

### BOCADO SENSORIAL 80g

Langosta pochada, puré de coliflor, espuma de champagne, bisque de langosta.

Con costo adicional

## THE PREFIXED MENÚ 3 TIEMPOS

Elija un plato de cada tiempo. \$ 1,860 MXN

### 1° TIEMPO - UNO A ELEGIR

#### ENSALADA HEIRLOOM 150 g

Mozarella fresca, salsa pesto y betabeles rostizados.

#### SASHIMI DE TOTOABA 150 g

Totoaba de granja de Ensenada, gazpacho picante de sandía y jengibre, sandía prensada y rábanos.

#### OSTIONES NATURALES 6 pcs

Ostiones de Bahía Magdalena, BCS, salsa mignonette, tobiko y aioli de chintextle.

#### OSTIONES PORCINI 6 pcs

Ostiones de Bahía Magdalena, BCS, cebollín, salsa porcini y trufa.

#### FILETE TARTAR 125 g

Tenderloin USDA Prime, cebollín, perejil, huevo de codorniz, trufa y lavash.

#### TUÉTANO Y ATÚN 150 g

Tártar de atún, ponzu añejada, arúgula y pan sourdough.

#### CALLOS DE SAN CARLOS 75 g

Puré de elote, pancetta ahumada, maíz tostado, mayonesa de serrano y queso Cotija.

### 2° TIEMPO - UNO A ELEGIR

#### FETTUCCINE CON TRUFA 200 g

Pasta hecha en casa, trufa negra, Parmigiano Reggiano y mantequilla Plugrà.

#### PASTA RAVIOLO 120 g

Carne de Wagyu, porcini, queso mascarpone, Parmigiano Reggiano, burrata y trufa negra.

#### TOTOABA SELLADA 220 g

Hoja santa, ikura, pancetta, apio, papa, clam chowder.

#### OSSOBUCO DE CORDERO 400 g

Pastel de papa, acelgas y lavanda.

#### MEJILLA DE TERNERA CON MISO 180 g

Polenta con piquillo, chips de cebolla, hongo maitake y cipollini.

#### SPAGHETTI CON IBÉRICO & PARMIGIANO REGGIANO 150 g

Flambeado, cebollín, Ibérico 5Js, Parmigiano Reggiano.

### POSTRES - UNO A ELEGIR

#### DULCE DE DURAZNO 150 g

Ganache de romero, núcleo de durazno y frambuesa, esferificados de rosa y ginebra.

#### DELICIA TROPICAL 150 g

Sorbete de coco, crema de maracuyá, gel de mango y albahaca, merengue de maracuyá.

#### MOKA PARFAIT 150 g

Parfait de café, chocolate 70%, mascarpone, sable, tierra de cacao.

#### AHUMADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA 150 g

Mousse de chocolate ahumado, bizcocho de avellana infusionado en whisky, crujiente de avellana y cacao.

## JOSPER GRILL AT MONALISA

#### HUACHINANGO ENTERO 800 g

Ensalada de hinojo, salsa limón, alcaparra e hierbas finas.

#### ATLANTIC CANADIAN LOBSTER 400 g

Mantequilla, paprika, limón rostizado, arúgula, espárragos.

#### FILETE TENDERLOIN 400 g USDA Prime 14oz- añejado 90 días.

#### NUEVA YORK DE WAGYU AUSTRALIANO, AÑEJADO POR 90 DIAS, BMS 7 - 16 oz (453 g)

Deléitate con los exquisitos sabores del Wagyu australiano de raza pura.

#### KURO AMERICAN WAGYU RIB EYE - BSM 7 - 16 oz (453 g)

Categoría rojo - gran nivel de marmoleo, consistencia carnosa y sabor intenso.

### ACOMPAÑAMIENTOS - 2 A ELEGIR

Papas fritas con trufa ◆ Puré de papa ◆ Vegetales orgánicos a la parilla ◆ Puré de camote ◆ Cesar a la parilla

## COMPLETA LA EXPERIENCIA

Mejore su experiencia gastronómica con nuestra exclusiva selección de vinos finos, cuidadosamente seleccionados para complementar cada plato (+) Costo Adicional



(VEGAN)



(VEGETARIAN)



(GLUTEN FREE)