



ENTRADAS FRÍAS

CARPACCIO ROJO

Atún y filete de res, salsa de maracuyá, soya, arúgula baby y cítricos

🍴 ROLLO DE ARROZ

Pechuga de pollo y camarón, lechugas y julianas de vegetales con aderezo de cacahuete

ENTRADAS CALIENTES

TEMPURA SHELL

Atún y pollo tempura marinados en salsa ponzu, aderezo de chipotle y crujiente de maíz

PASTEL DE CANGREJO

Crocantes de cangrejo, moro y pork belly confitado, queso feta, palmitos y aderezo de jengibre

ENSALADAS

🍴🌱 ENSALADA CORAL

Arúgula, tomates, camarón, tzik de venado, vinagreta de limón

ENSALADA PORTOBELLO

Confitado con ajo panceta y mejillones empanizados

SOPAS

🍴 CREMA DE ALMEJA

Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino y crema entera

🍴 SOPA DE CAMARÓN Y BACK RIB

Aromatizada con epazote y tomates ahumados

ARROZ Y PASTAS

MAC & CHEESE

Con langosta y rib eye

🍴 RISOTTO DE POLLO Y CALLO

Setas, espárragos, vino blanco, queso azul y aceite de trufa

FETTUCCINI CON CAMARONES Y CECINA ADOBADA

Salsa de queso

🍴 Platos libres de gluten

🌱 Incluye ingredientes locales

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



PLATILLOS PRINCIPALES

DÚO CROCANTE

Camarones coco, wonton de brisket, salsa de piña-habanero y salsa Hoisin

- 🌿 **SALMÓN Y CORDERO A LA PARRILLA**
Salsa de pimientos rojos, espárragos y papas

- 🌿🌿 **PULPO Y VENADO**
Marinados con salsa talla, papas a la parrilla, pimientos asados, rúcula aceite de humo y sal

- 🌿 **ATÚN MIGNON**
Envuelto en tocino con puré de papa, espárragos a la mantequilla, tomates cherry tatemados y salsa de jerez

- 🌿 **BROCHETA DE CALLO Y RES**
Mantequilla de limón, champiñones y puré de papa con ajo negro

- 🌿 **RIB EYE Y CAMARÓN**
Con papas a la francesa, puré de ajo y mantequilla cajún

POSTRES

Tarta de queso manchego y mora azul

Deconstrucción de pastel de zanahoria

- 🌿 Crème brûlée de plátano

Crumble especiado de frambuesa y helado de nuez

-
- 🌿 Platos libres de gluten
 - 🌿 Incluye ingredientes locales

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

- 🍏 🌿 **ARANCINI DE AZAFRÁN**
Jalea de tomate, calabaza encurtida
- 🍏 🌿 **COLIFLOR HARISSA**
Tahini, alcaparra frita y eneldo
- 🍏 🌿 **TEXTURAS DE ALCACHOFA**
Albahaca, crema de coco, espinaca vapor

SOPA

- 🍏 🌿 **CREMA DE NUEZ DE LA INDIA**
Uva rostizada, crocante de cebolla

PLATOS FUERTES

- 🍏 🌿 **BERENJENA**
Chutney de tomate, pistache y lavosh de tomillo
- 🍏 🌿 **GRILL BAO**
Mix de lenteja, col agripicante, papa curly

POSTRES

- CHOCO CACAHUATE**
Bizcocho de cocoa con crema de maní y ganache de chocolate 70%

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



MENÚ FAMILIAR

ENTRADAS



ENSALADA CORAL

(Bowl para compartir al centro de la mesa 4 pax)
Arúgula, tomates , camarón, tzik de venado, vinagreta de limón



ROLLO DE ARROZ

(Al centro de la mesa 1 por pax)

Pechuga de pollo y camarón, lechugas y julianas de vegetales con aderezo de cacahuete

TEMPURA SHELL

(Al centro de la mesa 1 por pax)

Atún y pollo tempura marinados en salsa ponzu, aderezo de chipotle Y crujiente de maíz

CREMA



CREMA DE ALMEJA

Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino y crema entera

A ELEGIR:

MAC & CHEESE

Con langosta y Rib Eye



ATÚN MIGNON

Envuelto en tocino, con puré de papa, espárragos a la mantequilla, tomates cherry tatemados y salsa de jerez



PULPO Y VENADO

Marinados con salsa talla, papas a la parrilla, pimientos asados, rúcula, aceite de humo y sal

POSTRE



Crème brulée de plátano




Platillos libres de gluten



Incluye ingredientes locales

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



MENÚ DE NIÑOS

ENTRADAS

ROLLO DE ARROZ

Pechuga de pollo y camarón, lechugas y julianas de vegetales con aderezo de cacahuete

CREMA DE ALMEJA

Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino y crema entera

PLATILLO PRINCIPAL A ELEGIR:

MAC & CHEESE

Con Rib Eye

DÚO CROCANTE

Camarones coco, wonton de brisket, salsa de piña y salsa Hoisin

POSTRE

Deconstrucción de pastel de zanahoria

 Platos libres de gluten