

*jaso*

**Entradas**

Burrata, Variedad de Tomates Orgánicos, Albahaca, Vinagre de Jerez y  
Aceite de Olivo

**\$225**

Ensalada de Kale, Dátiles, Semillas de Hemp, Arándanos y Aderezo de  
Nuez de la India

**\$180**

Ostras de La Paz: Kumamoto y Medai con Salsa Mignonette Clásica

**\$270**

Alcachofa Fresca, Almendras, Queso de Cabra, Confit de Limón, Quinoa y  
Granola

**\$188**

Sopa Vegana de Calabaza, Leche de Almendras, Peras y Queso  
Parmesano de Almendras

**\$170**

Crema de Langosta y Cangrejo con Leche de Coco, Lemongrass y  
Hierbas Aromáticas

**\$175**

Dumplings de Calamar, Espuma de Parmesano con Polvo y Vinagreta de  
Tinta de Calamar

**\$235**

Terrina de Foie Gras, Dátiles, Kumquats, Pistache Tostado y un Toque de  
Coñac

**\$420**

Selección de Quesos, Mermelada de Frutos, Membrillo, Frutos  
deshidratados,  
Nueces Tostadas y Crujientes de pan

**\$380**

## **Pastas**

Tortellini de Butternut Squash, Salsa de Mantequilla, Manzana, Salvia y Biscotti de avellanas

**\$180**

Ravioles de Bacalao, Old Bay, Aceitunas y Tomates Deshidratados

**\$190**

Sopa de Cebolla Cappellacci, Queso Gruyere, Raíz de Apio y Pierna de Pato

**\$185**

Ravioles de Foie Gras, Trufa Negra, Membrillo, Parmesano y Chocolate Oscuro

**\$255**

\*Todas nuestras pastas son elaboradas a mano

## **Platos Fuertes**

Lobina, Puré de Coliflor, Hongos Crimini, Espárragos, Rábano Picante y Maracuyá

**\$320**

Kampachi, Aguacate, Espárragos, Algas, Hongos Shitake y Tofu en Salsa Estilo Thai

**\$320**

Trucha Rosada, Apio, Poro Cocido, Peras, Bouillabaise de Azafrán y Ensalada de Hinojo

**\$290**

Pollo de Corral Rostizado, Risotto de Hongos Porcini, Zanahoria y Demi Glace Natural

**\$265**

Dúo de Pato, Camote, Plátano, Elote Baby y Mole Oaxaqueño

**\$325**

Lomito de Cerdo, BBQ Coreano, Duraznos al Grill, Kimchi y Sriracha

**\$290**

Filete Mignon, Gratín de Papas, Ejote, Chirivía, Pimienta Rosa y Salsa Au Poivre

**\$330**

Angus Short Ribs, Puré de Papa, Miso, Alcachofas, Nabo y Jitomate Deshidratado con Glaseado Yakitori

**\$340**

Prime Rib Eye Bone-In (900 g.), Papas fritas, y Sal Ahumada

**\$1,280**

\*Nuestras carnes son cocinadas al grill sobre Mesquite

\*Opciones vegetarianas disponibles, creadas con ingredientes locales de temporada

\*Los pescados son seleccionados por su calidad, pueden ser sustituidos en caso de no cumplir con nuestros estándares de calidad