

LE-KLIF F

Cena / Dinner
Chef Everardo Robles



Entradas / Appetizers

✂ Ensalada de pera asada y alcachofas, lechugas orgánicas, piñones tostados, lacas de queso gruyere y vinagreta de sidra
Roasted pear salad and artichokes, organic lettuce, toasted pine nuts, gruyere cheese lacquers and cider vinaigrette
\$135mxn

Ensalada de betabel asado con queso de cabra fresco, pancetta de cerdo a las brasas, lechugas baby y aderezo de mostaza dijón
Roasted beet salad with fresh goat cheese, grilled pancetta, baby lettuce and dijon mustard dressing
\$145mxn

✂ Ensalada de rollos de prosciutto, lechugas orgánicas, queso parmesano, espárragos y vinagreta de ajo asado
Salad of prosciutto rolls, organic lettuce, parmesan cheese, asparagus and roasted garlic vinaigrette
\$175mxn

Crema de queso cotija, espuma de queso de cabra y pulpa de langosta
Cotija cream cheese with goat cheese foam and lobster meat
\$145mxn

Crema de cangrejo, tostadita de caviar con mantequilla de erizo y espuma de raíz de apio
Crab cream with tostadita of caviar, sea urchin butter and celery root foam
\$165mxn

✂ Carpaccio del día con aceitunas, alcaparras, emulsión de limón y mostaza dijón
Carpaccio of the day with olives, capers, lemon emulsion and dijon mustard
\$155mxn

✂ Mejillones de la baja, vino blanco y azafrán
Baja mussels seasoned with white wine and saffron
\$195mxn

Tapas del mar
Tapas of the sea
\$165mxn

Sorpresa de quesos
Cheese surprise plate
\$310mxn

Platos Fuertes / Main Courses

✂ Huachinango al horno con salsa teriyaki de balsámico, arroz basmati al vapor y espárragos ligeramente ahumados
Red snapper baked with balsamic teriyaki sauce, steamed basmati rice and slightly smoky asparagus
\$295mxn

Huachinango de la pasión en costra de pistache, puré de papa, espárragos al grill, suprema de cítricos y salsa de maracuyá
Passion red snapper on pistachio crust, mashed potato, grilled asparagus, citrus supreme and passion fruit sauce
\$295mxn

✂ Salmón sellado en glaseado de chiles y naranja, puré de papa, espinacas, betabel dorado, caviar de pez volador y jus de langosta
Seared salmon with chillis & orange glaze, potato puree, spinach, beet, flying fish caviar and lobster jus
\$310mxn

Camarones en salsa de ajo, papa cambray horneada, elote baby asado, zanahoria y espárragos
Shrimps in garlic sauce with baked potatoes chambray, roasted baby corn, carrots and asparagus
\$385mxn

Camarones satay al coco, puré de camote, espárragos al grill, lichis, salsa de tamarindo y chipotle
Coconut shrimp satay, mashed sweet potatoes, grilled asparagus, lychee, tamarind and chipotle sauce
\$385mxn

Linguini frutti di mare, pulpo, almeja, mejillón, camarón y callo
Linguini frutti di mare, octopus, clam, mussel, shrimp and scallop
\$285mxn

Medallones de res con puré rústico de papa, ejotes salteados, col de bruselas, chícharos y salsa de queso gruyere
Beef medallions with rustic mashed potatoes, green beans sautéed, brussels sprout, peas and gruyere cheese sauce
\$365mxn

New york a las brasas con tuetano al perejil, gajos de papa al horno, chayotes cremosos, salsa de cabernet y espárragos con prosciutto
Grilled new york steak with roasted bone marrow and parsley, sliced baked potatoes, creamy chayotes, cabernet sauce and asparagus with prosciutto
\$425mxn

✂ Langosta rostizada en adobo, mantequilla con vegetales y puré de papa o risotto
Roasted lobster in adobo sauce, butter with vegetables and mashed potato or risotto
\$525mxn



Libre de Gluten / Gluten Free



Orgánico / Organic