



### SOUP/SOPA Y CREMA

Seafood Soup with Pernod Essence   
Sopa de mariscos al perfume del pernod


Lobster Bisque with Goat Cheese  
Crema de langosta con su crocante de queso de cabra

### ENTRADAS/APPETIZERS



Smoked Marlin Stew tostadas with chipotle dressing & avocado slices   
Tostadas de estofado de marlín ahumado al chipotle y láminas de aguacate


Baja Shrimp tacos with dark beer mayonnaise   
Tacos de camarón estilo Baja mayonesa de cerveza oscura


White Wine Mussels   
Mejillones al vino blanco

Seafood Ceviche (sea scallops shrimp octopus fish apple mint  
epazote coriander & coconut milk)   
Ceviche de mariscos (callo ° camarón ° pulpo ° pescado ° manzana ° menta  
Epazote ° cilantro ° leche de coco)

### SALADS/ ENSALADAS


Spinach Salad with grilled shrimp, black olives and tomato vinaigrette   
Ensalada de espinaca ° camarones adobados al grill ° aceituna negra ° vinagreta de tomate  
deshidratada


Crab Salad with grilled Apple avocado and citrus dressing   
Ensalada de jaiba ° manzana asada ° aguacate ° aderezo de cítricos

Lettuce Salad, surimi grain mustard & mint dressing   
Ensalada de lechugas ° surimi ° aderezo de mostaza de grano y menta

Raimbow Salad (Organic lettuce, citrus golden corn, passion fruit vinaigrette)   
Ensalada arcoíris (lechugas orgánicas ° cítricos ° maíz dorado\* vinagreta de fruta de la pasión)

---

: Platos Gluten Free o que se pueden adaptar a ello


: Plato vegetariano o que se puede adaptar a ello.

El consumo de ingredientes crudos será bajo su propio riesgo  
Consumption of raw ingredients will always be under your own risk



## MAIN COURSES/ PLATOS FUERTES

Fish Filet "Talla style" with rice and vegetables   
Filete de pescado a la talla ° arroz ° vegetales


Marinated shrimp, garlic & corn sauce, quinoa risotto and vegetables   
Camarones marinados ° salsa de ajo con elote ° risotto de quínoa ° vegetales

White wine fish fillet "papillote"   
Pescado al papillote en vino blanco

Seafood paella (for two)   
Paella de mariscos (para dos)

Surf & Turf with pepper sauce, mashed sweet potatoes and asparagus   
Mar y tierra en salsa pimienta verde Puré de camote ° espárragos

Salmon Steak Crusted, poppy seed dill & roasted garlic sauce, mashed potatoes & vegetables   
Filete de salmón en costra de semilla de amapola ° salsa de bulbo de eneldo y ajo rostizado ° puré de papa y vegetales

Shrimp & Scallops with mashed potatoes, vegetables and tequila coriander sauce   
Camaron y callo ° puré de papa ° vegetales ° salsa de tequila cilantro

Stuffed Chicken Breast with cheese and dried fruits fennel sauce with cognac rice asparagus   
Pechuga pollo rellena de queso con frutos secos ° salsa de hinojo al coñac ° Arroz ° espárragos

Tuna Steak over grilled pineapple pure vinaigrette with rice and vegetables   
Filete de atún sobre piña asada en vinagreta virgen ° arroz ° vegetales

Seafood Casserole "guajillo style"   
Cazuela de mariscos al guajillo

## DESSERTS/ POSTRES

Pina Colada Cake with mint sauce and apple sauce   
Pastel de piña colada con salsa de menta ° compota de manzana

Apple pie with pecan cream and vanilla ice cream  
Tarta de manzana ° crema de nuez ° helado de vainilla

Banana Strudel, candied orange, chocolate mango and pear puree with anise  
Strudel de plátano ° naranja confitada ° choco mango ° puré de pera al anís

**Pear Crumble with blueberry, cinnamon and green téa sauce**  
**Crumble de pera con blueberry con canela ° salsa de té verde**

**Red velvet with cream cheese and red fruit compote**  
**Red velvet con crema de queso ° compota de frutos rojos**

---



: Platos Gluten Free o que se pueden adaptar a ello



: Plato vegetariano o que se puede adaptar a ello.

**El consume de ingredients crudos sera bajo su propio riesgo**  
**Consumption of raw ingredients will always be under your own risk**