



NUESTRA CARTA DE COMIDA

ENTRADAS

- *•Carpaccio de Salmón Ahumado
(Arúgula, manzana roja, alcachofas, cebolla morada con aceite de olivo)
- Queso Brie
(Pistaches, aros de chile pasilla, hojas crujientes de albahaca, chile pasilla en salsa de tamarindo)
- Ceviche Especial Vegetariano
(Espárragos, palmitos y alcachofa)
- *•Tártara de Atún
(Salsa de soya, cebolla morada, jengibre, cilantro y chile manzano)
- Tostaditas de Marlín Pibil
(Acompañadas de guacamole, cebolla morada y salsa de chile habanero)
- *•Laminas de Atún Fresco
(Con cebolla morada, cilantro, chile verde, mango, aguacate, pepino y salsa de soya)
- Nuestra versión de Aguachil de Camarón
(Con mango, aguacate, cebolla morada, pepino, jugo de lima, cilantro y chile verde)

ENSALADAS ENERGÉTICAS

- Ensalada César Vegetariana
(Aderezo César con yogurt, alcachofa, palmitos, pimienta roja, crotones y queso parmesano)
- Ensalada Orgánica
(Lechugas, pistaches, tocino, pechuga asada cubierta con amaranto, queso de cabra, pimienta roja y vinagreta de naranja)
- Ensalada de Brie Crujiente
(Lechugas, arúgula, higo, nuez caramelizada y miel de vinagre balsámico)
- Ensalada Mediterránea
(Lechugas frescas, arúgula, aguacate, jitomate, queso de cabra, pepino, cebolla morada, crostini de parmesano y ajo, salmón ahumado, aceituna negra, vinagreta de balsámico y hierbas)
- Ensalada Misión
(Lechugas crujientes, esferas de queso de cabra con nuez, arándanos, macadamia, fresa, mango, aderezo de fresa con un toque de balsámico)

CREMAS Y SOPAS

- Sopa Azteca
(Crujiente de tortilla azul, queso panela, aguacate y aros de chile pasilla)
- Crema de Frijol Ayocote con Chile Cascabel
(Queso panela y crujiente de tortilla azul)
- Bísquet de Camarón en Hogaza de Centeno Negro
- Sopa fría de Aguacate, Menta y Sorbete de limón
- Sopa de Miso
(Brotos de bambú, setas chinas, vegetales crujientes, fideos eudon, pollo asado, rabo de cebolla con un toque de chile de árbol)

*Alimento crudo, bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica



NUESTRA CARTA DE COMIDA

MAR Y TIERRA

- Pollo Relleno de Paté de Frijol "Cacahuete" con Mole Verde
(Arroz Cremoso D.O Estado de Morelos y vegetal a la miel de agave)
- Dados de Atún Orientales
(Marinados con jengibre, cilantro, soya, chile verde y hierbabuena)
- Lomo de salmón con Escamas de Papa
(Con jalea de cítricos y vegetales orgánicos)
- Lomo de Dorado con Avellanas
(Con camarón, vinagreta de jamaica y hortalizas salteadas)
- Camarones en Salsa de Vainilla de Papantla
(Con cebollitas asadas, melón braseado y vegetales)
- Magret de Pato Rostizado
(Sobre Rissoto Negro (D.O) Estado de Morelos y mole xico)
- Pechuga Rellena de Ciruela Pasa
(Con queso panela, tamal de tamarindo y salsa de chile pasilla)
- Lomo de Huachinango
(Con vinagreta de pistachos sobre cous cous mediterráneo)
- Pollo Relleno de Queso de Cabra
(Tomate seco, olivas negras, espárragos, esencia de jitomate rostizado y vegetales crujientes)
- Camarones al Tequila
(Sobre setas al ajillo y crujiente de parmesano)
- LA ESPECIALIDAD DE LA CASA: CAMARONES AL TAMARINDO
- Tacos Marlín
(Cebolla morada desflemada, salsa macha, salsa de tamarindo y pesto de cilantro)

SPA CUISINE

- Sopa Azteca
(Crujiente de tortilla azul, queso panela, aguacate y aros de chile pasilla)
- Crema de Fríjol Ayocote con Chile Cascabel
(Queso panela y crujiente de tortilla azul)
- Bísquet de Camarón en Hogaza de Centeno Negro
- Sopa fría de Aguacate, Menta y Sorbete de limón
- Sopa de Miso
(Brotos de bambú, setas chinas, vegetales crujientes, fideos eudon, pollo asado, rabo de cebolla con un toque de chile de árbol)

NUESTRAS PASTAS

- Ravioles Rellenos de Confit de Pato
(En salsa de queso parmesano)
- Ravioles Rellenos de Espinaca y Nuez
(En salsa cremosa de vino rosado)
- Fusiles con Salmón Fresco
(En salsa cremosa de nuez y estragón)
- Fettuccine con Camarones al Pesto
- Linguini con Mariscos
(Salsa pomodoro, camarón, pulpo, mejillones, almejas y pescado)
- Lasaña de Pasta con Vegetales y Quesos
(En salsa pomodoro)

GUARNICIONES DEL DIA \$75

- Espárragos asados con almendras tostadas
- Arroz integral con selección de Hongos
- Vegetales orgánicos a la Miel de agave con estragón
- Puré de Papa