



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

🌿 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

MAC & CHEESE

Con langosta y rib eye

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

-
- 🌿 Son platillos libres de gluten
 - 🌿 Este platillo contiene lácteos o/y huevos
 - 🌿 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 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

 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
🍷 Este platillo contiene lácteos o/y huevos


finest
PLAYA MUJERES, MEXICO