



SUGERENCIAS DEL CHEF



AGUACHILE...\$180

Camarón, mojo de serrano, jugo de limón, cilantro, aceite de cacahuete, cebolla morada y rodajas de pepino.

CEVICHE VERDE...\$220

Mojo de serrano, pulpo, camarón, aceite de cacahuete, jugo de limón, aguacate, jitomate y cebolla morada.

TACO ENSENADA...\$90

De camarón o pescado en tempura, tortilla de harina, ensalada de col morada y zanahoria con limón, mayonesa de café y mayonesa de chipotle.

CEVICHE DE SIERRA...\$180

Pescado sierra, zanahoria, pepino, cebolla morada, cilantro, jugo de limón, mojo de serrano y aceite de cacahuete.

TIRADITO DE DORADO...\$180

Pure de berros, laminas de manzana, vinegreta de albahaca y salsa Ariza

TARTAR DE ATUN...\$200

Pera, aguacate, cebolla morada, chimichurri estilo italiano

LOMO DE CERDO A LA GRIEGA...\$270

Lomo marinado en yogurt, con una salsa griega a base de: pepino, hierbabuena, ajo, yogurt y limón.

Acompañado con pure de betabel con frutos rojos y pure de berros y salsa Ariza.

PESCADO PORTOFINO...\$280

Dorado a la plancha, sobre una cama de polenta. Acompañado de espárragos, cebolla, pimienta morrón rojo.

