

CENA / DINNER

ENTRADAS / STARTERS

Mil hojas de Verduras
Vegetables Napoleon


Carpaccio de setas, echalote y cebolla morada
Mushroom carpaccio with shallot & red onion


Ceviche de camarón (120gr) con tamarindo, pepino
cebolla morada, aceite de hierbas y mousse
**Shrimp ceviche (120gr) with tamarind, cucumber
red onion, herbs oil & avocado**


Empanadas de mariscos (45gr/p)
Seafood empanadas (45gr/p)


Tostada de pesca del dia (120gr) con salsa macha
y cremoso de aguacate
**Catch of the day tostada (120gr) with “macha”
sauce & avocado mousse**


Tiradito de lobina curada (120gr) con salsa macha
supremas de limón amarillo, verdolagas asadas
y pepino
**Striped bass (120gr) with “macha” sauce, lemon
slices grilled purslane & cucumber**


Coliflor rostizada con pure de berenjena tatemada
Grilled cauliflower with charred eggplant pureé


Brochetas de pescado (40gr), camarón (20gr)
y pulpo (20gr) (3pz)
**Fish (40gr), shrimp (20gr) and octopus (20gr)
skewers (3pz)**


Mejillones en vino blanco con perejil (12pz)
Mussels in white wine with parsley (12pz)


ENSALADAS / SALADS

Ensaladas de betabeles rostizados 
Roasted beet salad

Ensalada César con lechugas asadas, aderezo
César, queso parmesano, crutones y tomate
deshidratado 
**Caesar salad with roasted lettuce, Caesar
dressing, parmesan croutons & dehydrated
tomatoes**

Agrega pechuga de pollo (180 gr)
Add Chicken breast (180 gr)

Agrega camarones (105gr) (03 pzas)
Add Shrimp (105gr) (03 pcs)

SOPA / SOUP

Sopa de lima 
Lime soup

Sopa de tortilla 
Tortilla soup

Crema de queso de hebra, con chochoyotas
de plátano macho 
**String cheese soup with plantain
chochoyotas**

A LAS BRASAS / FROM THE GRILL

Ostiones con salsa blanca
Oysters with white sauce
(3 pzas)

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Arroz negro horneado con mariscos (30gr)
Black rice with seafood (30gr)



Filete de res (250 gr) con puré de papa y vegetales rostizados
Beef filet (250 gr) with mashed potatoes & roasted vegetables



Trucha salmonada (200 gr) con ensalada de quinoa, frutos secos y mousse de requesón
Salmon trout (200 gr) with quinoa salad, dry fruits & “requesón” mousse



New York (340 gr) acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka´anché
New York (340 gr) with roasted vegetables & “ka´anché” salad



Rib Eye (390 gr), acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka´anché
Rib Eye (390gr) with roasted vegetables & “ka´anché” salad



Short Rib (315 gr) braseado con demi glace, puré de papa y vegetales a la parrilla
Braised Short Rib (315 gr) with demi glace mashed potatoes & grilled vegetables



Cazuela de mariscos (110gr) salteados con vino blanco
Seafood casserole (110gr) saute with white wine & coconut water



Pulpo a las brasas con adobo de pibil (120gr)
Grilled “pibil” octopus (3 pzas) (120gr)



Arroz a la tumbada con vegetales
“Tumbada” style rice with vegetables



Arroz a la tumbada con camarón (160 gr)
“Tumbada” style rice with shrimp (160gr)



Arroz a la tumbada con pulpo (120gr)
“Tumbada” style rice with octopus (120gr)



Pesca del día a la parrilla (210gr) puré de camote, arroz cremoso y vegetales
Grilled catch of the day (210 gr), sweet potato puree creamy rice & vegetables



Atún sellado (215 gr) con mezcla de lechugas y espárragos
Pan seared tuna (215 gr) with mixed lettuce & asparagus



P A S T A

Pasta pomodoro con queso parmesano
Pomodoro pasta with parmesan cheese



Pasta de hongos y setas con queso parmesano
Mushroom pasta with parmesan cheese



Pasta de mariscos y salsa tatemada
*400 gr Pulpo, camarón, almeja y pescado
Seafood pasta with charred sauce
*400 gr Octopus, shrimp, clams, & fish

