MENÚ CENAS

MARISCOS SIGNATURE - RESPONSABLE Y SUSTENTABLE

RAW BAR

Disponibilidad del Mercado / Selección Diaria

NO INCLUIDO EN PAQUETE ALL-INCLUSIVE

PESCA DEL DÍA 60 GR F — $325
Regional, Local

OSTIONES DEL PACÍFICO 1/2 Docena — $690
Sustentable, Baja California, Méx.

ALMEJAS DEL GOLFO 1/2 Docena F — $645
Sustentable, Baja California, Méx.

CAMARONES 90 GR C — $535
Sinaloa y Campeche

CALLOS DE HACHA* Pieza 30 GR F — $715
Baja California

SALSAS — $115 *CADA UNA*
Tártara Gaia V
Mignonette de Jamaica
Coctel de la Casa
Salsa Serranito PN
Alioli de Ají Amarillo V
Leche de Tigre
Emulsión de Ponzu V

TORRE DE MARISCOS* PN — $2050
Precio Para 2 Personas
60 GR Pesca del día
3x Ostras
3x Almejas
60 GR Camarones
28 GR Abulón
4x Salsas

ENTRADAS FRÍAS

CENTOLLÓN SALVAJE 60 GR C — $485
Tomatillo, Aguacate, Pepino, Aceite de Cítricos y Lima Dulce

TARTAR DE ALETA AMARILLA 90 GR V — $520
Ponzu y Aguacate

CRUDO DE ENSENADA 90 GR — $485
Ají Amarillo, Cebolla Morada, Aguacate, Cilantro y Aceite de Chiles

OKROSHKA DE MELÓN V — $450
Sopa Fría, Pepinos Locales, Coco y Caviar de Algas

GUARNICIONES

ARROZ JAZMÍN V — $180
Aceite Cítrico, Ciboulette y Chalota

VEGETALES DE FELIPE CARRILLO PUERTO — $230
Aceite de Oliva

CREMOSO DE CAMOTE V — $210
Miel de Agave

REMOULADE DE EJOTES 270 GR V — $230
Mostaza, Alcaparras, Vinagre de Champagne, Chalota, Huevo Soft, Ciboulette y Queso Feta

ENTRADAS CALIENTES

ARROZ MELOSO DE ALGAS V — $590
Halófilas, Queso del Valle de Ojos Negros

PULPO MAYA 90 GR PN — $575
Hummus de Habas, Aceite de Longaniza de Temozón y Pesto de Menta

PLATOS PRINCIPALES

CAMARONES DEL GOLFO 170 GR — $1020
Poro, Hoja Santa, Tomate y Brásicas

ATÚN ALETA AZUL* 270 GR — $1600
Jus de Ajo Negro, Papa y Lechuga Asada

TOTOABA 170 GR — $1130
Pil Pil, Chicharo Chino y Aceite de Kombu

ROCKOT DEL PACIFICO 170 GR — $1035
Pimienta de Espelette, Salsa De Pimientos Y Ragout Libanés

CASSOULET DE MARISCOS 170 GR — $1060
Pesca del Día, Almejas, Callo Redondo, Caracoles, Mejillones, Crema de Hierbas & Citricos

BACALAO LINGCOD 170 GR* — $1475
Caviar, Mantequilla Avellanada y Mousseline de Papa

SALMÓN LOCH DUART 170 GR — $1140
Emulsión de Ajo, Camote Blanco y Pak Choi

ALMEJAS VENUS 160 GR — $1130
Pasta Calamarata, Mantequilla de Granna Padano y Alga Roja

INTRUSOS

CORTE DEL CARNICERO CROSS WAGYU* 170 GR — $1865
Setas del Valle de Bravo, Mitzuna, Puré de Camote y Miso

POLLO ROSTIZADO 180 GR PN — $1060
Mostaza, Calabaza Mantequilla, Pepitas y Cilantro

SETAS DEL CARIBE ROBATA 160 GR — $845
Fondue de Poro y Vinagreta de Frijoles Arroz

POSTRES

MANGO CHAMOY 170 GR PN — $330
Cremoso de Mango, Jalea de Chipotle y Bizcocho de Almendra

GAIA FRAISIER 170 GR — $330
Chocolate Ruby, Pimienta Rosa, Bizcocho de Jamaica y Crujiente de Fresa

PUDDING JALISCO 170 GR — $360
Brioche Tres Leches, Mermelada de Plátano Macho, Cacahuate y Queso Cotija

PASSION VEGANA PN — $330
Amaranto, Crema de Chocolate, Maracuyá y Tuille de Coco

TEXTURAS DE CACAO — $360
Croqueta de Chocolate & Mole, Crujiente de Cacao, Café y Helado de Vainilla de Papantla

GT - GLUTEN | PN - NUECES | TN - TRES NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS | DP - LÁCTEOS | V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual. Los productos señalados con un * no están incluidos en el paquete todo incluido.

Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.