

# C E N A

## PARA EMPEZAR

Guacamole y Sikil P'ak acompañado con totopos y pan pita	\$145 mxn
Calabaza, almendras, ricotta, aderezo de ajo y alcaparras	\$180 mxn
Ensalada de betabel rostizado, avellanas, queso de cabra y cítricos	\$180 mxn
Calamares al ajillo	\$190 mxn
Tiradito de atún, aceite de olivo y limón verde	\$240 mxn

## PARA SEGUIR

Fettuccine pomodoro	\$250 mxn
Ravioli de camarón	\$200 mxn
Bowl de Quinoa, garbanzos fritos, hummus	\$200 mxn
Agrega atún fresco + \$120 mxn o pollo +\$80 mxn	
Risotto de verduras	\$345 mxn
Pechuga de pollo asada acompañada de ensalada verde	\$250 mxn
Hamburguesa El Pez	\$270 mxn
Pulpo a las brasas alioli y chips de camote	\$380 mxn
Lonja de pescado asado con mojo verde	\$340 mxn
Camarón azul al grill	\$500 mxn
Vacío de res al grill, papas fritas, persillade y alioli de mostaza	\$530 mxn
Lechón prensado y puré de papa ligero	\$450 mxn

## GUARNICIONES

Esquites \$80 mxn | Verduras asadas \$80 mxn | Papas a la francesa \$90mxn

## POSTRES

Tartaleta de mousse de chocolate amargo, aceite de olivo y sal de mar	\$160 mxn
Pavlova de mango, crema de vainilla y limón	\$135 mxn
Jericala con helado de vainilla	\$135 mxn
Clafoutis de ciruela, streusel de canela y helado de vainilla	\$160 mxn