

# CENA \* DINNER

---

## entradas

Mediterránea	Lechugas, espárragos, queso de cabra y vinagreta de aceituna Baby greens, asparagus, goat cheese and olive vinaigrette
Tarta	Queso Raclette, arúgula baby y reducción de balsámico Raclette cheese tart, baby arugula and balsamic reduction
Ensalada	Pera Bosch, espinaca, nuez, gorgonzola y vinagreta de higo Bosch Pear, spinach, nuts, gorgonzola and fig vinaigrette
Mejillones	Salsa de vino blanco, jitomates y croton a las hierbas White wine sauce, tomatoes and herb crouton
Carpaccio	Lomo de atún, berros, vinagreta de soya y aceite de trufa Fresh tuna loin, watercress, caper, soya vinaigrette and truffle oil
Pulpo	Baby pulpo, lechugas orgánicas, crudités, vinagreta de cítricos Grilled mini octopus, baby greens, crudités and citrus vinaigrette

## plato fuerte

Lomo	Cerdo, champiñones, calabacitas y demi-glace de ajo rostizado Pork loin, mushrooms, zucchini and roasted garlic demi-glace
Costillar	Res al horno, polenta sellada, confit de poro y salsa de romero Beef short rib, seared polenta, leek confit and rosemary sauce
Camarones gigantes	Silvestres, marinados al ají, puré de chícharo y coles de Bruselas Wild jumbo prawns, marinated in aji, pea puree and Brussel sprouts
Atún	Sellado, Napoleón de berenjena y setas y salsa de vino tinto Seared Tuna loin, eggplant and fungi muffin and red wine sauce
Pesca del día	Arroz al azafrán, vegetales y beurre blanc de albahaca Catch of the day, saffron rice, vegetables and basil beurre blanc
Filete	Res nacional, puré de papa, vegetales y salsa de pimienta negra Beef tenderloin, potato puree, vegetables and black pepper sauce

# CENA \* DINNER

---

## postres

Lavacake	Salsa de chocolate, helado de vainilla y frutos rojos Chocolate sauce, vanilla ice cream and berries
Crème brûlée	De vainilla, salsa de caramelo y frutas frescas Crunchy crust, vanilla, caramel sauce and fresh fruit
Fudge	Salsa de chocolate blanco, frutas del bosque y nueces White chocolate sauce, berries and nuts
Strudel	Manzana, jengibre, compota de pasas y salsa de vainilla Apple, ginger, raisins and vanilla sauce
Panna cotta	Caramelo, salsa de frutos rojos y almendras tostadas Fresh caramel, berry sauce and roasted almonds
Espuma	Frutos rojos, espuma de queso azul y helado vainilla Red berries, blue cheese foam and vanilla ice cream

# MÁS FORMAL \* MORE FOOD

---

## entradas

Pulpo a la Parilla	Ensalada mixta y vinagreta de cilantro y ají Mixed salad and coriander and aji vinaigrette
Ceviche Sapphire	Callo, camarón, pulpo, pescado, pepino y coco fresco Scallops, shrimp, octopus, fish, cucumber and coconut
Tártara de atún	Atún marinado en salsa de soya y cítricos Tuna marinated in soy sauce & citrus fruit
Tiradito	Pescado fresco, alcaparras y sal de aceituna y tomate Fresh fish, capers and olive and tomato salt

## plato fuerte

Spaghetti	Salsa de jitomate, albahaca y queso parmesano Tomato sauce, basil and parmesan cheese
Camarones gigantes	Marinados al ají, puré de chícharo, coles de Bruselas Marinated in aji, pea puree and Brussel sprouts
Pesca del Día	Arroz al azafrán, vegetales y beurre blanc de albahaca Saffron rice, vegetables and basil beurre blanc
Filete de Res	Puré de papa, vegetales y salsa de pimienta negra Potato puree, vegetables and black pepper sauce