



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Small Plates

Chef's Marinated Mixed Olives	125
House Made Pickled Vegetables	90
Sampling Of Cheese, Chilli Jam, Toasted Bread	290
Bone Marrow, Fried Flat Bread	190
Hand Cut Skin On Fries, Truffle Emulsion	90
White Anchovies, Toasted bread, Burnt Lemon, Pink Peppercorn	250
Padron Peppers, Maldon Flaked Salt	220
Home Made Bread and Butter, Flavor Changed Daily	50
Italian Burrata, Charcoal Fried Bread, Pistachios	270
Chef's Daily Chacuterie, Toasted Bread, Caperberries	230
Grilled Garlic Jumbo Prawns, Tomato Gazpacho, Burrata	270
Catch of the Day Semi-Crudo, Hollandaise with Lump Eggs, Orange Gel, Pickled Serrano Chili, Blue Corn Tostada	220
Mac and Cheese Croquettes, Truffle Emulsion, Choice of Blue Cheese Fondue or Tomato Basil Sauce	190
Coconut Fried Chicken in a Bao-Bun, Spicy Cucumber, Gochujang Emulsion, Soya Honey Ginger Glaze	210
Brussel Sprout, Smoked Semi Sun-Dried Cherry Tomato, Honey Whole Grain Mustard and Lemon Dressing	200
Mixed Local Organic Field, Greens, Cherry Tomato, Carrots, Cucumber	90
Add Chicken 90 Arrachera 120 Jumbo Prawns 180 Catch of the Day 150	



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Main

Grilled Aubergine Salad	290
Homemade Chickpea Hummus , Pickled Baby Bell Pepper, Rocket, Mint, Grilled Pita Bread, Toasted Seeds, Lemon Garlic Tahini Dressing Add Chicken 90 Arrachera 120 Jumbo Prawns 180 Catch of the Day 150	
Miso Charred Mahi Mahi	440
Zucchini, Samphire, Massaman Curry Sauce	
Seared Yellowfin Tuna Steak	580
Truffle Mash Potato, Grilled Asparagus, Hollandaise Sauce	
Grilled Arrachera Steak Sandwich	390
Caramelized Onion, Rocket, Chimichurri Mayo	
Mezcal Braised Beef Ossobuco	510
Saffron Risotto and Oaxaca Mole Negro Thai Red Curry Sauce	
Chef's Daily Steak / Seafood	Market Price
Tasting Menu 8 Course	2100
Omakase	2500
Chef's Andrea's eight course tasting menu available with twenty four hours advance booking. Vegan, vegetarian and gluten free option available	



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Dessert

Chocolate Salami Orange Mascarpone Cream	150
Pistachio Tiramisú	170



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Tapas

Aceituna Mediterránea	125
Verduras Encurtidas	90
Degustación de Queso, Marmelada de Chile, Pan Tostado	290
Tuétano, Gnocchi Frito	190
Papas Frita, Emulsión de Trufa	90
Boquerones, Pan Tostado, Limón Tatémado, Pimienta Rosa	250
Pimiento del Padrón, Sal Maldon	220
Pan Echo en Casa, Mantequilla de Sabor Elegido del Chef	50
Burrata Italiana, Pan Frito Con Carbón Activado, Pistaches	270
Chacutería de lo Chef, Pan Tostado, Alcaparron	230
Camarón Jumbo al Grill al Ajo, Gazpacho de Tomate, Burrata	270
Tirádito de Pesca del Dia, Holandesa con Huevo de Lompo, Gel de Naranja, Chile Serrano en escabeche, Tostada de Maíz Azul	220
Croquetas de Macarrones con Queso, Emulsión de Trufa Crema de Queso Azul or Salsa de Albahaca y Tomate	190
Pollo al Coco Frito en Bao-Bun, Pepino Picante, Emulsión de Gochujang, Glaseado de Soya Miel Y Jengibre	210
Col de Bruselas, Tomate Cherry Semi-Deshidratado Ahumado, Miel de Agave Mostaza en Grano, Aderezo de Limón y Ajo	200
Ensalada de Hoja Mista Organica, Tomato Cherry, Zanahoria, Pepino	90
Agregar Pollo 90 Arrachera 120 Camarón Jumbo 180 Pesca del Dia 150	



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Platos Fuerte

Ensalasa de Berenjena Al Grill	290
Hummus de Garbanzos, Pimiento baby en Escabeche, Pan Pita al Grill, Semilla Tostada, Aderezo de Limón Tahini y Ajo	
Agregar Pollo 90 Arrachera 120 Camarón Jumbo 180 Pesca del Dia 150	
Mahi Mahi Tatemado al Miso	440
Calabaza Buchona, Salicornia, Salsa de Masaman Curry	
Atún Aleta Amarilla Sellado	580
Puré de Papas con Trufa, Espárragos al Grill, Salsa Holandesa	
Sandwich de Arrachera	390
Cebolla caramelizada, Arúgula, Mayonesa de Chimichurri	
Chambarete de Res Guisado con Mezcal	510
Risotto con Azafrán, Salsa de Thai Curry Rojo y Mole Negro	
Pesca / Corte de Carne Selección Especial del Chef	Market Price
Menú Degustación 8 Portada	2100
Omakase	2500
Menú degustación de ocho tiempos elegido por el Chef Andrea. Reservación anticipada, mínimo veinticuatro horas. Opciones disponible vegana, vegetariana y gluten free	