

» SNACKS
- 2 pax -

tempura shrimp
short rib taco
duck dumpling
spicy tuna tartare
1020

CAVIAR-SIBERIAN RESERVE

- 1oz -

San Gregorio de Polanco -
Uruguay
Service for 2 people
2465

APPETIZERS

SEABASS & PITAHAYA CEVICHE <i>cucumber, sweet potato, chives, habanero chile and crispy tapioca</i>	450
ROMAIN LETTUCE SALAD <i>parsley, chipotle dressing, sesame seed cracker</i>	410
OYSTER DUO <i>Raw, ojo rojo sauce, yuzu pearls & au gratin, seaweed butter and parmesan cheese</i>	350
CRISPY SHRIMP <i>tamarind & ginger sauce, spicy peanut curry</i>	450
HAND SELECTED TOMATOES <i>tahini and paprika dressing, pearl onion and green sprouts</i>	380
GRILLED OCTOPUS <i>smoked aioli & pumpkin seed sauce, olive oil and mashed potato</i>	520
DUCK CONFIT ON A SOFT GORDITA <i>rocotto dressing and crispy onions</i>	520
CAJUN & SESAME SEEDS TUNA TATAKI <i>thai green papaya & mango salad, cilantro and avocado</i>	520
ROASTED ORGANIC BEETS <i>feta cheese creme, lemon, date and balsamic vinaigrette, olive oil and rocket leaves</i>	330
GREEN MIX LETTUCE <i>heart of palm, grill baby corn, avocado, agave and poblano pepper vinaigrette, pumpkin seed and blue cheese</i>	550

MAIN COURSE

LOCAL SEABASS WITH CHILES AND GINGER CRUST <i>eggplant puree with sherry vinegar, sauteed spinach, cabbage and smoked miso</i>	960
BLACKENED FISHERMAN'S OPTION <i>brussels sprouts, sunflower seed sauce and wild rice with fresh herbs</i>	960
CREAMY RICE <i>spicy coconut, shitake mushroom, spinach and parmesano</i> INDULGE YOURSELF – add lobster tail	670 420
MISO SOUP <i>with braised vegetables dumplings and short rib</i>	710
» RACK OF LAMB <i>with coriander and red kosho sauce, braised spinach and snow peas and Yams, potato puree</i>	1380
SEARED BEEF FILET <i>grilled potato with aji verde, asparagus, beet puree and demi glace</i>	1000
LEMON AND CHIMICHURRI MARINATED ORGANIC CHICKEN <i>black garlic and ginger puree, glazed green beans and tomato cherry salad</i>	900
» ROASTED PORK <i>roasted plantain with sugar cane and garlic confit, chinese 5 spice demi glace</i>	1420
SHRIMP PAPILOTT <i>Shrimp with sauted vegetables and butter, lemongrass, squash blossom and laguna negra sauce</i>	710
SURF AND TURF ADD SHRIMP OR LOBSTER <i>Almond and habanero butter, creamy spinach, overflowing sweet potato, fillet mignon.</i>	1400

DESSERTS

CREAMY CHOCOLATE, <i>cacao nibs and chocolate ice cream</i>	320
PEAR TART <i>with crunchy caramelized almonds</i>	320
TROPICAL COCONUT MOUSSE <i>with pineapple chatney and coconut ice cream</i>	320
YUZU TART <i>with citric sorbet</i>	320
SPRING ROLL, <i>roasted banana, cheesecake and english sauce</i>	320

» In the purchase of these items, the Meal Plan & All Inclusive packages will be applied an additional charge of 320 per person. Caviar is not included for the Meal Plan and All Inclusive packages.

We can prepare any product in the desired degree on doness - please that some products are more prone to risk if consumed raw or undercooked - some of our dishes may contain allergen products, if you have any restrictions on your diet, please inform your waiter. Parties of 8 will be charged with an additional 15% in service for the bill - prices in mexican pesos - tax included - suggested tip 15%

» SNACKS

- 2 personas -

camarón témpura
taco de short rib
dumpling de pato
tartar de atún spicy
1020

CAVIAR-SIBERIAN RESERVE

- 1oz -

San Gregorio de Polanco - Uruguay
Servicio para 2 personas
2465

ENTRADAS

CEVICHE DE CABRILLA & PITAHAYA <i>pepino, camote, ciboulete, chile habanero y tapioca crispy</i>	450
LECHUGA ROMANA <i>aderezo caesar con chipotle y perejil, crujiente de ajonjolí y queso grana padana</i>	410
DUO DE OSTIONES <i>salsa ojo rojo y perlas de yuzu, gratinados con mantequilla de algas y queso parmesano</i>	350
CAMARONES TEMPURA <i>salsa de cacahuete picante, y salsa de tamarindo con jengibre</i>	450
TOMATES HEIRLOOM <i>aderezo de tahini y pimentón, cebolla perla y quelites</i>	380
PULPO PARRILLADO <i>aioli ahumado ecrase de papa con aceite de olivo</i>	520
GORDITA SUAVE DE PATO <i>salsa maracuya, reducción de vinagre balsámico, cebolla crujiente</i>	520
TATAKI DE ATÚN <i>con cajún y ajonjolí, ensalada thai de papaya verde y mango, cilantro y aguacate</i>	520
BETABELES ROSTIZADOS <i>cremoso de queso feta, limón, arúgula, vinagreta de dátil y vinagre balsámico</i>	330
HOJAS VERDES MIXTAS <i>palmito, elote asado, vinagreta de chile pobiano y agave, pepitas y queso gorgonzola</i>	550

PLATO FUERTE

CABRILLA CON COSTRA DE CHILES Y JENGIBRE <i>puré de berenjena al vinagre de jerez, espinaca salteada y dashi ahumado</i>	960
OPCIÓN DEL PESCADO ENNEGRECIDA <i>arroz salvaje con hierbas frescas, col de brucas y cremoso de semilla de girasol</i>	960
ARROZ CREMOSO <i>con coco picante, espinaca, shitake y queso parmesano</i>	670
DELEITOSE- agregue cola de langosta	420
SOPA MISO <i>con dumplings de vegetales y costilla braseada</i>	710
» CORDERO <i>gremolata con semilla de cilantro y chile fermentados, camote, puré de papa</i>	1380
FILETE MIGNON <i>papas parrilladas con ají verde, espárragos, puré de betabel y salsa glaseada</i>	1000
POLLO ORGÁNICO <i>marinado con chimichurri y limón, ensalada de tomate cherry, ejotes glaseados, puré de ajo negro y jengibre</i>	900
» CERDO ASADO <i>plátano macho rostizado con piloncillo y 5 especias chinas, puré de camote con ajo y mostaza antigua</i>	1420
CAMARÓN PAPILLOTE <i>camarones con verduras salteadas y mantequilla, hierba de limón, flor de calabaza y salsa Laguna Negra</i>	710

POSTRES

CREMOSO DE CHOCOLATE <i>nibs de cacao acompañado de helado de chocolate</i>	320
TARTA DE PERA <i>con ralladura de almendras caramelizadas</i>	320
TROPICAL DE PIÑA Y COCO <i>mousse de coco con chutney de piña acompañado de helado de coco</i>	320
TARTA DE YUZU <i>con sorbet cítrico, naranja, toronja y limón</i>	320
ROLLO PRIMAVERA <i>plátano rostizado, pastel de queso y salsa inglesa</i>	320

» En la compra de los platillos indicados, para los paquetes de Meal Plan & All Inclusive, aplica un cargo adicional de 320 pesos por persona. El caviar no está incluido para los paquetes de Meal Plan y All Inclusive

Podemos preparar cualquier producto en la cocción deseada- por favor tenga en cuenta que algunos productos son más propensos al riesgo si se consumen crudos o pocos cocidos- algunos de nuestros platillos pueden contener productos alérgenos, si usted tiene alguna restricción en su dieta, favor de informar a su mesero. Grupos de mas de 12 comensales tendrán un cargo adicional del 15% en servicio por su cuenta- precios en pesos mexicano- IVA incluido- propina sugerida 15%