

BISTRO 

ENTRADAS FRÍAS • COLD APPETIZERS

Aguachile negro de camarón y callo riñón servido con rizos de pepino, gel de cebolla y brotes de cilantro
Black shrimp and scallops aguachile with cucumber curls, onion gel and cilantro sprouts
\$170

Jardín de tiernas lechugas con vinagreta virgen, aguacate, vegetales de temporada, portobello ahumado y crotones
Salad of fine greens with virgin vinaigrette, avocado, seasonal vegetables, smoked portobello and croutons
\$120

Ensalada de hojas verdes con láminas de prosciutto, melón, higos rostizados, palmitos y frutos deshidratados en vinagreta de miel y mostaza antigua
Salad of greens with prosciutto, cantaloupe, roasted figs, hearts of palm and dehydrated fruits in honey and old style mustard
\$140

Tártara de atún sobre crema de aguacate y tinta de calamar acompañada de una fina ensalada de brotes orgánicos y semillas crocantes
Tuna tartare on avocado cream and squid ink, salad of fine organic sprouts and crispy seeds
\$180

ENTRADAS CALIENTES • HOT APPETIZERS

Cazuela de mariscos con mejillones, pulpo, almejas y camarón, salteados en vino blanco y salsa pomodoro
Casserole of seafood with mussels, octopus, clams and shrimp sautéed in white wine and pomodoro sauce
\$180

Tagliatelle al pesto cremoso de limón con pollo parrillado, tomates deshidratados y betabel
Tagliatelle with creamy lime pesto, grilled chicken, dehydrated tomatoes and beet
\$120

Cuscús al azafrán acompañado de berenjenas glaseadas, tofu asado y salsa de maracuyá al cilantro
Couscous with saffron accompanied by glazed eggplant, roasted tofu with passion fruit and cilantro sauce
\$110



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

SÁNDWICHES ABIERTOS • OPEN SANDWICHES


De salmón ahumado con crema al Pernod, huevo de codorniz, arúgula y eneldo
Smoked salmon with Pernod cream, quail egg, arugula and dill
\$180

Croque Madame hecho con jamón de pavo y queso Gruyère gratinado
Croque Madame with turkey ham and Gruyère cheese gratin
\$150

SOPAS • SOUPS

Sopa de poro y papa en dos texturas
Leek soup and potato in two textures
\$120

CARNES Y AVES • MEAT AND POULTRY

 Jambonette de pato servido con salsa de cítricos
con parmentier, espárragos y cebollas cambray confitadas
*Duck jambonette, citrus sauce with parmentier, asparagus and
candied scallions*
\$270

Solomillo de cordero laqueado acompañado de pastel rústico de
queso y jardín de vegetales, con semillas de girasol y salsa de ciruela
al oporto
*Tenderloin lamb lacquered with rustic cheese cake,
vegetables garden, sunflower seeds and port and plum sauce*
\$520

Vacío de res a las brasas con estofado de lentejas trufado, hongos
y vegetales en persillade y salsa de flor de tomillo
*Grilled flank steak with truffled lentil stew, mushrooms
and vegetables persillade and thyme flower sauce*
\$350

PESCADOS Y MARISCOS • SEAFOOD

Pavé de salmón al vapor glaseado en adobo, con puré
cremoso de elote y vegetales tiernos
*Pavé of steamed salmon glazed in adobo,
with creamy corn puree and tender vegetables*
\$280

Camarones al sartén servidos con risotto de aguacate y salsa
de mariscos con chile xcatic
*Pan-seared shrimp with avocado risotto and seafood sauce
with xcatic chili*
\$320

Filete de mero con cuscús y frutos secos,
acelgas salteadas con salsa bullabesa
*Grouper fillet with couscous, nuts and chard sautéed
with bouillabaisse sauce*
\$280

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos
crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos con impuestos incluidos; para convertir a
dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Cargo adicional: 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your
own risk. Rates in pesos, taxes included; dollar exchange rate is the same applied in Reception.
Prices include tax. Additional charge: 15% service.*