



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 GOL FO 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 MARIS COS* 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 \$507
Tomatillo, Aguacate, Pepino, Aceite de Cítricos y Lima Dulce

TARTAR DE ALETA AMARILLA 90 GR V \$604
Ponzu y Aguacate

CRUDO DE ENSENA DA 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 \$189
Aceite Cítrico, Ciboulette y Chalota

VEGETALES DE FELI PE CARRILLO PUERTO \$277
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 \$633
Hummus de Habas, Aceite de Longaniza de Temozón y Pesto de Menta

PLATOS PRINCIPALES

CAMARONES DEL GOL FO 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 \$1190
Pimienta de Espelette, Salsa De Pimientos Y Ragout Libanés

CASSOULET DE MARIS COS 170 GR \$1219
Pesca del Día, Almejas, Callo Redondo, Caracoles, Mejillones, Crema de Hierbas & Citricos

BACALAO LING COD 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 \$2236
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 alipo 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.