



## Entradas    Appetizers

<b>Rollitos chinos con salsa de mango</b> Spring rolls with mango sauce	\$69
<b>Calamares estilo Hanoi</b> Crispy calamari Vietnam style	\$71
<b>Ceviche costeño de esmedregal envuelto en aguacate</b> Costeño dish of marinated raw fish of surrounded in avocado	\$86
<b>Tostada de atún fresco aleta amarilla</b> Yellow fin tuna tostadas with avocado and coriander	\$69
<b>Medallones de foie gras con compota de higo</b> Foie gras with figs chutney	\$192
<b>Escargots de Bourgogne con mantequilla café de París</b> Burgundy snails in shell with "café de París" butter	\$131
<b>Dim sum de camarón y callo de almeja</b> Shrimp and callo clam dim sum	\$68
<b>Tacos crujientes de camarón</b> Crunchy shrimp "tacos"	\$99
<b>Pizza de cuatro quesos</b> Pizza quattro formaggi	\$131
<b>Pizza de higos y jamón serrano</b> Fresh figs and "jamón serrano" pizza	\$131
<b>Pato taco al pastor</b> Duck "taco al pastor"	\$131
<b>Tacos de langosta</b> Lobster "tacos"	\$150
<b>Carpaccio de atún Thai</b> Thai tuna carpaccio	\$131
<b>Carpaccio de esmedregal con alcachofa frita</b> Cobia carpaccio with fried artichokes	\$146
<b>Carpaccio de res con pico de gallo mango</b> Beef carpaccio mango "pico de gallo"	\$146

Cubierto por persona \$25.00  
IVA 16% incluido.



primavera-verano  
2010

## Ensaladas Salads

- |   |      |
|---|------|
| Ensalada de pera e higos con nuez y cambozola<br>Pear and figs salad with cambozola         | \$71 |
| Ensalada silvestre con vinagreta de granada<br>Wild salad with vinaigrette granada          | \$71 |
| Ensalada de espinaca con fresas y pistache<br>Spinach salad with strawberries and pistaches | \$81 |

## Sopas Soups

- |  |      |
|--|------|
| Crema de elote con curry<br>White corn curry cream soup          | \$69 |
| Sopa de cebolla gratinada<br>Onion soup with a crouton of cheese | \$69 |
| Sopa clara wonton de camarón<br>Shrimp wonton soup               | \$99 |

## Pastas Fresh Pasta

- |  |       |
|--|-------|
| Arroz cremoso con camarones<br>Creamy rice with citrus and shrimp              | \$195 |
| Papardelle duo formaggi<br>Papardelle with two cheeses                         | \$141 |
| Fusilli con atún tapenade y brócoli<br>Fusilli with tuna tapenade and broccoli | \$151 |



## Pescados y Mariscos Fish & Sea Food

<b>Camarones Valk-ebi</b> Panko-coconut crusted shrimp with sweet chilli sauce	\$200
<b>Salmón con corteza de ancho y esencia de miel</b> Salmon with ancho crust, honey reduction and basil oil	\$200
<b>Róbalo asiático con tamarindo y chipotle</b> Asian sea bass with "tamarindo-chipotle" syrup	\$212
<b>Esmedregal con costra de chorizo</b> Chorizo crusted cobia and mashed beans	\$212
<b>Steak de atún con costra de pimientas y chutney de manzana</b> Fin tuna steak crusted with pepper and apple chutney	\$222
<b>Dorado con brócoli y bearnesa al chipotle gratinado</b> Mahi mahi with béarnaise sauce	\$207
<b>Escolar con relish de higos</b> Oil fish with figs relish	\$180
<b>Róbalo con bernesa y chile cascabel</b> Asian sea bass with bernaise and "cascabel" sauce	\$212

## Carnes y Aves Meats

<b>Pechuga de pollo doradita con salsa pipián</b> Chicken breast with "pipián" sauce	\$166
<b>Pato con miel de mezcal y jalea de jitomate</b> Duck with honey-"mezcal" glaze and tomato jam	\$197
<b>Tiras de filete con tamarindo y mango</b> Tamarindo and pineapple beef	\$187
<b>Arrachera con queso panela</b> Skirt steak with "panela" cheese and beans	\$222
<b>Steak con mantequilla de queso azul y demiglace</b> Steak with blue cheese butter and demiglace	\$232
<b>Costillitas de res braseadas con cítricos y sambal</b> Braised short ribs with citrus and black sambal	\$237
<b>Rib eye con salsa fresca de hierbas aromáticas</b> Rib eye with herbs sauce	\$287
<b>Steak con salsa de pimienta verde</b> Tenderloin steak with green pepper sauce	\$222



primavera-verano  
2010

## Postres

Delicia tropical de coco	\$91
Cheese cake a los tres gustos	\$91
Delicia de chocolate a la frambuesa (se hornea al momento, en 10 minutos)	\$91
Pastel de elote	\$61
Dúo de crème brûlée de lychees y cardamomo	\$86
Pannacota con zarzamora	\$96
Tarta de fruta de la estación con helado de vainilla (se hornea al momento en 10 minutos)	\$96
Pavlova de mango	\$91
Cassata de mango y maracuyá	\$91
Helados de: Vainilla, chocolate y dulce de leche	\$91
Sorbetes: Limón, guanábana y frambuesa	\$91

## Vinos de postre

Pillitery late harvest 07	\$110
Olivante de laura 05	\$80

## Oportos

Taylor's 10	\$167
Taylor's 20	\$254
Ferreira tawny	\$87