



## SABORES DE PRIMAVERA 2025

---

<b>Sopa de elote fresco</b>	\$ 120.00
pimiento asado + chips de papa	
<b>Aguachile negro de mariscos</b>	\$ 280.00
pulpo + camarón + almejita + mejillón + chistorra + pepino + caviar de algas	
<b>Tostada de maíz azul con marlín ahumado</b>	\$ 145.00
vegetales encurtidos + cremoso de aguacate + mayonesa de habanero	
<b>Tomate deshidratado relleno</b>	\$ 150.00
tomate heirloom + yerbas frescas + queso + salsa romesco	
<b>Langosta al vapor con ensalada de papa y hojas verdes</b>	\$ 920.00
ensalada de papa + mango confitado + vinagreta clásica	
<b>Panna cotta de vainilla de Papantla</b>	\$ 110.00
fresas de San Quintín	



## SPRING FLAVORS 2025

---

<b>Fresh corn soup</b>	\$ 120.00
roasted peppers + potato chips	
<b>Black seafood aguachile</b>	\$ 280.00
octopus + shrimp + clam + mussel + chistorra sausage+ cucumber + seaweed caviar	
<b>Blue corn tostada with smoked marlin</b>	\$ 145.00
pickled vegetables + creamy avocado + habanero mayonnaise	
<b>Stuffed dehydrated tomatoes</b>	\$ 150.00
heirloom tomato + fresh herbs + cheese + romesco sauce	
<b>Steamed lobster with potato and green leaf salad</b>	\$ 920.00
potato salad + mango confit + classic vinaigrette	
<b>Papantla vanilla panna cotta</b>	\$ 110.00
San Quintin strawberries	