

L E - K L I F F

*Comida / Lunch
Chef Everardo Robles*



Guacamole tropical, mango, jícama, granada y panela marinada
Guacamole, mango, jicama, pomegranate and fresh local cheese
\$135mxn

Y 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

Y Ensalada de tomate con queso de cabra al tomillo, arúgula, betabel, coliflor y reducción de balsámico
Tomato salad with goat cheese and thyme, arugula, beet, cauliflower and balsamic reduction
\$135mxn

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

Ostiones frescos de la baja con trío de salsas, papaya, cebolla morada, salsa de tomate, salsa de jalapeño fresco y shot de clamato con camarón
Baja fresh oyster with trio sauces, papaya, red onion, tomato and fresh jalapeno sauce and a shrimp clamato shot
\$185mxn

Tapas del mar
Tapas of the sea
\$155mxn

Enchiladas de mariscos al chipotle con pulpo, camarón, callo, queso manchego y cubos de piña fresca
Seafood enchiladas, chipotle, octopus, shrimp, scallop, manchego cheese and fresh pineapple cubes
\$175mxn

Sandwich de pescado con pan horneado en casa, queso manchego al gratín, aioli de aguacate y aderezo de cebollín
Fish sandwich with home baked bread, manchego cheese gratin, avocado aioli and fried potato slices with chive dressing
\$165mxn

Arrachera al grill con cebollitas cambray, chorizo, quesadilla de panela, ensalada de aguacate y salsa martajada
Grilled flank steak, baby onions, chorizo, panela cheese quesadilla, avocado salad and martajada sauce
\$245mxn

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

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

Huachinango zarandeado con trío de puré, mango, betabel, piña y pico de mango
Red snapper zarandeado with trio puree, mango, beet, pineapple and mango pico de gallo
\$295mxn

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