

Cena

Entradas

[**MOFONGO DE GUINEOS** \$230

Albóndigas de plátano macho con chicharrón de pescado, cremoso de aguacate, ensalada de cebolla morada, rábanos y hojas de cilantro criollo.

[**TIRADITO DE PULPO** \$230

Curtido en sal, al carbón, ensalada de hojas mixtas y alioli de ají rojo.

[**CALIENTE DE SALMÓN** \$350

Ceviche tibio de salmón, salteado con ají rojo y pimientos ahumados.

[**PASSION** \$260

Láminas de pescado del día bañados en agua de coco, salsa de ají amarillo con maracuyá y leche de coco.

Carpaccios y tiraditos

[**CARPACCIO DE BETABEL ROSTIZADO** \$200

Moronas de queso de cabra, nueces tostadas, arúgula y berros, con vinagreta de miel y limón.

[**TOMATES VERDES Y ROJOS** \$200

Rebanadas de tomate heirloom, gajos de tomatillo, cremoso de aguacate y aguacate al grill, salsa de cilantro y pepino.

[**AGUACHILE DE ZANAHORIAS** \$200

Láminas de jícama y zanahorias de colores en crudo con aguachile amarillo y frituras de raíces, aceite de chile rojo.

Ensaladas

[**HUMO** \$200

Betabel y zanahorias baby rostizadas al carbón aliñadas con miel de yucatán y aceite de coco, hummus cremoso de ajonjolí con ajo, espinacas baby.

[**INDU** \$180

Berenjenas marinadas en curry, rebozadas y fritas sobre ensalada de lentejas con hojas de albahaca, menta, selección de lechugas, y aderezo de tamarindo.

* Tablas del mar

Para compartir.

[**PULPO** \$790

600 grs de pulpo a la parrilla, con papas picosas, pimientos dulces fritos, salsa picante de ajillo, limones.

[**LANGOSTA** \$2,500

Un kilogramo de langosta al grill, la mitad hecha ensalada salpicon caribeño, mitad al carbon con mantequilla de ajo, verduras a la parrilla, crudites y aderezo ranch.

[**PESCADO FRITO** \$1,500

Pescado frito bañado salsa agripicante con un toque de curry, chiles rojos, piña asada, ajo crocante, limones, chutney de pepino, y suculentas rebanadas de aguacate.

Cena

CARIBBEAN DREAM FISH \$1,800

Pescado entero zarandeado, cebollas a la parilla, chile fresno salteados, arroz al coco, elotes baby al carbon, limones asados, coco relleno de mango y platanos.

* En manos del carnicero

THOMAHAWK 1.2 KG. \$2,700

Al grill con vegetales de la temporada.

RIB EYE 800 GR. \$1,800

Al grill con vegetales de la temporada.

Platos fuertes

[**PASTA RASTA** \$180

Pimientos rostizados, espinaca, cebolla, y salsa de tomate rustica sazónada con especias caribeñas.

PLATO JAMAQUINO \$290

Pollo orgánico, especialmente condimentado con pimientas, nuez moscada y jerk, elote en mazorca, arroz amarillo con frijol y ensalada de col

ROPA VIEJA \$460

Braseado con hojas de laurel, demi glace de cebollas y tomate, aceitunas, frijoles negros y rebanadas de plátano macho maduro fritas.

* **RIB EYE** \$600

Con pure rustico de chicharo y yuca confitada.

* **CHULETAS DE CORDERO** \$460

Bañadas en bbq de café organico con pure de tuberculos.

DEL ARRECIFE \$520

Pesca del día un poco de arroz criollo con chutney de piña, limones rostizados y mojo de ajo con naranja agria.

KRAKEN \$460

Pulpo al grill con cremoso de cebollas carbonizadas, ensalada de verdolagas, limón rostizado y aceite de semillas de cilantro.

ARROZ MELOSO \$290

Con camarón, callo de hacha, pulpo, sofrito de tomates frescos, hojuelas de ajo, rayadura de cítricos.

[**ITAL STEW** \$290

Caldo de vegetales con calabazas, camote y espinacas, leche de coco, hoja santa, habanero y curry amarillo, un par de dumplings fritos lo acompañan.

[**Vegano.** * **No aplica en plan todo incluido.** Los precios son en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cena

Postres \$175

BUÑUELOS

Tostadas de trigo dulce con mermelada de papaya.

COCADA

Tarta de coco fresco, merengue y compota de limón.

[PASTEL DE CHOCOLATE

Bizcocho a base de elote fresco y cacao, ganache de chocolate oscuro y galleta de pinole.

ESPECIAL DEL DÍA

Pregunte por el especial del día.