THE PREFIXED MENÚ 3 TIEMPOS

Elija un plato de cada tiempo.

1° TIEMPO - UNO A ELEGIR

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 + Costo adicional
Puré de elote, panceta, aioli de serrano, queso Cotija.

MARISCOS DEL PACÍFICO 150g + Costo adicional
Salsa de tomate y vainilla, alcaparra frita, aceituna negra, cebolla cambray.

2° TIEMPO - UNO A ELEGIR

FETTUCCINE CON TRUFA 200 g
Pasta artesanal, trufa negra, Parmigiano, mantequilla Plugrà.

CHULETA DE CORDERO CRUJIENTE 150 g
Chuleta de cordero empanizada con finas hierbas y frita hasta quedar crujiente, acompañada de hongos portobello y maitake. + Costo adicional

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 + Costo adicional
Camarón de Sinaloa XL, miso, tzatziki, espárragos.

TOTOABA CONFITADA 160 g
Espuma de patata, hierba limón, ensalada aromática, semillas y caviar.

POSTRES - UNO A ELEGIR

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.

WINE PAIRING

EXPERIENCE + Costo adicional **LUXURY WINE** + Costo adicional

(VEGAN) (VEGETARIAN) (DAIRY FREE) (GLUTEN FREE)

011126

THE SIGNATURE 5 TIEMPOS

1° TIEMPO

ENSALADA HEIRLOOM 150 g
Variedad de tomates locales, burrata, pesto,
aceitunas asadas y vinagre balsámico

2° TIEMPO

CALLOS DE SAN CARLOS 150 g
Puré de elote, pancetta ahumada, maíz tostado,
mayonesa de serrano y queso Cotija.

3° TIEMPO

FETTUCCINE CON TRUFA 100 g
Pasta hecha en casa, trufa negra,
Parmigiano Reggiano y mantequilla Plugrà.

4° TIEMPO - UNO A ELEGIR

CABRILLA DEL MAR DE CORTÉS SELLADA 100 g
Salsa de almejas, espinacas, limón preservado.

ó

SHORT RIB BRASEADO 80 g
Polenta con pimientos del piquillo, aro de cebolla,
hongos maitake y cebolla cipollini.

POSTRES

AHUMADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA 150 g
Mousse de chocolate ahumado,
bizcocho de avellana infusionado en whisky,
crujiente de avellana y cacao.

WINE PAIRING

EXPERIENCE
+ Costo adicional

LUXURY WINE
+ Costo adicional

011126

(VEGAN) (VEGETARIAN) (DAIRY FREE) (GLUTEN FREE)