

## Entradas

<b>TOSTADAS DE AGUACHILE</b> Callos de hacha, camarones al pastor, mousse de aguacate, mayonesa de cilantro, rábanos sandía, cilantro criollo, cebolla xni-pec, compota de mango y piña	\$ 420 <sup>.00</sup>
<b>CARPACCIO DE PULPO</b> Pulpo al alioli de aguacate, servido sobre tapioca crujiente, sorbete de tomate albahaca y cilantro, aceite de olivo, lima confitada y aceite de curry amarillo	\$ 380 <sup>.00</sup>
<b>TOSTADA DE CHICHARRÓN DE ATÚN</b> Aguacate, cebolla morada, cilantro, ajonjolí de wasabi, ajonjolí de soya, jitomate, menta, aceite de olivo, germinados de alfalfa, aderezo, salsa de ostión	\$ 490 <sup>.00</sup>
<b>ALMEJAS ENSENADA</b> 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	\$ 520 <sup>.00</sup>
<b>CEVICHE AMARILLO</b> 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	\$ 320 <sup>.00</sup>

## Para Compartir

<b>PAPAS TRUFA</b> Papas fritas, aceite de trufa, perejil, queso parmesano reggiano	\$ 195 <sup>.00</sup>
<b>CHICHARRÓN DE QUESO</b> Acompañado de guacamole, queso panela asado, queso cotija, salsa de molcajete de chapulines, cacahuates y pulque	\$ 450 <sup>.00</sup>
<b>DIP DE SALMÓN FRESCO</b> Aceite de trufa, cilantro, queso cotija, servido con crujiente de tapioca a la tinta de calamar	\$ 450 <sup>.00</sup>
<b>MOLCAJETE DE MARISCOS</b> 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	\$ 800 <sup>.00</sup>
<b>TLAYUDA DE CARPACCIO DE RES</b> Requesón, alioli de queso parmesano, alcaparras fritas, jitomate confitadas, mousse de aguacate y epazote frito	\$ 460 <sup>.00</sup>
<b>EMPANADAS YUCATECAS</b> Cochinita pibil en salsa de xni-pec confitada, guacamolada, plátano frito, mayonesa de axiote	\$ 220 <sup>.00</sup>



**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.

N\*

## Barra de Mariscos

**PRECIO POR GRAMAJE** (Pregunte por la temporada)

Langosta caribeña, Almejas chocolateas, 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<sup>00</sup>

**SOPA AZTECA DE CAMARÓN**

Cangrejo de caparazón blando y camarones, mezcal, cilantro, alioli de aguacate

\$ 360<sup>00</sup>

**SOPA DE TORTILLA CLÁSICA**

Tortillas fritas, aguacate, queso panela, epazote, tomate cherry, chile guajillo, crema agria

\$ 220<sup>00</sup>

## Ensaladas

**BURRATA CAPRESSE**

Tomate heirloom, aguacate tatemado, arúgula, verdolaga, queso burrata, setas confitadas, pesto de cilantro y pepitas verdes tostadas, croton focaccia de ratatouille

\$ 360<sup>00</sup>

**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<sup>00</sup>

*Añade*

pollo \$ 240<sup>00</sup> | camarón \$ 300<sup>00</sup> | arrachera \$ 320<sup>00</sup>



**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.

**N\***

A NOBLE HOUSE RESORT

## *Platos Fuertes de Mariscos*

<b>PULPO A LAS BRASAS</b> Pulpo del pacífico, mezcla de chiles regionales, papas katakuriko, alioli negro, vegetales orgánicos	\$ 440 <sup>.00</sup>
<b>ENCHILADAS DE LANGOSTA</b> 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	\$ 780 <sup>.00</sup>
<b>PAPPADELLE PASTA</b> Espárrago, camarón, elotes, corazón de alcachofa, zanahoria baby, puré de habanero curado, salsa blanca de quesos, cecina de jamón serrano, cebolla, ajo, mantequilla	\$ 420 <sup>.00</sup>
<b>FILETE DE PESCADO ZARANDEADO</b> Filete de jurel al adobo de piña y chile sobre cuscús frutal al comino y encurtido xni-pec	\$ 490 <sup>.00</sup>
<b>FILETE DE CABRILLA</b> Costra de pesto de jalapeño y pepitas, risotto de azafrán a la mantequilla de limón amarillo	\$ 490 <sup>.00</sup>
<b>PESCADO A LA TALLA</b> 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	\$ 996 <sup>.00</sup>
<b>STEAK SELLADO DE ATÚN</b> 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	\$ 550 <sup>.00</sup>
<b>LANGOSTA ALETA</b> Langosta a la parrilla, bearnesa de cilantro, berros y chipotle, bok choy, higos, papa al gratín y camote al queso de cabra	\$ 1,400 <sup>.00</sup>
<b>GAMBAS GRATINADAS</b> Mantequilla de ajo y chile guajillo, queso parmesano, crumbel de huitlacoche y pork belly, pasta pappardelle al jamón y chile serrano	\$ 999 <sup>.00</sup>



**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.*

**N\***

## *Platos Fuertes de Carne*

<b>FILETE DE RES AL MEZCAL</b> 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	\$ 990 <sup>.00</sup>
<b>CHAMORRO BRASEADO DE TERNERA</b> Braseado al achiote y hoja de aguacate, arroz rojo, salsa chile mole, cilantro criollo, nopal asado, cebolla cambray	\$ 450 <sup>.00</sup>
<b>PORK BELLY PIBIL</b> Salsa de chile mole a la hoja santa, salteada de col blanca al cilantro, tostón de plátanos fritos, guacamolada, ensalada de verdolaga	\$ 425 <sup>.00</sup>
<b>MEDIO POLLO ROSTIZADO</b> Al mojo de naranja agria, gratín de camote y chayote	\$ 425 <sup>.00</sup>
<b>BRISQUET BRASEADO</b> Pecho de res prime ahumado, cebolla curtida, puré de zanahoria y habanero ahumado, vegetales a la parrilla, demi glace de betabel	\$ 490 <sup>.00</sup>

## *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

<b>BEEF FILLET ANGUS (250 GR)</b>	\$ 1,090 <sup>.00</sup>
<b>FLANK STEAK (300 GR)</b>	\$ 690 <sup>.00</sup>
<b>RIB EYE PRIME (350 GR)</b>	\$ 1,399 <sup>.00</sup>
<b>NEW YORK PRIME (350 GR)</b>	\$ 1,299 <sup>.00</sup>



**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.*

**N\***

## Menú Infantil

<b>HAMBURGUESA</b> De res o de pollo empanizado o pescado empanizado, queso, jitomate, lechuga, papas fritas	\$ 210 <sup>.00</sup>
<b>BONELESS DE POLLO</b> Pechuga de pollo frita, salsa bbq o búfalo, papas fritas	\$ 225 <sup>.00</sup>
<b>DEDOS DE POLLO</b> Tiras de pechuga empanizada, aderezo ranch, papas fritas	\$ 185 <sup>.00</sup>
<b>PASTA ALFREDO</b> Salsa de queso, fettuccini, queso parmesano Añade: pollo 265 <sup>.00</sup>   camarón 295 <sup>.00</sup>	\$ 195 <sup>.00</sup>

## Postres

<b>TRES LECHEs</b> Esponja de maíz tres leches de maíz y coco, queso cotija de vainilla en salsa de tuna roja	\$ 225 <sup>.00</sup>
<b>CHURRO TWIST</b> Con helado de leche quemada, salsa de chocolate y chile guajillo	\$ 190 <sup>.00</sup>
<b>BANANA FOSTER</b> (preparado en la mesa) Pan francés de especias, plátanos empapados en ron, helado de vainilla, crema de queso mascarpone e hinojo	\$ 190 <sup>.00</sup>
<b>BAKED ALASKA MEXICANO</b> (preparado en la mesa) Biscocho de frutos rojos de miraflores, helado de aguacate, merengue italiano de flor de jamaica flameado al licor de damiana	\$ 220 <sup>.00</sup>
<b>PASTEL DE TRUFA DE CHOCOLATE</b> Sin harina, salsa inglesa de cacao y expreso, crema batida de vainilla	\$ 245 <sup>.00</sup>
<b>FLAN DE QUESO CREMA DE PIÑA</b> Crumbel de jengibre, salsa de cereza y agave	\$ 190 <sup>.00</sup>



**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

<b>CRISPY EDAMAMES</b> Jalapeño tempura, limón real, togarachi, Ponzu	\$ 130 <sup>00</sup>
<b>CURRICANES</b> Atún, kanikama picante, aguacate, salsa serranito, aderezo de yuzu, aderezo de cilantro	\$ 350 <sup>00</sup>
<b>CRISPY RICE</b> Atún, mousse de aguacate, mayonesa picante, arroz	\$ 189 <sup>00</sup>
<b>SASHIMI SERRANITO DE ATÚN</b> Atún fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate	\$ 290 <sup>00</sup>
<b>SASHIMI SERRANITO DE SALMÓN</b> Salmón fresco, ajonjolí, salsa serranito, aguacate	\$ 290 <sup>00</sup>

## 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<sup>00</sup> | Camarón \$ 120<sup>00</sup> | Salmón \$ 120<sup>00</sup> |  
Pesca del día \$ 105<sup>00</sup> | Anguila \$ 144<sup>00</sup>

<b>NIGIRI SAMPLER</b> (Cinco piezas) Atún, camarón, anguila, salmón y pesca del día	\$ 350 <sup>00</sup>
--	----------------------

## Arroz

<b>YAKIMESHI VEGETARIANO</b> Arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 130 <sup>00</sup>
<b>YAKIMESHI DE POLLO</b> Pollo, arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 175 <sup>00</sup>
<b>YAKIMESHI MIXTO</b> Pollo, res, camarón, arroz frito, vegetales mixtos, aceite de ajonjolí, huevo, especias asiáticas, ajo, cebolla, salsa de soya	\$ 310 <sup>00</sup>

## Para Compartir

### BARCO DE SUSHI CORAZÓN \$ 2,750<sup>00</sup>

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)



**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.

N\*

## *Rollos Clásicos*

<b>EBI CALIFORNIA</b> Empanizado, camarón, aguacate, queso crema, pepino	\$ 170 <sup>00</sup>
<b>BAJA CALIFORNIA</b> Tampico picante, pepino, aguacate, polvo de algas, queso crema	\$ 175 <sup>00</sup>
<b>SALMON ROLL</b> Alga nori, aguacate, pepino, queso crema, cebollín, salmón ahumado, ajonjolí, salsa de anguila	\$ 190 <sup>00</sup>
<b>SPICY TUNA</b> Kanikama, aguacate, espárrago, masago, togarashi, mayonesa picante	\$ 210 <sup>00</sup>
<b>RAINBOW</b> Atún, salmón, kanikama, camarón, masago, aguacate, pepino, ajonjolí	\$ 230 <sup>00</sup>

## *Rollos Especiales*

<b>BRUCE LEE</b> Papel de soya, kanikama spicy, camarón tempura, aguacate, pepino, mango, jurel	\$ 250 <sup>00</sup>
<b>CURRY ROLL</b> Papel de soya, chile jalapeño tempura, pepino, aguacate, kanikama spicy, atún fresco, salmón fresco, cebollín, aceite de curry, salsa de chile serrano	\$ 260 <sup>00</sup>
<b>CRUNCHY COSMOS</b> Empanizado, camarón, salsa de anguila, aguacate, pepino, kanikama, mayonesa picante	\$ 285 <sup>00</sup>

## *Rollos del Chef*

<b>THAI</b> Papel de arroz, lechuga romana baby, mango, camarón tempura, kanikama picante, pepino, aguacate, espárragos, pesca del día, mango, atún, salsa serranito	\$ 285 <sup>00</sup>
<b>OSHI</b> Camarón tempura, kanikama, pepino, aguacate, atún, ajo, limón, ajonjolí	\$ 290 <sup>00</sup>
<b>HIROSHIMA</b> Jurel, kanikama spicy, aguacate, topping camarón tempura, mango	\$ 340 <sup>00</sup>



**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.*

**N\***