

## PA' PICAR

Entradas para compartir

### OSTIONES SUSTENTABLES 1/2 DOZ \$600

Pregunte por la variedad del día - Pacífico Mexicano  
Lima, Mignonette, Cóctel de la Casa y Salsa Marisquera

### CEVICHE PERUANO CLÁSICO 120 G \$400

Pesca del Día, Cebolla, Pimiento Morron, Cilantro, Cancha, Choclo, Camote y Leche de Tigre

### TIRADITO DE CALLO DE HACHA 120 G \$380

Cebolla Roja, Pimiento Morron, Tomate, Limón, Pepino, Cilantro, Rábano Rojo y Sal de Cuyutlán

### ENSALADA "MIXTA" \$390

Aguacate, Cebolla Roja, Tomate, Pepino, Palmito Lechugas y Vinagreta de Cítricos

### ESCABECHE DE AYOCOTES \$340

Cilantro, Muhammara, Cebolla Roja, Rábanos y Vinagreta de Guajillo

### EMPANADAS DE "CAZÓN" \$390

Sardinias Guisadas, Masa de Maíz, Salsa de Cilantro y Ajo

### MEJILLONES BATAYAKI \$310

Parmesano, Mantequilla y Limón

## SÁNDWICHES

Papas Gajo con Salsa de Queso y Vegetales Encurtidos

### HAMBURGUESA LATINA \$480

Carne de Res Angus (Brisket, Costilla y Chuck Roll)  
Pan de Camote Casero, Aguacate, Salsa Criolla, Queso Oaxaca, Pepinillos y Mayonesa

### CAMARÓN DEL GOLFO \$450

Pan de Papa, Salsa de Eneldo y Palmitos

### SETAS AL CARBÓN \$460

Pan Cristal, Queso Vegano, Mayonesa Plant Based, Salsa de Soya y Almendras

## MERCADO LATINO

Pesca de Anzuelo de Nuestras Costas, Preparada a tu Elección y Acompañamiento

### PACÍFICO 220 G \$800 O DEL GOLFO "LOCAL" 220 G \$750

#### PREPARACIÓN:

##### SUDADO

Tomate, Chile y Cebolla Roja

##### FRITO

Tempura y Huancaína

##### AJO

Aceite de Oliva, Chile Simojobel y Vinagre

##### ADOBADO

Achiote, Ají y Salsa Ocopa

#### ACOMPAÑAMIENTO:

##### PAPAS

Queso, Furikake y Tobiko

##### ARROZ

Jazmín

##### VEGETALES

Orgánicos

##### AGUACATE

Salsa Criolla

##### YUCA

Guasacaca

### CORTE DE RES ARGENTINO 350 G \$890

Escabeche de Pimientos Rojos, Papas y Salsa Provenzal

### ANTICUCHO DE POLLO DE GRANJA 220 G \$690

Chalaca, Salsa Polleria y Arroz

### CALABAZA MANTEQUILLA Y PROVOLETA \$420

Arúgula, Tomates, Vinagre Balsámico, Orégano y Chile de Árbol

## POSTRES

### QUINOA VOLTEADA \$240

Crema de Canela y Chancaca y Teja de Quinoa

### PIONONO DE CHOCOLATE \$275

Bizcocho de Cacao, Mousse de Lúcum, Pecanas Caramelizadas y Salsa de Chocolate con Haba Tonka

### CHIRIMOYA ALEGRE \$260

Crema de Chirimoya Congelada, Gel de Naranja, Pisco Peruano y Rocas de Merengue



Vegetariano



Spa Recomendada



Vegano