



RUBRA

TORRE DE MARISCOS

*Langosta de la bahía, camarón de la bahía, 6 ostiones,
2 callos de hacha, atun, pesca del día, kiwi, piña, salsas 3200*
Plato de mariscos 1800

Pan de trigo de Sonora, mantequilla 260

Flor de platano, mantequilla de algas, oregano orejón 390

Callo de hacha, nopales, cedrón 560

Ensalada de ejotes, mango, lima, mandarina 380

Tostada de atun, nuez de la india, pepino 340

Aguachile de dorada, coco, pimienta rosa 360

Gaznate de langosta, aguacate, hierbas 350

Tostada de carambolo, tomate riñón, pipián, verdolaga 450

Infladita de suadero, frijol, salsa tatemada 290

Albóndigas de camarón, hoja santa, calabaza mantequilla, coco 420

Ostiones al grill, mantequilla avellanada, especias 380

Tamal de flor de calabaza, mostaza, queso chiapaneco 380

Mixiote de yaca, ayocotes, okra tatemada 640

Lenguado, mantequilla de tomatillo, limón caviar 1,100

Barbacoa de cordero, maracuyá, hierbas 870

Chuleta berkshire, mostaza, jamaica 1,400

Shortrib, shishitos, cebolla, guacamole 1,850

Menú degustación - Una selección de los favoritos del chef 4,200

Maridaje - Selección de vinos de todo el mundo 3,000