

MARTES 20, 2022

SERVICIO A LA MESA

-PAN ARTESANAL Y MANTEQUILLA DE ALGAS-

RAW BAR

-DISPONIBILIDAD SEGUN MERCADO-
PREPARACIONES SEGUN INSPIRACION DEL DIA

OSTIONES

ALMEJAS ARROCERAS
CAMARONES SUSTENTABLES
PULPO MAYA
MEJILLONES DE BAJA CALIFORNIA
CEVICHE DE LA CASA
LECHE DE TIGRE
CALLOS PERLA
ATUN
TIRADITO DEL DIA

SALSAS

TÁRTARA NIKEL, MIGNONETTE DE JAMAICA, COCKTAIL, MACHA, TABASCO, SALSA DE SERRANITO, MARACUYÁ, CHALAQUITA, HUANCAINA, OLIVE, POLLERIA, LECHE DE TIGRE, EMULCIÓN DE PONZU

ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

MARLIN AHUMADO Y LECHUGA HIDROPONICA
-RABANOS ORGANICOS, ADEREZO DE LIMON REAL, AGUACATE, PEPINO PERSA, HIERBAS, ALCAPARRAS-
RILLETE DE SALMON
-TOSTADAS CATALANAS, TERCIAS DE LIMONES, CREAM CHEESE AL ENELDO, ALCAPARRONES, CEBOLLA ROJA, PEPINO PERSA Y ENSALADILLA DE HUEVO MIMOSA-
PALMITOS, CAMARONES Y SALSA COCKTAIL
-CILANTRO CRIOLLO, ARUGULA SELVATICA-

MERCADO DE PESCADOS Y MARISCOS

MEJILLONES ESTILO THAY
-CURRY, COCO, CHILE, LEMONGRASS Y CILANTRO-
SUDADO DE PESCADO DE ROCA DE ENSENADA
-AJI AMARILLO, CHILE PANKA, CEBOLLA ROJA, PAPA, PIMIENTO MORRON ROJO, CILANTRO, FUMET, COMINO, CERVEZA OSCURA-
PULPO ANTICUCHERO
-ADOBADO CON SALSA ANTICUCHERA, PAPAS CAMBRAY, OLIVAS KALAMATAS-

COMPLEMENTOS DEL MERCADO DE PESCADOS Y MARISCOS

ARROZ JASMIN PILAF
-LIMON, CIBOULETTE Y ACEITE DE OLIVA-

GUARNICIONES DE BBQ PERUANA

-PIMIENTOS MORRONES ASADOS, PAPAS, CAMOTES, YUCA, TOMATE Y CEBOLLA-

POSTRES

CREME BRULEE DE CHOCOLATE
-LAVANDA, GRUE DE CACAO-
PARIS BREST DE AVELLANA
-CREMA MOUSSELINE-
COPA DE BERRIES
-CREMA DE MASCARPONE, COULIS DE FRAMBUESA-

MIÉRCOLES 21, 2022

SERVICIO A LA MESA

-PAN ARTESANAL Y MANTEQUILLA DE ALGAS-

RAW BAR

-DISPONIBILIDAD SEGUN MERCADO-
PREPARACIONES SEGUN INSPIRACION DEL DIA

OSTIONES

ALMEJAS ARROCERAS
CAMARONES SUSTENTABLES
PULPO MAYA
MEJILLONES DE BAJA CALIFORNIA
CEVICHE DE LA CASA
LECHE DE TIGRE
CALLOS PERLA
ATUN
TIRADITO DEL DIA

SALSAS

TÁRTARA NIKEI, MIGNONETTE DE JAMAICA, COCKTAIL, MACHA, TABASCO, SALSA DE SERRANITO, MARACUYÁ, CHALAQUITA, HUANCAINA, OLIVE, POLLERIA, LECHE DE TIGRE, EMULCIÓN DE PONZU

ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

HABAS Y AGUACATE
-CHICHARO CHINO, CEBOLLA ROJA, TOMATES CHERRIES, QUESO FRESCO, HUEVOS DE CODORNIZ, CEBOLLIN, ELOTES BABIES Y VINAGRETA DE LIMON REAL-
SALMON GRABLAX
-TOSTADAS CATALANAS, TERCIAS DE LIMONES, CREAM CHEESE AL ENELDO, ALCAPARRONES, CEBOLLA ROJA, PEPINO PERSA Y ENSALADILLA DE HUEVO MIMOSA-
TABOULE DE QUINOA Y MARISCOS DEL PACIFICO
-PIMIENTOS MORRONES, CEBOLLA ROJA, CILANTRO, TOMATE, MARISCOS EN SALSA VERDE-

MERCADO DE PESCADOS Y MARISCOS

CHUPE DE MARISCOS
-GRATIN DE CALAMAR, Y CAMARONES, CREMA, QUESO GRANNA PADANO, MERQUEN, CEBOLLA, PIMIENTOS MORRONES-
PARGO EN SALSA PEPPERONATA
-SALSA AJOARRIERO, SOFROTO DE PIMIENTOS Y ALCAPARRAS-
PESCA LOCAL DE ANZUELO GRATINADA AL AJO
-ALIOLI-

COMPLEMENTOS DEL MERCADO DE PESCADOS Y MARISCOS

ORZO AZAFRANADO CON VAINAS DE LA TEMPORADA
-HABAS, CHICHAROS, EJOTES, CHICHAROS CHINOS, -
CREMOSO DE CALABAZA MANTEQUILLA
-JENGIBRE Y MIEL DE AGAVE-

POSTRES

PASTEL CHOCOLATE SIN HARINA
-CREMA DE VAINILLA, CEREZA AMARENA-
KEY LIME PIE
-MERENGUE, GEL DE LIMON-
PANNA COTTA DE ROMERO
-CHABACANOS EN ALMIBAR, BISCOTTIS-

JUEVES 22, 2022

SERVICIO A LA MESA

-PAN ARTESANAL Y MANTEQUILLA DE ALGAS-

RAW BAR

-DISPONIBILIDAD SEGUN MERCADO-
PREPARACIONES SEGUN INSPIRACION DEL DIA

OSTIONES

ALMEJAS ARROCERAS
CAMARONES SUSTENTABLES
PULPO MAYA
MEJILLONES DE BAJA CALIFORNIA
CEVICHE DE LA CASA
LECHE DE TIGRE
CALLOS PERLA
ATUN
TIRADITO DEL DIA

SALSAS

TÁRTARA NIKEL, MIGNONETTE DE JAMAICA, COCKTAIL, MACHA, TABASCO, SALSA DE SERRANITO, MARACUYÁ, CHALAQUITA, HUANCAINA, OLIVE, POLLERIA, LECHE DE TIGRE, EMULCIÓN DE PONZUPOLLERIA, LECHE DE TIGRE, EMULCION DE PONZU

ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

GARBANZOS Y KALE

-DRESSING DE JEREZ, CEBOLLA ROJA, PIMIENTOS MORRONES, PEREJIL, PIMENTON DE LA VERA, ACEITE DE OLIVA, CILANTRO, GUINDILLAS ENCURTIDAS-
SALMON BELLEVUE
-SALMÓN POCHE, GELE DE PEPINO Y FLORES REGIONALES, MAYONESA ESPECIALES-
ESCABECHE DE BOQUERONES
-LECHUGA FRISEE, APIO, CEBOLLA ROJA, PIMIENTOS MORRONES, CHILE XCATIC, HINOJO, CORIANDRO, ACEITE DE OLIVO, VINAGRE DE MANZANA Y LAUREL-

MERCADO DE PESCADOS Y MARISCOS

CASSOULET DE MARISCOS

-SALSA BEURRE BLANC AL PASTIS, SALSA VIERGE, ESPARRAGOS, CHICHAROS CHINOS-
PASTA CASSARECCE CON RAGOUT DE MORRILLO DE ATUN
-ESCAMAS DE BONITO, ALBAHACA LIMON-
JALEA LIMENA
-PESCA TEPURIZADA, CUNAS DE YUCA FRITA, GUINDILLAS-

COMPLEMENTOS DE PESCADOS Y MARISCOS

PURE DE CAMOTE Y MISO
VEGETALES ORGANICOS DE CHEMUYIL
-ACEITE CITRICO-

POSTRES

BAKLAVA

-PISTACHE Y NARANJA-
CREMA CATALANA

NAPOLEON DE CHOCOLATE

-CREMA DE CAJETA-