

APERITIVOS | APPETIZERS

Sopa del Día | *Soup of the Day*

Preparada con ingredientes de temporada.

Prepared with seasonal ingredients.

Sashimi de Capitán | *Hogfish Sashimi*

Mango, rábano blanco, cebolla morada, cebollines, pepinillos, toronja rosada, aguacate, tobiko.

Mango, White Radish, Cucumber, Grapefruit, Avocado, Tobiko.

Atún Tataki | *Tuna Tataki*

Hojas mixtas, dátiles, cebolla morada, remolacha, almendras tostadas, queso de cabra, vinagreta de sésamo y jengibre.

Mixed greens, dates, purple onion, beets, roasted almonds, goat cheese, sesame and ginger vinaigrette.

Berenjena | *Eggplant*

Baba Ganoush, arrúgala, rábano rojo, semillas de calabaza, queso vegano, caramelo de granada.

Eggplant Baba Ganoush, arugula, red radish, pumpkin seeds, vegan cheese, pomegranate caramel.

Pastelillos | *Turnovers*

Cebolla caramelizada, queso de cabra, mermelada de tomate.

Caramelized onion, goat cheese, tomato marmalade.

PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSES

Vegano | *Vegan*

Risotto de vegetales con leche de soya y caldo de vegetales, servido con tofu salteado, coles de Bruselas, champiñones, tomates cherry, tomate seco y cebollino, en salsa de vino blanco.

Vegetable risotto with soy milk and vegetable stock served with sautéed tofu, Brussels sprouts, mushrooms, cherry tomato, sun-dried tomato, and chives in a white wine sauce.

Rodaballo | *Halibut*

Salsa de vino tinto y caldo de almejas, pimiento poblano, arroz Jazmín de limón y cilantro.

Red wine and clam broth sauce, poblano peppers, lemon and coriander Jasmine rice.

Rabo Langosta | *Lobster Tail*

Cola de langosta, salsa de pimiento dulce, risotto de calabaza, espárragos salteados.

Lobster tail, sweet pepper sauce, pumpkin risotto, sautéed asparagus.

Pesca del Día | *Catch of the Day*

Branzino (*Bass*), Viera (*Scallop*), Langostino (*Shrimp*), Dorado (*Mahi-Mahi*),

Langosta (*Lobster*), Chillo (*Snapper*), Colirubia (*Grouper*).

Costillas de Cordero | *Lamb Rack*

Salsa de malta y semillas de pino, puré de apio, vegetales bebé.
Juniper berry and malt reduction, celery root puree, baby vegetables.

Filet Mingón [Grass Fed]* | *Grass Fed Filet Mignon**

Salsa de vino tinto, ajo rostizado tomillo, croqueta de queso azul, risotto con setas, espárragos blancos.
Red wine sauce, roasted garlic, thyme, blue cheese croquette, mushroom risotto, white asparagus.

Criollo de Abuela Evolucionado | *Grandma's Evolved Creole*

Bistec encebollado, arroz tocino, habichuelas rosadas, carpaccio de plátano maduro.
Beef tenderloin, sautéed onions, tocino rice, pink beans, sweet plantain carpaccio.

Tortellini de Queso | *Cheese Tortellini*

Crema de pesto, tomates cherry confitado, perlas de cebolla lila, capicola tostado.
Pesto, candied cherry tomatoes, pearled purple onion, toasted capicola.

POSTRES | *DESSERTS*

Mocha | *Mocha*

Bizcocho húmedo de chocolate oscuro, mousse de chocolate, crema de café, caramelo de café.
Dark chocolate sponge cake, milk chocolate mousse, coffee cream, coffee caramel.

Mil Hojas | *Mille-Feuille*

Hojaldre relleno de caramelo, cremoso de vainilla, ganache batido de vainilla, avellanas caramelizadas.
Layers of puff pastry, caramel, vanilla bean cream, vanilla bean ganache, caramelized hazelnuts.

Tarta De Nuez Pacana | *Pecan Tart*

Caramelo salado, mousse de vainilla.
Salted caramel, vanilla bean mousse.

Nube de Guineo | *Banana Cloud*

Espanja de guineo, crema de almendra, crujiente de chocolate blanco, mousse de guineo y limón.
Banana sponge cake, almond cream, white chocolate crisp, banana, and lemon mousse.

Degustación | *Tasting*

Helados y/o sorbetes de la casa.
Homemade ice creams and/or sorbets.

*Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

**Consuming raw or partially cooked foods may increase your risk of foodborne illness.*