



COCINA DEL PACÍFICO MEXICANO

DÍA DEL CEVICHE Ceviche Day



Paté de marlín ahumado, callo riñón Sinaloense
con limón amarillo, chile chiltepín, cilantro criollo y tlayudas
Smoked marlin pate, Sinaloan scallop with lemon,
chiltepín chilli, cilantro criollo and tlayudas



Ceviche de cecina, piña y aguacate tatemado, tomate verde,
chile güero, chicharrón de cecina y cilantro criollo
Cecina ceviche, charred pineapple and avocado, green tomato,
güero chilli, cecina chicharrón and cilantro



Aguachile de nopales, tomatillo,
chile serrano, jícama, aceite de acuyo
Cactus aguachile, tomatillo, serrano chilli, jícama and acuyo oil



Caldo de camarón con espuma de papa,
aceite de cilantro, cebolla morada y camarón Cristal
Shrimp broth with potato foam, cilantro oil,
red onion and Cristal shrimp



Pesca del día al Josper con salsa macha verde,
aguacate, hinojo y arúgula
Josper-grilled Catch of the day with green macha sauce,
avocado, fennel and arugula



Aguachile de costilla de res, guacamole
y chicharrón con tortillas de maíz hechas en casa
Slow-cooked beef rib aguachile, guacamole,
and chicharrón with homemade corn tortillas

POSTRE / DESSERT



Espuma de piña y tropiezos de coco
Pineapple foam with caramelized coconut



Tarta vegana de blueberry
Vegan blueberry tart



Cheesecake de naranja
Orange Cheesecake



PICANTE
SPICY



MARISCOS
SEAFOOD



NUECES
NUTS



CERDO
PORK



LÁCTEO
DAIRY



GLUTEN

PRECIO POR PERSONA \$1,850 MXN / PRICE PER PERSON \$1,850 MXN

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL | IVA INCLUIDO | SERVICIO NO INCLUIDO
PRICES IN LOCAL CURRENCY | VAT INCLUDED | SERVICE NOT INCLUDED

