



## Sabores de Verano 2024

**Tostada de maíz azul y marlín ahumado** \$ 165.00

Mejillones ahumados de Ensenada y betabel encurtido

**Ensalada de Tatsoi orgánico con jamón serrano** \$ 295.00

Green mix y menta fresca, queso trufado y aderezo de balsámico con almendras dulces

**Aguachile de ceniza de maíz con camarón** \$ 450.00

Y fruta de temporada

**Ostiones tempura** \$ 390.00

Con salsa de mango y ensalada de pepino con algas Wakame

**Pizzeta trufada con langosta** \$ 620.00

Ceaser kale con jamón serrano deshidratado

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL INCLUYE IVA / PRICES ARE IN PESOS AND INCLUDE TAX

SERVICIO DE 12 A 22 HORAS / SERVICE FROM 12 TO 22 HOURS



## Summer Flavors 2024

**Blue corn and smoked marlin toast** \$ 165.00

Smoked Ensenada mussels and pickled beets

**Organic Tatsoi salad with serrano ham** \$ 295.00

Green mix and fresh mint, truffle cheese, serrano ham and balsamic dressing with sweet almonds

**Corn ash Aguachile with shrimp** \$ 450.00

With fresh fruit of the season

**Tempura Oyster** \$ 390.00

With mango sauce and cucumber with Wakame seaweed salad

**Truffled pizza with lobster** \$ 620.00

Ceaser Kale and dehydrated serrano ham