



## 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 camarón jumbo 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

🌿 Son platillos libres de gluten

🌱 Este platillo 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 brulée de plátano

Crumble especiado de frambuesa y helado de nuez

- 
- 🌿 Son platillos libres de gluten
  - 🌿 Este platillo 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, betabel en escabeche, albahaca

### ALCACHOFAS TEMPURA

Germinado de soya, cilantro, cremoso de curry amarillo

## ENSALADAS

### BERENJENAS AHUMADA

Chutney de tomate y pistache, Lavash de tomillo

### ENSALADA CALIFORNIA

aguacate, germen de alfalfa, semilla de calabaza, vinagreta de cítricos

## SOPAS

### SOPA DE TALLARINES

Col, fideo de arroz, cilantro, zanahoria, pepino y tofu

### CREMA DE NUEZ DE LA INDIA Y CALABAZA

Tostada de maíz y elote tierno con calabaza rostizada

## PLATOS FUERTES

### SETAS GLASEADAS EN CHIPOTLE

Esquite, mole de ajonjolí negro

### VADOUVAN TAQUITOS

Garbanzo refrito, coco fresco, tomate deshidratado, col morada, salsa de tamarindo

## POSTRES

Pastel de chocolate y cacahuete

Chesse cake de frutos rojos

☞ Son platillos libres de gluten

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 camarón jumbo 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

---

 Son platillos libres de gluten  
 Este platillo 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

☞ Son platillos libres de gluten

  
**finest**  
PLAYA MUJERES, MEXICO