



Plato fuerte con pescado

Precio: \$250.00

Atún nero. Atún en costra de ajonjolí negro con ensalada de brotes y zetas sobre salsa de cítricos acompañado de cilindro de papa encostrado.

Atún empanado. Relleno de espinacas con queso, encostrado de panko con perejil con salsa de morita, ejotes asados y puré de coliflor al horno.

Atun encacahutado. Bañado en mole de cacahuete, con ceviche de habas verdes al olio, con lasaña de vegetales.

Sashimi de atún. Sashimi de atún sellado con crocante de poro y papa, bañado en salsa cremosa de vino blanco con ensalada asiática al ajonjolí.

Salmón a la talla. Salmón al carbón adobado, con ensalada de pepino y vinagreta de limón, acompañado de arroz paellero.

Medallón de salmón en mole de zarzamora. Salmón jugoso bañado por rico mole de zarzamora con ñoquis de papa con queso y salteado de espárragos.

Salmón encostrado. Salmón con costra de semillas sellado, con salsa de vino tinto, risotto verde y brocheta mini de vegetales al carbón.

*El precio sugerido es por platillo, ustedes podrán elegir uno de la lista mencionada en este apartado, los platillos e ingredientes pueden variar y están sujetos a disponibilidad, por favor revisen la última actualización durante su cita.