



# the PREFIXED

## 3 TIEMPOS

### 1° TIEMPO - UNO A ELEGIR

**COSTILLAS DE ELOTE** (150g)    
Rúcula, aioli de serrano, paprika y jugo de limón.

**ENSALADA HEIRLOOM** (180g)    
Mozarella fresca, salsa pesto y betabeles rostizados.

**ENSALADA BRESAOLA** (150g)   
Alcachofa, hinojo, Parmigiano Reggiano y mostaza

**OSTIONES NATURALES** (6 pcs)   
Ostiones del pacífico de Comodú, salsa mignonette, tobiko y aioli de chintextle.

**OSTIONES PORCINI** (6 pcs)   
Ostiones del pacífico de Comodú, cebollín, salsa porcini y trufa.

**ZANAHORIAS ORGÁNICAS ROSTIZADAS** (239g)    
Hummus de albahaca, cacahuate tostado y jus de vegetales.


**SASHIMI DE TOTOABA** (120g)   
Totoaba de granja de Ensenada, gazpacho picante de sandía y jengibre, sandía prensada y rábanos.

**FILETE TARTAR** (125g)  
Tenderloin USDA Prime, cebollín, perejil, huevo de codorniz, trufa y lavash.

**TUÉTANO Y ATÚN** (150g)  
Tártar de atún, ponzu añejada, arúgula y pan sourdough

(+costo adicional) **CALLOS DE SAN CARLOS** (75g)  
Puré de elote, panceta ahumada, maíz tostado, mayonesa de serrano y queso Cotija.

### 2° TIEMPO - UNO A ELEGIR

**FETTUCCINE CON TRUFA** (200g)   
Pasta hecha en casa, trufa negra, Parmigiano Reggiano y mantequilla Plugrà.

**PASTA RAVIOLO DE CARNE WAGYU** (120g)  
Carne de Wagyu, porcini, queso mascarpone, Parmigiano Reggiano, burrata y trufa negra.



**TORTELLINI ALLA ROMAGNA** (150gr)  
Prosciutto, pancetta, salsa de azafrán y gremolata

**LOBINA DEL PACÍFICO** (210g)   
Lobina de granja de Ensenada, raíz de apio, bulbo de hinojo y salsa de Champagne.

**MEJILLA DE TERNERA CON MISO** (180g)  
Polenta con piquillo, chips de cebolla, hongo maitake y cipollini.

**OSSOBUCO DE CORDERO** (400g)  
Pastel de papa, acelgas y lavanda.

**POLLO ORGÁNICO** (400g)   
Puré de camote y naranja, papa rostizada y kale.

**HONGOS JAPONESES** (150g)    
Ricotta vegano, jus de vegetales y mix de hongos.

(+costo adicional) **SPAGHETTI FLAMBEADO CON IBÉRICO & PARMIGIANO REGGIANO** (240g) Para compartir  
Preparado junto a la mesa con flambeado de vodka en una rueda de Parmigiano Reggiano.

(+costo adicional) **HUACHINANGO ENTERO** (800gr) Para compartir  
Ensalada de hinojo, salsa limón y alcaparra y hierbas finas.

### POSTRES - UNO A ELEGIR

**DELICIA TROPICAL** (150g)  
Sorbete de coco, crema de maracuyá, gel de mango y albahaca, merengue de maracuyá

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



## COMPLETA LA EXPERIENCIA [CON MARIDAJE PREMIUM CON COSTO ADICIONAL]

( LOS ALIMENTOS CRUDOS SE ELABORAN CON LAS MAS ALTAS MEDIDAS DE HIGIENE, SIN EMBARGO, EL CONSUMO DE ELLOS ES BAJO SU CONSIDERACIÓN )

( ESTOS ALIMENTOS SE ELABORAN CON LAS MAS ALTAS MEDIDAS DE HIGIENE, SIN EMBARGO, EL CONSUMO DE ELLOS ES BAJO SU CONSIDERACIÓN )  
AVISO: EL PESO REFERENCIA CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS SIN COCER. PRECIOS POR PERSONA. INCLUYEN IVA. ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD.

INFORMAR A SU MESERO CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

# MEAT LOVERS MENU

BY THE GRILL

- **FILETE TENDERLOIN (400g)**  
USDA Prime 16oz- añejado 90 días.
- **TOMAHAWK DE CERDO KUROBUTA (400g)**
- **CORTE WAGYU DE KOBE JAPÓN, GRADO A5 - 12 oz (340g)**  
Auténtico Wagyu japonés mundialmente conocido por su textura mantecillosa, su sutil sabor umami y su suavidad inigualable.
- **TOMAHAWK AUSTRALIANO DORADO "WESTHOLME" - 36 oz (1,020g)**  
Rib eye Wagyu incrustado en hojas de oro de 24 kilates.
- **WASHUGYU WAGYU NEW YORK STRIPLOIN, AÑEJADO POR 120 DIAS, BMS 7 - 16 oz (453g)**  
Mezcla única de Wagyu japonés con el asombroso black angus americano.
- **NUEVA YORK DE WAGYU AUSTRALIANO, AÑEJADO POR 90 DIAS, BMS 7 - 16 oz (453g)**  
Deléitate con los exquisitos sabores del Wagyu australiano de raza pura.
- **KURO AMERICAN WAGYU RIB EYE - BSM 7 - 16 oz (453g)**  
Categoría rojo - gran nivel de marmoleo, consistencia carnosa y sabor intenso.

## ACOMPAÑAMIENTOS (2 A ELEGIR)

- Papas fritas con trufa
- Vegetales baby rostizados
- Puré de camote
- Aligot de papa
- Papa gratinada
- Puré de tupinambo



( LOS ALIMENTOS CRUDOS SE ELABORAN CON LAS MAS ALTAS MEDIDAS DE HIGIENE, SIN EMBARGO, EL CONSUMO DE ELLOS ES BAJO SU CONSIDERACIÓN )

AVISO: EL PESO REFERENCIA CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS SIN COCER.  
PRECIOS POR PERSONA. INCLUYEN IVA.

ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD.

  @sunsetmonalisa