

ENTRADAS

TOSTADAS DE AGUACHILE	\$ 420. ⁰⁰
Callos de hacha, camarones al pastor, mousse de aguacate, mayonesa de cilantro, rábanos sandía, cilantro criollo, cebolla xni-pec, compota de mango y piña	
CARPACCIO DE PULPO	\$ 380. ⁰⁰
Pulpo al alioli de aguacate, servido sobre tapioca crujiente, sorbete de tomate albahaca y cilantro, ceite de olivo, lima confitada y aceite de curry amarillo	
TOSTADA DE CHICHARRÓN DE ATÚN	\$ 490. ⁰⁰
Aguacate, cebolla morada, cilantro, ajonjolí de wasabi, ajonjolí de soya, jitomate, menta, aceite de olivo, germinados de alfalfa, aderezo, salsa de ostión	
ALMEJAS ENSENADA	\$ 520. ⁰⁰
Almejas chocolatas gratinadas al carbón, con salsa mexicana, mantequilla de ajo, queso oaxaca, camarones a la cremosa de chile chipotle, arroz poblano, cebolla xni-pec	
CEVICHE AMARILLO	\$ 320. ⁰⁰
Pork belly, pulpo del pacífico, callo, camarón, pesca del día, cebolla morada, chile serrano, pepino, limón, aceite de ajonjolí, chicharrón de arroz, tomate cherry, salsa de soya, aji amarillo, papel de arroz	

PARA COMPARTIR

PAPAS TRUFA	\$ 195. ⁰⁰
Papas fritas, aceite de trufa, perejil, queso parmesano reggiano	
CHICHARRÓN DE QUESO	\$ 450. ⁰⁰
Acompañado de guacamole, queso panela asado, queso cotija, salsa de molcajete de chapulines, cacahuates y pulque	
DIP DE SALMÓN FRESCO	\$ 450. ⁰⁰
Aceite de trufa, cilantro, queso cotija, servido con crujiente de tapioca a la tinta de calamar	
MOLCAJETE DE MARISCOS	\$ 800. ⁰⁰
En salsa de 4 chiles a la cerveza oscura, camarones, langosta, pulpo, callos de almeja, aguacate, cilantro, crema, cebolla cambray, nopales, tortilla de maíz y de harina	
TLAYUDA DE CARPACCIO DE RES	\$ 460. ⁰⁰
Requesón, alioli de queso parmesano, alcaparras fritas, jitomate confitadas, mousse de aguacate y epazote frito	
EMPANADAS YUCATECAS	\$ 220. ⁰⁰
Cochinita pibil en salsa de xni-pec confitada, guacamolada, plátano frito, mayonesa de axiote	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

BARRA DE MARISCOS

(PRECIO POR GRAMAJE) PREGUNTE POR LA TEMPORADA

Langosta caribeña, Almejas chocolates, Camarones jumbo, Atún fresco, Mejillones, Pulpo, Pesca del día, Ostiones del Pacífico (kumamoto o giga)

SOPAS

MEXICAN GRAN CHOWDER Bisque de elote, langosta, salmón, callo, camarón, vegetales, cilantro, queso panela	\$ 390 ⁰⁰
SOPA AZTECA DE CAMARÓN Cangrejo de caparazón blando y camarones, mezcal, cilantro, alioli de aguacate	\$ 360 ⁰⁰
SOPA DE TORTILLA CLÁSICA Tortillas fritas, aguacate, queso panela, epazote, tomate cherry, chile guajillo, crema agria	\$ 220 ⁰⁰

ENSALADAS

BURRATA CAPRESSE Tomate heirloom, aguacate tatemado, arúgula, verdolaga, queso burrata, setas confitadas, pesto de cilantro y pepitas verdes tostadas, crotón focaccia de ratatouille	\$ 360 ⁰⁰
ENSALADA CÉSAR Preparada en la mesa, lechuga romana, queso parmesano, aderezo César casero, crotones, huevos de codorniz, jitomate cherry, albahaca, polvo de aceitunas negras	\$ 180 ⁰⁰
Añade	
pollo \$ 240 ⁰⁰ / camarón \$ 300 ⁰⁰ / arrachera \$ 320 ⁰⁰	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

PLATOS FUERTES DE MARISCOS

PULPO A LAS BRASAS	\$ 440.00
Pulpo del pacífico, mezcla de chiles regionales, papas katakuriko, alioli negro, vegetales orgánicos	
ENCHILADAS DE LANGOSTA	\$ 780.00
Risotto de flor de calabaza, salsa cremosa de chile pasilla y queso cotija, tortilla de harina, cebolla morada xni-pec, cilantro, crema de flor de calabaza	
PASTA PAPPARDELLE	\$ 420.00
Espárrago, camarón, elotes, corazón de alcachofa, zanahoria baby, puré de habanero curado, salsa blanca de quesos, cecina de jamón serrano, cebolla, ajo, mantequilla	
FILETE DE PESCADO ZARANDEADO	\$ 490.00
Filete de jurel al adobo de piña y chile sobre cuscús frutal al comino y encurtido xni-pec	
FILETE DE CABRILLA	\$ 490.00
Costra de pesto de jalapeño y pepitas, risotto de azafrán a la mantequilla de limón amarillo	
PESCADO A LA TALLA	\$ 996.00
Pescado fresco entero del día talla a la mayonesa de chile guajillo y chile habanero, arroz poblano, pepino, ensalada de lechuga, aceite de limón, tomate, aguacate, dip de talla, acompañado de tortillas de ajo	
STEAK SELLADO DE ATÚN	\$ 550.00
Atún sellado en costra de polvo de ajonjolí y chile quebrado, compota de cebolla piña y comino, puré de chícharo y miso, jitomate cherry, ensalada de arúgula, edamame, dip de ostión, arancini relleno de queso, hierbas finas y jengibre curtido	
LANGOSTA ALETA	\$ 1,400.00
Langosta a la parrilla, bearnesa de cilantro, berros y chipotle, bok choy, higos, papa al gratín y camote al queso de cabra	
GAMBAS GRATINADAS	\$ 999.00
Mantequilla de ajo y chile guajillo, queso parmesano, crumbel de huitlacoche y pork belly, pasta pappardelle al jamón y chile serrano	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

PLATOS FUERTES DE CARNE

FILETE DE RES AL MEZCAL	\$ 990.00
Marinado al mezcal en salsa de pimienta roja de pirul, gratín de papa-camote y queso de cabra, espárragos y jitomates orgánicos asados al orégano, ensalada de nopal	
CHAMORRO BRASEADO DE TERNERA	\$ 450.00
Braseado al achiote y hoja de aguacate, arroz rojo, salsa chile mole, cilantro criollo, nopal asado, cebolla cambray	
PORK BELLY PIBIL	\$ 425.00
Salsa de chile mole a la hoja santa, salteada de col blanca al cilantro, tostón de plátanos fritos, guacamolada, ensalada de verdolaga	
MEDIO POLLO ROSTIZADO	\$ 425.00
Al mojo de naranja agria, gratín de camote y chayote	
BRISQUET BRASEADO	\$ 490.00
Pecho de res prime ahumado, cebolla curtida, puré de zanahoria y habanero ahumado, vegetales a la parrilla, demi glace de betabel	

DE LA PARRILLA

Todos nuestros cortes están acompañados de: vegetales salteados con ajo, puré de papa trufada, o papas a la francesa, demi glace, chimichurri de jitomate deshidratado

FILETE DE RES ANGUS 250 GR	\$ 1,090.00
ARRACHERA 300 GR	\$ 690.00
RIB EYE PRIME 350 GR	\$ 1,399.00
NEW YORK PRIME 350 GR	\$ 1,299.00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

MENÚ NIÑOS

HAMBURGUESA	\$ 210.00
De res o de pollo empanizado o pescado empanizado, queso, jitomate, lechuga, papas fritas	
BONELESS DE POLLO	\$ 225.00
Pechuga de pollo frita, salsa bbq o búfalo, papas fritas	
DEDOS DE POLLO	\$ 185.00
Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas	
PASTA ALFREDO	\$ 195.00
Salsa de queso, fettuccini, queso parmesano Añade: pollo 265.00 / camarón 295.00	

POSTRES

TRES LECHE	\$ 225.00
Eponja de maíz tres leches de maíz y coco, queso cotija de vainilla en salsa de tuna roja	
CHURRO TWIST	\$ 190.00
Con helado de leche quemada, salsa de chocolate y chile guajillo	
BANANA FOSTER (Preparado en la mesa)	\$ 190.00
Pan francés de especias, plátanos empapados en ron, helado de vainilla, crema de queso mascarpone e hinojo	
BAKED ALASKA MEXICANO (Preparado en la mesa)	\$ 220.00
Biscocho de frutos rojos de miraflores, helado de aguacate, merengue italiano de flor de jamaica flameado al licor de damiana	
PASTEL DE TRUFA DE CHOCOLATE	\$ 245.00
Sin harina, salsa inglesa de cacao y expreso, crema batida de vainilla	
FLAN DE QUESO CREMA DE PIÑA	\$ 190.00
Crumbel de jengibre, salsa de cereza y agave	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

ENTRADAS

CRISPY EDAMAMES Jalapeño tempura, limón real, togarachi, ponzu	\$ 130.00
CURRICÁN Atún, kanikama picante, aguacate, salsa serranito, aderezo de yuzu, aderezo de cilantro	\$ 350.00
CRISPY RICE Atún, mousse de aguacate, mayonesa picante, arroz	\$ 189.00
SASHIMI SERRANITO DE ATÚN Atún fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate	\$ 290.00
SASHIMI SERRANITO DE SALMÓN Salmón fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate	\$ 290.00

NIGIRIS

Todos nuestros nigiris tienen un ligero toque de wasabi, acompañados con la salsa de su preferencia, pregunte a su mesero por las variedades del día. Dos piezas por orden

Atún \$ 120.00 / Camarón \$ 120.00 / Salmón \$ 120.00 / Pesca del día \$ 105.00 / Anguila \$ 144.00

NIGIRI SAMPLER (5 PIEZAS) Atún, camarón, anguila, salmón y pesca del día	\$ 350.00
--	-----------

ARROZ

YAKIMESHI VEGETARIANO Arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 130.00
YAKIMESHI DE POLLO Pollo, arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 175.00
YAKIMESHI MIXTO Pollo, res, camarón, arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 310.00

PARA COMPARTIR

BARCO DE SUSHI CORAZÓN Sashimi de atún, sashimi de salmón, ceviche del rey, ceviche rústico, aguachile, nigiri de atún, nigiri de camarón, nigiri de pesca del día, nigiri de anguila, nigiri de salmón, kanikama y 4 rollos de sushi a elegir (incluye rollos clásicos y especiales)	\$ 2,750.00
---	-------------

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.

ROLLOS CLÁSICOS

EBI CALIFORNIA Empanizado, camarón, aguacate, queso crema, pepino	\$ 170.00
BAJA CALIFORNIA Tampico picante, pepino, aguacate, polvo de algas, queso crema	\$ 175.00
SALMON ROLL Alga nori, aguacate, pepino, queso crema, cebollín, salmón ahumado, ajonjolí, salsa de anguila	\$ 190.00
SPICY TUNA Kanikama, aguacate, espárrago, masago, togarashi, mayonesa picante	\$ 210.00
RAINBOW Atún, salmón, kanikama, camarón, masago, aguacate, pepino, ajonjolí	\$ 230.00

ROLLOS ESPECIALES

BRUCE LEE Papel de soya, kanikama spicy, camarón tempura, aguacate, pepino, mango, jurel	\$ 250.00
CURRY ROLL Papel de soya, chile jalapeño tempura, pepino, aguacate, kanikama spicy, atún fresco, salmón fresco, cebollín, aceite de curry, salsa de chile serrano	\$ 260.00
CRUNCHY COSMOS Empanizado, camarón, salsa de anguila, aguacate, pepino, kanikama, mayonesa picante	\$ 285.00

ROLLOS DEL CHEF

THAI Papel de arroz, lechuga romana baby, mango, camarón tempura, kanikama picante, pepino, aguacate, espárragos, pesca del día, mango, atún, salsa serranito	\$ 285.00
OSHI Camarón tempura, kanikama, pepino, aguacate, atún, ajo, limón, ajonjolí	\$ 290.00
HIROSHIMA Jurel, kanikama spicy, aguacate, topping camarón tempura, mango	\$ 340.00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16 % DE IVA

Una selección de nuestros platos son sin gluten, opción vegetariana, vegana o light fair food. Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor háganoslo saber. Consumir carne cruda, poco cocida, aves de corral, mariscos, conchas o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Precio en Pesos Mexicanos. Servicio no incluido.