

MENÚ DE MARISCOS & SUSHI

ENTRADAS

- > **Torrija de pulpo y robalo (100 g)**
Torrija salada servida con alioli de ajo, pimientos rostizados y brotes.
- > **Croqueta de arroz y pulpo con tartar de atún (165 g)**
Arroz de sushi frito, aguacate y toques de soya dulce.
- > **Ostras fritas (3 pzas) y tartar de sardina (90 g)**
Cebolla, mayonesa hecha en casa, ajo, cebollín y miel.
- > **Paté mar y tierra (180 g) con pistachos al champagne**
Filete de res y cerdo, pulpo, mejillones, camarón y cangrejo, servido con salsa de azafrán.
- > **Carpaccio de pulpo (100 g)**
Aderezo de limón y habanero.
- > **Ostras Rockefeller (3 ostras)**
Gratinadas con queso parmesano, perejil, espinacas a la crema con ajo y panko.
- > **Tiradito de salmón (120 g)**
Candied pepper sauce with mild jalapeño, avocado, and pickled red onion sprouts.
- > **Calamares y sardina fresca crujientes a la Romana (200 g)**
Marinados y fritos, servidos con salsa tártara.
- > **Olla de mejillones al vino blanco y hierbas de Provenza (400 g)**
Servidos con rebanadas tostadas de pan de masa madre con aceite de oliva al ajo.

SOPAS

- > **Bisque de langosta**
- > **Sopa de papa y puerros confitados aromatizada con Rica**
Preparada con mero, camarón y pimientos confitados.
- > **Sopa de mariscos (200 g)**
Almejas, camarones, pescado, pulpo, cangrejo, mejillones y vieiras, sazonados con epazote y pimienta de cayena.

PLATOS FUERTES

- > **Pesca del día (200 g) con salsa Beurre Blanc**
Con toque de naranja y habanero, acompañada de arroz y zanahorias almendradas.
- > **Pescado y langosta con papas fritas (220 g) – Platillo premium**
Filetes de curvina y langosta fritos en pasta Orly, acompañados de papas, camote frito y salsa tártara trufada.
- > **Lasaña del mar (220 g)**
Ragú de pescado y mariscos con salsa termidor.
- > **Brioche relleno de camarones y brisket Angus (200 g)**
Acompañado de aderezo de trufas y alcaparras con queso Grana Padano.

- **Dúo de tacos de New York Angus y camarón U15** (200 g) - *Platillo premium*
\$700 mxn
New York Angus, aguacate, cilantro, limón y tortilla hecha a mano.
Camarón, pasta de chicharrón, cebolla morada encurtida y salsa morita y ancho.
- **Tacos de pork belly y camarón** (200 g)
Servidos en tortilla hecha a mano con aguacate, cebollas caramelizadas y salsa cremosa de caviar.
- **Arroz cremoso con pulpo** (150 g)
Con tomate deshidratado, nuez pecana y pimientos rojos
- **Brocheta de ribeye y pulpo zarandeado** (200 g) - *Platillo premium*
Servida con papas fritas y ensalada de tomate.

SUSHI

- **Nigiri de salmón** (90 g)
Flameado con salsa teriyaki y quinoa crocante.
- **Uramaki de langostino** (90 g)
Langostino tempura, aguacate y salsa anticuchera.
- **Veggie Roll**
Shiitake, teriyaki, espárragos, aguacate, quinoa pop y crema de sésamo.
- **Roll sol brillante de camarón** (90 g)
Mango, plátano frito y alioli de ají.
- **Roll Nikkei BBQ de filete Angus** (100 g) - *Platillo premium*
Aguacate, cebolla crocante y salsa unagi.
- **Rollo de salmón fresco** (90 g)
Cebollín, queso crema, ikura y aceite de sésamo
- **Roll de pulpo al aceite de oliva** (6)
Aguacate, pepino, pico de gallo con maíz y toques de limón.
- **Rollo club house de lomo de atún** (90 g)
Pepino japonés, ají limo, leche de tigre de mango, queso crema, aguacate y masago.

POSTRES

- **Tarta de limón con merengue suizo**
- **Choux au craquelin**
Profiteroles crujientes rellenos de crema de manzana, vainilla y azafrán.
- **Baklava de pistachos, almendras y nueces**
Con chocolate blanco y almíbar de vainilla. Láminas crujientes de pasta filo rellenas de praliné de pistachos y nueces.
- **Coulant de chocolate con helado de tequila y jengibre**
- **Pastel de chocolate sin harina**

**Consumir carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

*Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.

*Precios y menús están sujetos a cambios sin previo aviso.