

D I N N E R

G R E A T B E G I N N I N G S

Yellowfish Sashimi & Tuna Tartar

with Wasabi Foam with Three Chili Soy Vinaigrette

Mezcal Marinated Foie Gras Mousse

with Chipotle and Caramelized Onion Marmalade with Crispy Lavash

Soft Shell Crab Salad

with Mixed Filled Greens, Furikake-Crusted Goat Cheese, Caramel Chili Crusted Pumpkin Seeds, Grapefruit Supremes and Miso Dressing

Fresh Local Burrata Cheese

with Arugula, Heirloom Tomatoes, Capers, Watermelon Radished and Lemon Vinaigrette

Roasted Cauliflower Soup

with Serrano Ham, Tahini, Ras el Hanout and Sesame Croutons

Wild Mushroom Potage

with White Truffle Foam and Grana Padana Briltle

Fresh Baja Mussels

with Curry Cream Sauce and Vermicelli

Argentinian Style Empanadas

filled with Duck Confit with Chimichurri

T H E M A I N E V E N T

Grilled Octopus

with Salmoriglio Sauce, Borlotti Beans and Spring Potatoes

Black Squid Ink Risotto

with Mixed Seafood & Parmigiano Reggiano Cheese

Salmon Tagine

with Bulgur and Lemon Roma Tomato Sauce

Achiote Miso Marinated Sea Bass

with Cilantro Chard Cream Sauce, Sticky Rice and Sautee Zucchini

Duck Breast

with Truffle Honey Glaze, Chipotle Sweet Potato Mash and Grilled Brussel Sprouts

Braised Short Rib

with Hoisin Sauce, Wasabi Mashed Potatoes and Grilled Market Vegetables

Grilled Ribeye

with Chipotle Hollandaise, Esquites with Zucchini Blossoms & Epazote and Huitlacoche Flan

Grilled Lamb Chops

with Rosemary & Thyme Demi with a Kalamato Olive & Parmesan Mash and Roasted Asparagus

C E N A

BUEN INICIO

Sashimi y tartar de atún

con aguacate, cebolla morada y espuma de wasabi y vinagreta de soya y tres chiles

Mousse de Foie Gras

marinado en mezcal con maracuyá, mermelada de chipotle y cebolla caramelizada con lavash

Ensalada de jaiba suave

con lechugas mixtas, queso de cabra en costra de furikake, pepitas caramelizadas con chile, supremas de toronja y aderezo miso

Queso burrata fresco

con arrúgula, tomate heirloom, alcaparras, rábano, sandía y vinagreta de limón

Sopa de coliflor rostizado

con jamón serrano, tahini, ras el hanout y crotones de ajonjolí

Potage de hongos

con espuma de trufa blanca y crujiente de grana padana

Mejillones frescos de La Baja

con salsa cremosa de curry y vermicelli

Empanadas argentinas

rellena de pato confit con chimichurri

LO ESTELAR

Pulpo a la parrilla

con salsa salmoriglio, frijol borlotti y papas

Risotto negro en tinta de calamar

con mariscos mixtos y parmigiano reggiano

Tagine de salmón

con bulgur y salsa de tomate roma con limón

Robalo marinado al achiote miso

con salsa cremosa de cilantro y acelgas, arroz y calabacitas salteadas

Muslo de pato

confitado con mole pipian, chayote y arroz salvaje con cilantro y hongos silvestres

Costilla braseada

con salsa hoisin, puré de papas al wasabi y vegetales asados

Ribeye

con salsa holandesa al chipotle, esquites con flor de calabaza y epazote, servido con flan de huitlacoche

Chuletas de cordero

con romero fresco y salsa de tomillo, puré de papa con queso parmesano y aceituna kalamata, espárragos asados estilo toscano