



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

To Start

Chef's Recipe Marinated Olives 165	Chef's Daily Meze 180
Sampling Of Cheese 260	Homemade Pickeld Vegetables 140
Chef's Daily Charcuterie 260	Grilled Asparagus, Balsamic 150
Homemade Bread And Butter 100	White Anchovies 230
Hand Cut Skin On Fries, Truffle Emulsion 120	Padron Peppers, Maldon Sea Salt 220
Devilleed Broccoli 120	Fried Calamari, Chipotle Aioli 240

Burrata Italiana

toasted bread, confit garlic, sun-dried tomato, basil dressing, toasted almonds

380

Deep Fried Mac & Cheese Croquettes

fragrant tomato sauce, truffle emulsion

260 / 390

Charcoal Fried Pizza

homemade tomato basil sauce, parmesan, burrata, white anchovies

350

Tequila And Beetroot Gravlax

chef's choice local line caught fish, citrus emulsion, squid ink tapioca cracker, passion fruit

360

Mahi Pink Ceviche

yuzu, coconut, beet, peach, fennel, red onion, sweet potato chips

380

Grilled Arrachera Steak Sandwich

caramelized onion, rocket, chimichurri mayo on locally made sourdough

380



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

To Continue

Quinoa Salad

broccoli, braised cabbage, cherry tomato, avocado, mixed toasted seeds, peanut yuzu dressing, asian chili emulsion

320

add Chicken 120 Arrachera 160 Mahi 200

Miso Braised Eggplant

agave confit garlic, thaini and chili dressing

300

Nori Catch Of The Day, Soya Ginger And Yuzu Glaze

homemade egg noodles, bok choy, miso kombu fish broth

620

Roasted Bone Marrow And Grilled Asparagus

salsa verde, pickled red onion, blue and red corn tortilla

460

Chicken And Waffle

free range chicken, waffle, watermelon, spicy asian honey truffle salsa

570

Confit Duck Leg And Brussel Sprout Leaf

red thai curry coconut mole negro

775

Grilled Herbed Rack Off Lamb

sweet potato puree, smoky red pepper coulis, mint yoghurt sauce

750

Chef's Daily Steak / Seafood

market price

Omakase

Chef Andrea's eight course tasting menu available with twenty four hour advance booking.

Vegan, vegetarian and gluten free options available

1800



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Lunch

Locally Grow Organic Mixed Field Greens

heirloom tomato, cucumber, avocado, Chef's selection seasonal vegetables

170 / 250

Grilled Caesar Salad

white anchovies, garlic croutons, shaved aged parmesan, homemade whole grain mustard caesar dressing

320

add chicken 120 arrachera 160 mahi 200

Avocado Toast

savory french toast, crushed avocado, chili flakes, garlic parsley emulsion, organic mixed greens, sunny side up organic egg

270

Buttermilk Fried Chicken Sandwich

free range chicken, brioche bun, crunchy slaw, chili agave dressing

270

Classic Burger

local grass fed beef, brioche bun, lettuce, tomato, red onion, Chef's burger sauce

270

add bacon 40 cheese 40

Chef Andrea's Burger

local grass fed beef, brioche bun, blue cheese sauce, caramelised onion, homemade pickled jalapeño

300



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

To Complete

Chocolate Salami

orange mascarpone cream

200

Churros

cinnamon, sweet goat cheese chili jam

180

Coconut Vegan Panna Cotta

mixed berry compote, honey comb

200

Granita

160



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Para Empezar

Aceituna Mediterránea 165	Meze Del Dia Al Sabor Elegido Del Chef 180
Degustación De Quesos 260	Verdura Encurtida De La Casa 140
Charcutería Del Chef 260	Espárragos Asado Con Balsámico 150
Pan Y Mantequilla De La Casa 100	Boquerones 230
Papas De La Casa, Emulsión De Trufa 120	Pimiento Del Padrón, Sal Marina Maldon 220
Brocoli Endiabrado 120	Chipirones, Chipotle Aioli 240

Burrata Italiana

pan tostado, ajo confit, tomate cherry deshidratado, aderezo de albahaca, almendra tostada
380

Delicia De Macarrones Frito Con Queso

salsa de tomate con chile de árbol, emulsión de trufa
260 / 390

Pizza Frita De Carbón Activado

salsa de tomate y albahaca de la casa, parmesano, burrata, boquerones
350

Tequila y Betabel Gravlax

pescado local a selección del chef, emulsión cítrica, galleta de tapioca con tinta de calamar, maracuyá
360

Ceviche Rosa De Mahi

yuzu, coco, betabel, melocotón, hinojo, cebolla morada, chips de camote
380

Sandwich De Arrachera

cebolla caramelizada, arugula, mayonesa de chimichurri, pan local
380



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Para Continuar

Ensalada De Quinoa

brocoli, col morada braseada, tomate cherry, aguacate, mix de semilla tostada, aderezo de cacahuete y yuzu, emulsión de chile asiático

320

agregar pollo 120 arrachera 160 mahi 200

Berenjena Braseada Con Miso

ajo confitado en miel de agave, aderezo de chile y tahini

300

Pescado Del Dia En Alga Nori, Soya, Glaseado Con Jengibre Y Yuzu
noddles de huevo echo en casa, bok choy, caldo de pescado con miso y kombu

620

Tuétano Al Grill Con Esparrago Asado

salsa verde, cebolla morada encurtida, tortilla de maíz azul y rojo

460

Pollo Frito, Waffle Y Trufa

pollo de corral, waffle, sandia, miel con chile thai, salsa trufada

570

Pierna De pato Confit, Hoja De Col De Bruselas

thai curry rojo, coco y mole negro

775

Costilla De Cordero Al Grill Marinada Con Hierbas Silvestre
puré de camote, salsa de morrón rojo ahumado, yogurt y menta

750

Pesca / Corte De Carne Selección Especial Del Chef

precio del mercado

Omakase

Menú degustación de ocho tiempos elegido por el Chef Andrea. Reservación anticipada, mínimo veinticuatro horas. Opciones disponibles vegana, vegetariana y gluten free.

1800



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Almuerzo

Ensalada Orgánica Mixta Local

*tomate heriloom, pepino, aguacate, verdura de temporada
seleccionada del chef*

170 / 250

Ensalada Cesar Al Grill

*boquerones, crotones con ajo, laminas de parmesano, aderezo
césar con granos de mostaza de la casa*

320

agregar pollo 120 arrachera 160 mahi 200

Tosta De Aguacate

*tosta a la francesa, puré de aguacate, hojuelas de chile, emulsión
de ajo y perejil, ensalada orgánica, huevo orgánico estrellado*

270

Sandwich De Pollo En Suero De Leche Frito

*pollo de corral, pan brioche, ensalada de col, aderezo de chile y
miel*

270

Hamburguesa Clásica

*res de libre pastoreo, pan brioche, lechuga, tomate, cebolla
morada, salsa del chef*

270

agregar tocino 40 queso 40

Hamburguesa Del Chef Andrea

*res de libre pastoreo, pan brioche, aderezo de gorgonzola, cebolla
caramelizada, jalapeño encurtido de la casa*

300



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Para Completar

Salami De Chocolate

crema de mascarpone y naranja

200

Churros

*canela, crema de queso de cabra y dulce de
chile de árbol*

180

Panna Cotta Vegana De Coco

compota de bayas, caramelo crujiente

200

Granita

160