

À LA CARTE MENU

ENTRADAS

FLAN SUAVE 80 g

Tocino crujiente, espárragos, trufa negra, espinaca y Parmigiano Reggiano de 30 meses.

ENSALADA HEIRLOOM 150 g

Variedad de tomates locales, burrata, pesto, aceitunas asadas y vinagre balsámico.

HAMACHI CRUDO COCIDO DEL MAR DE CORTEZ 120 g

Hamachi ligeramente sellado, panzanella líquida, uva, pepino y albahaca.

PULPO A LA PARRILLA 150 g

Salsa "pappa al pomodoro", apio, aceitunas, naranja y menta.

TUÉTANO Y ATÚN 150g

Tartar de aleta amarilla, ponzu, trufa, masa madre.

OSTIONES PORCINI 6 pzas

Ostiones Bendito Mar, salsa de hongos, porcini, trufa

VITELLO TONNATO 120 g

Ternera, salsa de atún, alcaparras crujientes, rábanos y escarola crujiente.

CALLOS DE SAN CARLOS 150 g

Puré de elote, panceta, aioli de serrano, queso Cotija.

MARISCOS DEL PACÍFICO 150g

Salsa de tomate y vainilla, alcaparra frita, aceituna negra, cebolla cambray.

PLATOS FUERTES

FETTUCCINE CON TRUFA 200 g

Pasta artesanal, trufa negra, Parmigiano, mantequilla Plugrà.

CORDERO EN COSTRA DE PAN 200 g

Chuleta a las hierbas, hongo portobello y maitake, mostaza y trufa negra.

CABRILLA DEL MAR DE CORTÉS SELLADA 220 g

Salsa de almejas, espinacas, limón preservado.

AGNOLOTTI DEL PLIN 180 g

Ravioli de elote y camarón, ajo negro, cangrejo, vainilla.

SPAGHETTI LIMÓN & MARE 100 g

Anguila, perejil y botarga

SHORT RIB BRASEADO 180 g

Polenta con pimientos del piquillo, aro de cebolla, hongos maitake y cebolla cipollini.

RAVIOLES CAPRESE 200 g

Relleno de ricotta, berenjena ahumada, variedad de 5 tomates y orégano

LINGUINE ESTILO NERANO 200 g

Crema de calabacita, flor de calabaza, menta y queso pecorino.

CAMARÓN AL JOSPER 5 pza

Camarón de Sinaloa XL, miso, tzatziki, espárragos.

TOTOABA CONFITADA 160 g

Espuma de patata, hierba limón, ensalada aromática, semillas y caviar.

POSTRES

BABÁ AL RON 150 g

Bizcocho suave al ron, vainilla bourbon, fresas, lima y menta.

DULCE DE DURAZNO 150 g

Ganache de romero, núcleo de durazno, esferas de rosa.

DELICIA TROPICAL 150 g

Esponja de lichi y coco, caviar y merengue de frambuesa, salsa de mango y maracuyá.

CHOCOLATE AHUMADO 150 g

Mousse de chocolate, bizcocho al whisky, avellana.

MOKA PARFAIT 150 g

Chocolate 70%, mascarpone, tierra de cacao.

CHEESE CAKE DE LAVANDA 150 g

Rebanada de cheesecake de lavanda, helado de romero, compota de frutos del bosque.

RUBY DE MONALISA 150 g

Mousse de chocolate ruby, relleno de cereza amaréna, bizcocho de almendra, crema de queso mascarpone y flor de saúco.

JOSPER GRILL AT MONALISA

HUACHINANGO ENTERO DEL MAR DE CORTÉS 28 oz 800 g

Ensalada de hinojo, salsa de limón con alcaparras y finas hierbas, aioli de serrano.

FILETE TENDERLOIN USDA PRIME 12oz (340 g)

Añejado 90 días, papa fondant, puré de hongos y salsa de tomate ahumado.

NUEVA YORK DE WAGYU AUSTRALIANO - 16 oz (453 g)

Añejado 90 días (BMS 7), papa fondant, ensalada César a la parrilla y reducción de res con mostaza antigua.

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

Salsa de tomate ahumado, chimichurri fresco, ensalada César a la parrilla y papas fritas trufadas.



(VEGAN)



(VEGETARIAN)



(DAIRY FREE)



(GLUTEN FREE)