



## ENTRADAS

<b>Appetizer Sampler para 2</b>	\$612	
Tartar de atún fresco, callos tempura, ceviche de pescado, calamares, sashimi roll		
<b>Calamari Tempura</b>	\$356	
Alioli de limón (ajo, jalapeño), salsa teriyaki		
<b>Ceviches Camaron, Pescado o Mixto de Mariscos</b> 🌱	\$382	
<i>(Pescado, camarón, callo, pulpo)</i>		
Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, limón, pepino, oliva, naranja, ajo		
<b>Sashimi Roll de Atún Fresco</b>	\$382	
Pepino, salsa teriyaki, kanikama, semillas de ajonjolí, aioli de chipotle		
<b>Trilogía De Mariscos</b>	\$382	
Atún, camarón, aguacate, salsa mexicana, reducción vinagre balsámico.		
Ceviche de cabrilla, aguacate, cebolla morada, salsa teriyaki.		
Callos al tempura, salsa de ciruela, mayonesa sambal		
<b>Trilogia Tartar de Atún Fresco</b> 🌱	\$382	
Pepino, cilantro, aguacate.		
Alcaparras, aceite de chile, ajonjolí.		
Papaya, cebollín, ajonjolí, nuez de la india.		
<b>Sopa De Tortilla Anahuacalli</b> 🌱	\$300	
Caldo de pollo orgánico, aguacate, chipotle, queso panela, crema, totopos		
Con pollo a la parrilla		\$474

## ENSALADAS

<b>Tomates con Queso Burrata (Tibia)</b>	\$382	
Champiñones, aceitunas kalamata, hinojo, aceite de oliva con ajo		
<b>Ensalada Espinaca &amp; Manzana</b> 🌱	\$356	
Cebolla morada, nuez caramelizada, tomate cherry, queso azul y vinagreta de jalapeño		
<b>Ensalada de Arugula y Betabel</b> 🌱 🌱	\$356	
Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza dijon		
<b>Ensalada Caesar 7 Seas</b>	\$356	
Lechuga romana, aderezo de anchoas, crotones y parmesano		
Con camarón, pescado o pollo		\$474

## MI VEGETARIANO FAVORITO

<b>Queso Feta Frito con Tomillo y Aceitunas Mixtas</b>	\$536
Pan naan hecho en casa, tomate heirloom, queso fetta, arugula y ajo	
<b>Bowl de Quinoa con Camote Rostizado</b>	\$536
Queso cotija y cheddar, cilantro, aguacate y frijol negro	
<b>Calabaza Mantequilla Orgánica Rellena</b>	\$536
Granos ancestrales, queso Havarti, espinaca, pistaches, arandanos, cilantro	

CHEF EJECUTIVO ALEJANDRO RODRIGUEZ PONCE

🌱 **SIN GLUTEN** Nuestro pan, tortillas de maíz, mayonesa, aderezos y encurtidos son orgullosamente caseros. Nuestros mariscos son frescos del Mar de Cortez. Nuestras verduras, quesos y el pollo entero son orgánicos de la Comunidad de Miraflores. Usamos aceite de maíz para freír y aceite de oliva para cocinar.

El 16% de impuestos está incluido en los precios. Aceptamos Visa y MasterCard únicamente. Consulte el tipo de cambio aplicable para pago en dolares. La cena se sirve de 4:30 pm a 10:00 pm.

\*El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.



## TESOROS

<b>Almejas Chocolate de la Baja Gratinadas</b>	\$510
Arroz, tomate, papas, elote, chicharo, queso regional y parmesano	
<b>Cola de Langosta al Horno con Pasta Stellite</b>	PRECIO MERCADO
Albahaca, orégano, perejil, eneldo, aceitunas kalamata, tomate deshidratado, queso parmesano & havarti, hojuelas de pimientos, pepperoni, salsa blanca	
<b>Salmón Salvaje Noruego al Horno</b>	\$829
Risotto de setas silvestres, acelgas salteadas	
<b>Raviolis Caseros de Ricotta y Camarón Salvaje del Golfo de California</b>	\$713
Salsa de pimiento rojo, parmesano, albahaca	
<b>Atún Sellado Fresco Glaseado con Miso</b>	\$829
Arroz jazmine, bok choy a la parrilla	
<b>Cabrilla Salvaje Tikin-Xic</b>	\$829
Salsa de chile guajillo, arroz mexicano, plátano salteado	
<b>Camarón Mezcal</b>	\$713
Flameados con mezcal, ajo, cilantro, limón, mantequilla, arroz blanco y frijol negro al epazote, plátano macho frito	

## PLATILLOS PRINCIPALES

<b>Sorprendeme Chef! 🍴</b>	\$829
Platillo especial con la pesca del día	
<b>Medio Pollo Orgánico Asado a las Finas Hierbas 🍴</b>	\$677
Ensalada cobb, lechuga romana, huevo cocido, tomate cherry, elote y frijol negro	
<b>Filet Mignon 255 Grs</b>	\$1061
Espinacas salteadas, papas y camotes asados, gravy de guajillo (Silver sterling)	
<b>Rib Eye Us Prime 340 Grs</b>	\$1294
Papa Idaho al horno con tocino, mantequilla, tomate cherry & champiñones salteados, gravy de chimichurri con mostaza antigua	
<b>Chuletas de Cordero Asado de Nueva Zelanda</b>	\$905
Salsa de cabernet con Romero, pimienta negra encostrada, platano dominico, acelga y brotes	
<b>Costilla de Res Bourguignon</b>	\$1,154
Tocino, cebolla cipollini, zanahoria, champiñones cremini, puré de papas.	
<b>Langosta y Rib Eye Combinacion Mar y Tierra</b>	PRECIO MERCADO
Espinaca salteada y papa al romero	
<b>Langosta y Filet Mignon Combinación Mar y Tierra</b>	PRECIO MERCADO
Espinaca salteada y papa al romero	
<b>Langosta y Camarón Combinación Mar y Tierra</b>	\$1520
Espinaca salteada y papa al romero	
<b>PLATILLOS MEXICANOS</b>	
<b>Carne Asada "Tampiqueña" 🍴</b>	\$1178
Filete de carne asada, 1 enchilada poblana con pollo, rajas poblanas, guacamole, frijoles negros con epazote, arroz mexicano	
<b>Chile Relleno de Mariscos</b>	\$789
Camarón, calamar, callos de almeja, cebolla, salsa de tomate, salsa cremosa de flor de calabaza, queso Monterey Jack	
<b>Tacos de Cabrilla de la Baja o Filete Mignon 🍴</b>	\$650
Tortillas de maiz, chorizo, verdolaga, aguacate, chile serrano, poro, aiolio de cilantro	
<b>Tacos de Langosta de la Baja 🍴</b>	PRECIO MERCADO
Tortillas de maiz, chorizo, verdolaga, aguacate, chile serrano, poro, aiolio de cilantro	

CHEF EJECUTIVO ALEJANDRO RODRIGUEZ PONCE