

# THE SIGNATURE 6 TIEMPOS

## 1° TIEMPO - UNO A ELEGIR

### TUÉTANO Y ATÚN 150 g

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

### SASHIMI DE TOTOABA 150 g

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

## 2° TIEMPO - UNO A ELEGIR

### FETTUCCINE CON TRUFA 100 g

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

### CAPELLINI CON LANGOSTA 80 g

Bogavante canadiense, pomodoro, cherri, albahaca.

## 3° TIEMPO - UNO A ELEGIR

### TOTOABA SELLADA 120 g

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

### LOBINA DEL PACÍFICO 120 g

Lobina de granja de Ensenada, raíz de apio, bulbo de hinojo y salsa de Champagne.

## 4° TIEMPO - UNO A ELEGIR

### PATO CONFITADO 120 g

Durazno fermentado, jus de pato, zanahoria rostizada, cuscús, azafrán.

### PULPO SELLADO 100 g

Salsa de azafrán, papa rostizada, chile shishito, frisée y chimichurri de aceitunas.

## 5° TIEMPO - UNO A ELEGIR

### FILETE TENDERLOIN 140 g

USDA Prime 5oz -añejado 90 días, puré Okinawa, ajo negro, hongo ostra rey y tomate en escabeche.

### BOGAVANTE DE CANADA 150 g

Media langosta, mantequilla, paprika, limón rostizado, arúgula, espárragos.

## POSTRES - UNO A ELEGIR

### DELICIA TROPICAL 150 g

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

### AHUMADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA 150 g

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

## COMPLETA LA EXPERIENCIA

Mejore su experiencia gastronómica con nuestra exclusiva selección de vinos finos, cuidadosamente seleccionados para complementar cada plato

+Costo Adicional



(VEGANO)



(VEGETARIANO)



(GLUTEN FREE)