



CENA / DINNER



ENTRADAS / STARTERS

Mil hojas de Verduras
Vegetables Napoleon
 



\$400

Carpaccio de setas, echalote y cebolla morada
Mushroom carpaccio with shallot & red onion
 



\$480

Ceviche de camarón (120gr) con tamarindo, pepino
cebolla morada, aceite de hierbas y mousse
**Shrimp ceviche (120gr) with tamarind, cucumber
red onion, herbs oil & avocado**
 

\$600

Tostada de pesca del día (120gr) con salsa macha
y cremoso de aguacate
**Catch of the day tostada (120gr) with "macha"
sauce & avocado mousse**
 

\$600


Coliflor rostizada con pure de berenjena tatemada
Grilled cauliflower with charred eggplant pureé
 

\$400

ENSALADAS / SALADS

Ensaladas de betabeles rostizados
Roasted beet salad

\$425

Ensalada César con lechugas asadas, aderezo
César, queso parmesano, crutones y tomate
deshidratado 
**Caesar salad with roasted lettuce, Caesar
dressing, parmesan croutons & dehydrated
tomatoes**

\$480


Agrega pechuga de pollo (180 gr)
Add Chicken breast (180 gr)

\$200

Agrega camarones (105gr) (03 pzas)
Add Shrimp (105gr) (03 pcs)



\$250

SOPA / SOUP


Sopa de lima 
Lime soup
\$350

Sopa de tortilla  
Tortilla soup
\$350



PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Arroz negro horneado con mariscos (30gr)
Black rice with seafood (30gr)
 


\$950

Mejillones en vino blanco con perejil (12pz)
Mussels in white wine with parsley (12pz)



\$760

Trucha salmonada (200 gr) con ensalada de
quinoa, frutos secos y mousse de requesón
**Salmon trout (200 gr) with quinoa salad, dry fruits
& "requesón" mousse**
 



\$1,080

New York (340 gr) acompañado de
vegetales rostizados y ensalada del
ka'anché
**New York (340 gr) with roasted vegetables
& "ka'anché" salad**




\$1,250

Rib Eye (390 gr), acompañado
de vegetales rostizados y ensalada
del ka'anché
**Rib Eye (390gr) with roasted vegetables
& "ka'anché" salad**



\$1,250

Pulpo a las brasas con adobo de pibil
(3pz) (120gr)
Grilled "pibil" octopus (3 pzas) (120gr)
 



\$1,100

Arroz a la tumbada con vegetales
"Tumbada" style rice with vegetables
 



\$600

Arroz a la tumbada con camarón
"Tumbada" style rice with shrimp (160gr.)


\$1,050


Arroz a la tumbada con pulpo
"Tumbada" style rice with pulpo (120gr.)
 

\$1,100


Pesca del día a la parrilla (210gr) puré
de camote, arroz cremoso y vegetales
**Grilled catch of the day (210 gr), sweet potato pureé
creamy rice & vegetables**
 

\$1,100

PASTA

Pasta pomodoro con queso parmesano
Pomodoro pasta with parmesan cheese


\$450

Pasta de hongos y setas con queso
parmesano
Mushroom pasta with parmesan cheese


\$500



VEGETARIANO



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING