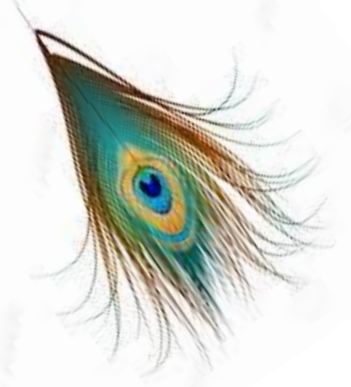


ENTRADAS



PULPO A LA PARRILLA

Ensalada de cítricos, alcaparras, tomate cherry, cebolla y aioli de manzana.
\$350

ENSALADA DE CAMARÓN A LA PARRILLA

Ensalada de lechugas, tomate cherry, aceituna Kalamata y pesto de cilantro.
\$385

CALLO DE HACHA

Puré de chícharos, tocino, crujiente de poro, salsa de azafrán y vino blanco.
\$310

CRUJIENTE DE QUESO CROTIN AZUL DE CABRA

Crujiente de queso azul de cabra envuelto en pasta primavera, selección de lechugas, tomate, uva, betabel, pepino, mermelada de higos, nueces garapiñadas, aderezo balsámico y miel.
\$300

CREMA DE TOMATE AL CURRY

Crouton con queso de oveja y espuma de queso.
\$240

ESTOFADO DE MEJILLONES

Guisados con echalotte, vino blanco, cilantro y chile de árbol.
\$280

VEGETALES A LA PARRILLA

Marinado con aceite de olivo, queso tofu a la parrilla, hummus de cilantro y finas hierbas.
\$260

CREMA DE AJO ROSTIZADO Y PAPA

Huevo de codorniz en crouton de parmesano y aceite de trufas.
\$290



PLATOS FUERTES



MAR Y TIERRA

Filete de res y pulpo a la parrilla en salsa de hongos salvajes y brandy, espuma de parmesano, salsa de tomate y ajo.

\$1100

CORDERO EN COSTRA DE HIERBAS FINAS

Con rostizado de betabel y zanahoria, mermelada de cebolla roja, salsa de vino tinto y miel.

\$950

FILETE DE RES A LA PARRILLA

Marinado con sal negra, gratín de papa, puré de camote, vegetales rostizados, salsa de guayaba con mezcal y gravy.

\$1160

SABOR DEL MAR

Filete de pescado marinado en pesto de epazote, puré de papa, tapenade de aceitunas negras y aire de cilantro.

\$590

LANGOSTA

Para 2 personas

Arroz risotto en esencia de vaina de vainilla, verduras y espuma de queso parmesano.

\$2500

CAMARONES CON PASTA DE REMOLACHA

Verduras, tierra de queso parmesano y salsa de queso doble crema de Chiapas.

\$600

RISOTTO DEL MAR

Mariscos, pulpo a la parrilla, camarón, calamar y callo de hacha en salsa bisque al Pernod.

\$800

PESCA DEL DÍA

Filete de pescado del día, puré de papas con crema, acelgas y salsa de mantequilla y tomate.

\$700

MAGRET DE PATO

Camote asado, aroma a vainilla, ensalada de lentejas, uvas y salsa vino tinto.

\$610

POLLO GLASEADO

Marinado con miel y mostaza a la parrilla, puré de camote, espárragos, salsa de miel y naranja al cilantro.

\$600

PARRILLADA DE MARISCOS

Marinada de sal de chapulín, pasta y salsa cremosa de langosta al Pernod.

\$550

TRUFA DE HUITLACOCHÉ Y CALAMAR

Trufa de huitlacoche en salsa bisque, calamar relleno con mariscos.

\$560

RISOTTO DE HONGOS

Risotto vegetariano con morillas, pesto de trufas blancas, vegetales y salsa morillas.

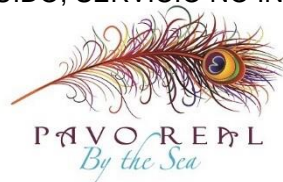
\$600

FILETE DE PESCADO RELLENO DE UN GUISADO DE VEGETALES

Marinado con vina blanco y tomillo, en costra de finas hierbas, puré de garbanzo y salsa jengibre.

\$550

IVA INCLUIDO, SERVICIO NO INCLUIDO.



PAVOREAL
By the Sea