

APPETIZERS

Shrimp Relleno

Anaheim chili stuffed with shrimp & cheese

\$95

Moussaka

oven baked casserole with eggplant and lamb served with yogurt & parmesan sauce

\$135

Beef carpaccio

thinly sliced filet mignon with lemon, extra virgin olive oil, capers, parmesan cheese, peppers, arugula, fennel & croutons (shaved foie gras \$50 extra)

\$145

Octopus Salad

grilled octopus, garlic, olive oil, green olives, roasted peppers, lemon, oregano & arugula

\$155

Oysters in the Half Shell

½ dozen with rice wine vinaigrette or Rockefeller style

\$165

Ahi Tuna & King Crab Tartare

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

\$165

Scallop Sushi

spicy scallop roll served with gobo, avocado, cucumber & masago

\$175

Soup of the Day

\$75

SALADS

Mixed Green Salad

organic baby greens, cucumber, tomato, carrot, balsamic vinegar & extra virgin olive oil

\$85

Spinach Salad

fresh baby spinach, bacon, sundried cranberries, goat cheese, caramelized onions, walnuts with honey balsamic vinaigrette

\$110

Roasted Baby Beet Salad

with orange segments, arugula, fennel and truffle goat cheese

\$145

Crab Cake

served with mixed green citrus vinaigrette & chipotle aioli

\$155

WOODFIRED PIZZAS

Margarita

mozzarella, fresh tomato & basil

\$165

Vegetarian

tomato, basil, spinach, eggplant, zucchini, roasted peppers, mushrooms, kalamata olives, pine nuts & capers

\$175

Mexicana

chorizo, onion, roasted poblano chile, black beans & cilantro

\$185

Shrimp & Bacon

shrimp, bacon, fresh tomato, garlic & basil

\$195

House Special

sausage, artichokes, onion, mushrooms, roasted peppers, tomato & basil

\$210

PASTAS

Red Beet Ravioli

sautéed with shallot, asparagus, goat cheese & beet reduction

\$145

Puttanesca

capellini, shrimp, capers, Kalamata olives, red pepper, anchovies, roasted peppers, white wine, tomato, basil, oregano, garlic & extra virgin olive oil

\$185

Linguine with Clams

white wine, garlic, extra virgin olive oil, tomato & basil

\$195

Beef Pappardelle

braised short rib ragout with wild mushrooms, truffle oil, asparagus & parmesan cheese

\$210

Lobster Raviolis

with saffron cream, fresh tomato and basil

\$225

SEAFOOD

Fish of the Day

mesquite grilled with lemon, oregano, garlic & extra virgin olive oil served with mashed potatoes and baby vegetables

\$185

Salmon Filet

dijon mustard panko crusted served with wilted spinach, lentils & sweet garlic jus

\$225

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

\$300 (1/2 kg)

MEAT AND POULTRY

Chicken Provencale

whole baby chicken marinated with garlic and herbs baked in wood burning oven and served with wilted spinach and white beans

\$175

Organic Pork Chop

mesquite grilled served with sweet potato puree, sweet and sour cabbage braised with Granny Smith apples and aged balsamic glaze

\$245

Sonoran Filet Mignon

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

\$265

APERITIVO

Chile Relleno de Camarón

chile anaheim relleno de camarón y queso

\$95

Moussaka

caserola griega con berengena y cordero

\$135

Carpaccio de Res

rebanadas delgadas de carne de res cruda con limón, aceite de olivo, arrugula, morron, alcaparras y queso parmesano (foie gras \$50 pesos extra)

\$145

Ensalada de Pulpo

asado con ajo servido con aceituna verde, morron asado, limón, aceite de olivo, orégano y arrugula

\$155

Ostión Fresco en su Concha

½ docena servido con vinagreta japonesa ó estilo rockefeller

\$165

Tártara de Atún y Cangrejo Rey

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

\$165

Sushi de Callos

rollos de callo picante servido con gobo, aguacate, pepino y masago

\$175

Sopa del Día

\$75

ENSALADAS

Ensalada Mixta

lechugas orgánicas mixtas, pepino, tomate con aderezo de vinagre balsámico y aceite de oliva extra virgen

\$85

Ensalada De Betabel Baby

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

\$145

Ensalada de Espinacas

espinaca baby fresca, tocino, arándano oreado, queso de cabra, nuez, cebolla caramelizada con aderezo de vinagre balsámico y miel

\$110

Pastel de Cangrejo

carne de cangrejo moro servido con lechugas orgánicas mixtas con aderezo de citricos y crema de chipotle

\$155

PIZZAS

Margarita

queso mozzarella, jitomate y albahaca

\$165

Vegetariana

berenjena, jitomate, espinacas, calabacitas, pimientos asados, cebolla, hongos, aceitunas negras Kalamata, piñones y alcaparras

\$175

Pizza Mexicana

chorizo, cebolla, chile poblano, frijoles negros y cilantro

\$185

Camarón y Tocino

camarón, tocino, jitomate fresco, ajo y albahacar

\$195

Especial de la Casa

chorizo, cebolla, champiñones, morron asado, alcachofa y albahacar

\$210

PASTAS

Ravioles de Betabel

salteados con shallot, espárragos, queso cabra y reducción de betabel
\$145

Pasta Puttanesca

capellini, camarones, alcaparras, aceitunas kalamata, pimienta roja, ajo, vino blanco y aceite de oliva extra virgen
\$185

Linguine con Almeja

pasta linguine, almejas, vino blanco, ajo, aceite de oliva extra
\$195

Pappardelle con Carne

pasta pappardelle, estofado de res, hongos silvestres, aceite de trufa, espárragos y queso parmesano
\$210

Ravioles de Langosta

jugo de langosta, crema de azafrán, jitomate y albahaca fresca
\$225

MARISCOS

Pescado del Día

asado al mesquite servido con puré de papas, verduras mixtas y aderezo de limón, orégano y perejil
\$185

Filete de Salmón

empanizado con panco y mostaza Dijon servido con lentejas, espinacas salteadas y jugo de ajos rostizado
\$225

Filete de Robalo

Servido con pure de camote, mantequilla de naranja, shallot y reducción 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
\$300 (½ kg)

CARNES Y AVES

Pollo a la Provençal

pollo de leche entero, marinado con ajo hierbas, horneado con leña, servido sobre una cama de acelgas, jitomate rostizado y alubias
\$175

Cerdo Orgánico

rack de cerdo asado glaseado con vinagre balsámico servido con puré de camote, repollo y manzana agridulce
\$245

Filete Mignon Sonora

asado al mezquite con papas gratinadas, chile poblano y verduras baby mixtas con jugo de ternera y hongos shitake
\$265