

NOCHE GOURMET MEXICANA

MEXICAN GOURMET NIGHT

PESCADO MARÍA BONITA / MARÍA BONITA FISH FILET

Filete de pescado a la plancha, cubierto con ajonjolí sobre papitas al epazote; bañado con salsa de tres chiles, aguamiel de agave y penca dulce.

Covered in sesame seeds and pan grilled, served with potatoes in epazote, three-chili salsa, agave syrup and sweet cactus.

\$460

CAMARONES DON JULIO / DON JULIO PRAWNS

Rellenos con jaiba, flameados con tequila y servidos con salsa de azafranillo, guarnición de setas y calabacitas.

Prawns stuffed with freshwater crab, flambéed in tequila and served in turmeric sauce, with oyster mushrooms and Mexican zucchini.

\$520

PULPOS A LA CRIOLLA / CREOLE OCTOPUS

Fritos y rebozados en pasta de cerveza negra sobre mayonesa de aguacate, con chile serrano, puré de olivas negras, vegetales y maíz tostado.

Octopus deep fried in dark beer batter over avocado mayonnaise with Serrano chili, black olive purée, vegetables and toasted corn

\$545

PESCADO A LA VERACRUZANA / VERACRUZANA FISH FILLET

Filete de pescado cocinado en salsa veracruzana de jitomate, pimientos, perejil, cebolla, aceitunas, alcaparras y almendras, sobre papas al vapor.

Cooked in Veracruzana sauce of tomatoes, peppers, parsley, onion, olives, capers and almonds, over steamed potatoes..

\$460

POLLO EMPERATRIZ / EMPRESS CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo rellena con queso crema y nuez, cubierta con amaranto; acompañada con arroz canario, vegetales y salsa de chile guajillo

con una infusión de mango.

Stuffed with cream cheese and pecans, covered in amaranth and roasted, served with rice, vegetables and guajillo chili-mango salsa.

\$360

NOCHE GOURMET MEXICANA

MEXICAN GOURMET NIGHT

POLLITO ARTESANAL / ARTISANAL CORNISH GAME HEN

Pollito de leche al horno y marinado con azafranillo; con tejas de arroz inflado, germinados micro, salsa de frijol negro y mole poblano con ajonjolí.

Marinated in turmeric root and roasted in the oven; with puffed rice tiles, micro sprouts, black bean sauce and mole poblano with Sesame.

\$380

FILETE DE RES CHEMITA / CHEMITA BEEF FILET

Filete de res asado al horno, sobre puré rústico de patatas con cebollas picantes crujientes, reducción de jugo de ternera y vino tinto de la Baja.

Oven roasted over rustic potato purée with crispy spicy onions and reduction of veal stock and Baja red wine.

\$480

PANCETA DE CERDO BRASEADA / BRAISED PORK BELLY

Marinada en adobo de chiles rojos con miel de agave y melaza de piloncillo; flameada con tequila y acompañada de cebolla morada encurtida y chícharos.

Marinated in red chili sauce, agave syrup and piloncillo molasses and braised; flambéed with tequila and served with pickled red onions and peas.

\$420

CHAMORRO DE TERNERA / ROASTED VEAL HOCKS

Confitado al horno, acompañado con arroz cremoso a la poblana, ramillete de cilantro y pico de gallo costeño.

Roasted and confited in the oven, served with creamy Poblano pepper rice, cilantro bouquet and coastal Pico de Gallo salsa.

\$460

TAMALES



De maíz tierno, rellenos con huitlacoche, elote y queso panela, acompañados con frijoles refritos y salsa ranchera de jitomate.

Tender corn tamales filled with huitlacoche corn truffle, sweet corn and panela cheese, served with refried beans and ranchero tomato salsa.

\$320