

CIELO MAR

EL COMIENZO DE UNA EXPERIENCIA

Carpaccio de res 120g - alcaparras - Parmesano reggiano -
hoja de mostaza - vinagre añejado de 12 años

Sopa de Nuez pecan- Duxelle de espinaca- Pan brioche

Queso Oaxaca 200g & alcachofa tatemadas

Risotto cremoso - champiñones - perejil - calabaza
mantequilla

espárragos - vieiras 60g - pancetta 40g - cebolla cipollini
- maíz

Ensalada verde - vinagreta de vino tinto - aguacate -
pepino - aceitunas verdes

MAR DE CORTEZ

Ostiones frescos en su concha (5pz) - salsa de chile
cascabel - limón

Camarones Baja a la parrilla- salsa curry roja - hojas
verdes

Tiradito 130g - salsa hibiscus con tamarindo - chile
serrano

Tartar de atún 100g - aceite de comino & ajo crujiente

PASTAS & PIZZA

Pizza trufa - queso fontina - argula - crema shitake -
jalapeño

Margherita - mozzarella - albahaca - aceite de olivo

Fusilli con pesto de tomate toscano - albahaca - ajo -
piñones

Ravioles de elote- almeja 120g- salsa de tomate & menta

Pasta penne - ragu de cordero 120g - Reggiano parmesano

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal como carne de res, huevos, cordero, aves o mariscos puede resultar en un mayor riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los precios están expresados en dólares estadounidenses, se incluyen el 16 % de impuestos locales y el 15 % de cargo por servicio.

CIELO MAR

DEL FUEGO A TU MESA

Huachinango entero 400g - salsa zarandeada - gajos de cítricos - zumac

Pesca del día- vegetales - Salsa virge con jalapeño

Pulpo a la parrilla 400g - emulsion de ajo negro & arugula

Medio pollo - pure de papa - cebolla cipollini - salsa romesco

Chuleta de Puerco caramelizada 500g - fresa rostizada - camote

Costilla de cordero 300g - hinojo rostizado - salsa de menta - Au jus

New York 500g - salsa bearnesa - papa gratinada con trufa negra

Tenderloin fillet 200g - espárragos - salsa de pimienta - pure de calabaza

Rib eye 500g - vegetales orgánicos - aceite de finas hierbas

Magret de Pato- Polenta de parmesano- espárragos blancos- reducción de cereza y cerveza

GUARNICIONES Y OPCIONES VEGANAS

Col de brucas 150g - vinagreta de champagne - nuez caramelizada

Coliflor confitada 300g - salsa de hierbas

Broccoli 300g - limón - salsa muhammara

Papas Francesas 300g - aceite de trufa negra & parmesano- aioli

Papas rostizadas 200g- crema agria y cebollines

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal como carne de res, huevos, cordero, aves o mariscos puede resultar en un mayor riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los precios están expresados en dólares estadounidenses, se incluyen el 16 % de impuestos locales y el 15 % de cargo por servicio.