja, ensalada de hojas aromáticas y infusión de aceite verde

Pesca Bahía · 350

Asada a la leña, escabeche de pimientos y nopal con tortilla frita, vinagreta de tomates secos, alubia, pera y limón

Pesca con Tagliatelle de Vegetales · 350

Pesca al horno, vegetales en láminas salteados con tomate cherry, salsa de betabel al vino blanco y aceites aromáticos

Pesca con Paella de Mariscos · 350

Pesca a la parrilla con paella de mariscos y salsa de azafrán al vino blanco

Platos Fuertes

Suprema de Pollo con Glaseado de Salvia · 350

Pechuga de pollo cocinada al sartén con mantequilla, vino blanco, láminas de ajo y salvia, polenta rellena de queso boursin y vegetales a la leña

Entrecote de Cerdo en Salsa de Ciruela Roja · 400

Corte grueso rostizado al sartén con salsa de ciruela, puré de zanahoria ahumado con toque de habanero, rábano curtido y tortilla frita

Filete de Res · 450

Asado a la leña quinoa roja, demi glace de roquefort y toffee crujiente de amaranto

New York 340 grs. con Melaza de Chiles Negros · 670

Corte marinado en pasta de chiles negros sazonados y asado a la leña con aros de cebolla y hojuelas de camote Canadiense y mayonesa de aguacate y wasabi

Mar y Tierra · 500

Duo de brochetas: res y camarón con pescado, marinadas en pasta de chiles negros sazonados y asado a la leña con papas y zanahorias en gajo a la leña, taboule de quinoa y salsa tatemada de tomate verde