

APPETIZERS



**Lobster Tamale**

**\$145**



**Artichoke Heart Soup**

*buffalo mozzarella, tomato basil crustini, crispy prosciutto*

**\$155**

**Roasted Baby Beet Salad**

*orange segments, truffled goat cheese and fennel*

**\$165**



**Ahi Tuna & King Crab Tartare**

*served with lemon, dill, chives, shallots, avocado, capers & extra virgin olive oil*

**\$185**

**Sea Food Pasta**

*hand made fettuccini, sea scallop, shrimp, champagne sea urchin sauce, flying fish roe & chives*

**\$195**

**Yellow Tail Sashimi**

*ponzu, serrano chile, scallion, flying fish roe & avocado*

**\$250**



**Seared Foie Gras & Muscovy Duck**

*served on artisan toast with cherry balsamic compote*

**\$350**



## MAIN DISH

### Filet Of Seabass

*served with sweet potatoes puree, orange butter crispy shallot and beet reduction*

**\$235**

### Grilled Ahi Tuna

*charred rare with mint tomato vinaigrette, mashed potatoes and onion rings*

**\$245**

### Pacific Lobster

*mesquite grilled with lime butter and served with mashed potatoes & mixed vegetables*

**\$350 (½ kg)**

### Jumbo Shrimp

*sauted shrimp served with a garlic basil beurre blanc, wilted spinach, pine nuts, couscous & roasted yellow peppers and cherry tomatoes*

**\$350**

### Vegetable Risotto

*wild mushrooms, asparagus parmigiano reggiano & truffle oil*

**\$245**

### Sonoran Filet Mignon

*mesquite grilled served with poblano au gratin potatoes, mixed baby vegetables with shitake mushrooms & veal demiglace*

**\$265**

### Tandoori Lamb Chops

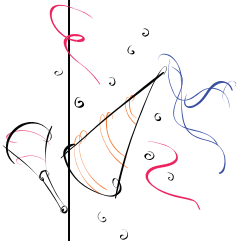
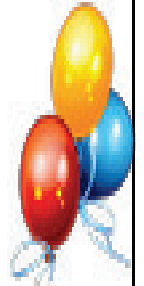
*served with turmeric infused potatoes, wilted spinach & spiced pear chutney*

**\$350**

### Black Angus Ribeye

*mesquite grilled served with chimichuri, roasted cherry tomatoes, creamed spinach and baked potato*

**\$350**



## APERITIVO



### **Tamal de Langosta**

**\$145**

### **Sopa de Corazón de Alcachofa**

*crustini de Mozzarella de bufala, jitomate, albahacar y prosciutto crujiente*

**\$155**



### **Ensalada De Betabel Baby**

*segmentos de naranja, queso de cabra con trufa e hinojo*

**\$165**



### **Tártara de Atún y Cangrejo Rey**

*servido con limón, shallot, eneldo, cebollin, aguacate, alcaparra y aceite de olivo extra virgen*

**\$185**



### **Pasta de Marisco**

*fettuccini, callo, camarón sala de champagne con erizo, huevo de pez volador y cebollin*

**\$195**

### **Sashimi De Hamashi**

*ponzu, chile serrano, hueva de pez volador y aguacate*

**\$250**



### **Foie Gras Sellado Y Pato Muscovy**

*servido con pan artesanal tostado con compote de cerezas Y vinagre balsámico*

**\$350**



## MARISCOS

### **Filete de Robalo**

*servido con pure de camote, mantequilla de naranja, shallot  
y reduccion de betabel*

**\$235**

### **Atún Ahí**

*asado al mesquite con vinagreta de hierbabuena y jitomate,  
servido con aros de cebolla y puré de papas*

**\$245**

### **Langosta**

*asada a la parrilla con mantequilla y limón servida con puré de papas  
y verduras mixtas*

**\$350 (½ kg)**

### **Camarón Gigante**

*camarón salteado servido con beurre blanc de ajo y albahaca, couscous,  
espinacas y tomate cherry amarillo y rojo*

**\$350**

### **Risotto Vegetariano**

*hongos salteados, espárragos, parmesano reggiano y aceite de trufa*

**\$245**

### **Filete Mignon Sonora**

*asado al mezquite con papas gratinadas, chile poblano y verduras  
baby mixtas con jugo de ternera y hongos shitake*

**\$265**

### **Chuleta De Cordero Estilo Tandoori**

*servido con papas turmeric, espinacas salteadas  
Y chutney de peras*

**\$350**

### **Black Angus Rib Eye**

*asada sobre mezquite servido con chimichurri, tomate cherry rostizado,  
Crema de espinacas y papa orneada*

**\$350**



## DESSERT MENU



### Cremé Bruléé

\$75

### Chocolate Mousse Cake

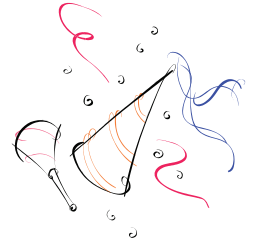
*with mint crème anglaise caramelized banana*

\$85

### Banana Cream Pie

*served with caramelized bananas, butterscotch & chocolate sauce*

\$85



### Pineapple & Coconut Cream Napoleon

*served with Jamaica flower sauce*

\$95



## MENU DE POSTRES

### Cremé Bruléé

\$75

### Pastel de Mousse de Chocolate

*servido con crema de menta y plátano caramelizado*

\$85

### Pay de Plátano

*servido con plátano caramelizado, cajeta con licor,  
y salsa de chocolate*

\$85

### Napoleon de Piña y Coco

*servido con salsa de Jamaica*

\$95



- \* FIREWORKS SHOW**
- \* CHAMPAGNE TOAST**
- \* DJ DANCE PARTY**

*for reservations call 329 291.31.53 , 329 291.30.90*