

LUNCH

GREAT BEGINNINGS

Pineapple Mahi Mahi Ceviche

Three Citrus Juices, Fresh Ginger and Handcrafted Tortilla Chips

Roasted Poblano & Charred Corn Guacamole

Grilled Vegetable Salad

Beet, Zucchini, Corn, Scallions and Cherry Tomatoes with Lime Balsamic Vinaigrette

with Chicken or Shrimp or have it as main dish

Buratta

Fresh Local Burrata Cheese with Arugula, Heirloom Tomatoes, Capers, Watermelon Radishes and Fresh Lemon Vinaigrette

Chile Crusted Calamari

Panko Dusted with Spices and Chipotle Dipping Sauce

Szechwan Shrimp Wontons

with Poblano Cream Sauce and Chili Oil

Black Bean Soup

with Roasted Red Pepper and Lime Crema Fresca

Peach Habanero Gazpacho

with Fresh Cilantro

Spicy Duck Quesadillas

with Oaxaca Cheese, Shitake Mushrooms and Serrano Hoisin Sauce

THE MAIN EVENT

Chili Mora Vegetable Lo Mein

with Wok Seared Vegetables, Nopales and Egg Noodle

Latin Spiced Stir-Fried Vegetables

with a Chipotle Orange Mojo or another suitable sauce - big flavor

Mahi Mahi Fish Tacos

Mahi Mahi Sandwich With Avocado Lime Cream Sauce Tabbouleh

Mint, Cucumber, Mango and Pomegranate Seeds with a Citrus Salad

Blackend Salmon Po'boy

with Arugula, Organic Cherry Tomatoes and Spicy Avocado Mayo

Hamburger

Certified Angus Beef on Homemade Toasted Sesame Bun with Chihuahua Cheese, Caramlezie Onions, Lettuce, Tomato & Hand Cut Sweet Potato Fries with SmokeD Paprika Garlic Aioli

Grilled Salmon with Guava Curry BBQ Sauce

with Red Quinoa and a Mango Veggie Mojo

Grilled Red Snapper

with Fresh Basill, Orange Banana Coulis and Sofrito Rice

Wild Mushroom Tagliatelle

Short Rib Agnolotti or Ravioli

with a Sage Parmigiano Reggiano Cream Sauce

Chicken Curry

with Chayote Squash, Potatoes, Habanero, Coconut Milk, Garlic and Fresh Ginger

Duck Carnitas

with Mandarin Pancakes and Plum Sauce

Jamaican Jerk Pork Ribs

with Sweet Potato Pineapple Puree

Grilled Three Chili Crusted Hanger Steak

with Bacon Chimichurri and Hand Cut Sweet Potato Fries with Smoked Paprika Garlic Aioli and Grilled Baby Asparagus

COMIDA

BUEN INICIO

Ceviche de dorado fresco con piña

Jugo de cítricos, gengibre fresco, y totopos

Guacamole con poblano rostizado y elote tatemado

Ensalada de vegetales a la parrilla

Betabel, calabacita, elote, cebollín y tomates cherry con vinagreta de limón y balsámico. Con pollo o con camarón como plato fuerte.

Queso burrata

Sobre ensalada de arúgula, alcaparras y vinagreta de limón

Calamares empanizados con chile

Con panko y especias con mayonesa chipotle

Wontons rellenos de camarón estilo szechwan

Con salsa cremosa de poblano y aceite de chile

Sopa de frijol negro

Con pimiento rojo rostizado y crema fresca

Gazpacho de durazno y habanero

Con cilantro fresco

Quesadillas de pato picante

Con queso oaxaca, hongos shitake y salsa de hoisin con serrano

LO ESTELAR

Pasta lo mein con vegetales y chile morita

Vegetales sellados al wok, nopales y fideos chinos

Vegetales stir-fried con especias latinas

Con mojo de chipotle naranja y cilantro

Tacos de pescado dorado

Con capeado de mostaza, ensalada de cebolla morada y cilantro, salsa de aguacate y mayonesa de habanero

Sandwich de dorado con salsa de aguacate cremosa

Acompañado de tabbouleh, con menta pepino y granada (en temporada), con ensalada con cítricos

Po'boy de salmón enegrecido

Con arúgula, tomates cherry y mayonesa de aguacate picante

Hamburguesa

Carne angus certificada en pan casero, con queso chihuahua, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y camote a la francesa con alioli de paprika y ajo

Salmón a la parrilla con salsa de guayaba y curry

Quinoa rojo, y ensalada de mango y aguacate

Huachinango a la parrilla

Con albahaca fresca, coulis de naranja y platano macho, y arroz sofrito

Tagliatelle con hongos silvestres

Ravioles de short rib

Con salsa cremosa de queso parmigiano reggiano y salvia

Curry de pollo

Con chayote, papa, habanero, leche de coco, ajo y gengibre

Carnitas de pato

Con tortillas de harina y salsa de ciruela

Costilla de cerdo BBQ, con especias jamaicanas

Servidas con puré de camote y piña

Hanger steak con costra de tres chiles a la parrilla

Con chimichurri con tocino, espárragos a la parrilla y camote a la francesa con alioli de paprika y ajo