

COMIDA

DEL MAR

Tostada de Hamachi

Jurel curado marinado en zumaque y limón con manzana verde, apio, cebollín, chips de serrano y un ligero toque de piña.

Callo de Hacha en Ceviche

Leche de tigre con pepino persa, cebolla morada y un ligero toque de mango.

Bocados de Cangrejo Real

Croquetas de cangrejo con berenjenas y pimiento en salsa de alcachofa.

Ostiones Rockefeller

Ostiones horneados con espinacas y crema de parmesano.

Pesca del día

Acompañada de maíz asado en reducción de vino blanco y chalotes.

Hamburguesa de Camarón

Pan brioche, medallón de camarón hecho en casa (natural o empanizado), tocino, lechuga, tomate, cebolla morada y mayonesa manera.

DE SONORA

Hamburguesa

Nuestro pan de hamburguesa tipo pretzel, queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada y nuestra mayonesa ahumada, acompañada de papas a la francesa.

Cabrería reinterpretada

110 gr de filete de cabrería y 100 gr de cabrería sellada en cenizas de cebolla, sobre una base de mousse de papa, acompañada de vegetales glaseados y gravy de pimienta.

La Porchetta

Tiras de cerdo envueltas en su chicharrón, sobre mayonesa de guajillo y aceite de hojas verdes. Acompañadas de papa mil hojas y espárragos.

El Pollo de la Tita

Pechuga con salsa de Oporto y zanahorias glaseadas.

DE LA HUERTA

Láminas de Tomate

Tomates de temporada, pesto de albahaca, arúgula, piñones y queso pecorino con perlas de balsámico.

Hojas Verdes

Mezcla de hojas verdes en vinagreta de limón y queso parmesano.

Betabel Manera

Envolturas de betabel con pistache y queso de cabra en vinagreta dijon.

Medallón de Coliflor

Coliflor asada con nuez de la india y espárragos en base de quinoa.

Sopa de la Huerta

Mezcla de verduras finamente picadas en caldo de tomate con pasta de la casa.

Risotto de Portobello

Con aceite de trufa y queso pecorino.

Ravioles de Hongos y Jamón Serrano

Servidos en emulsión de leche de cabra ahumada realizada con cenizas de cebolla.

Ensalada de Pollo

Camote, betabel, tomate, pepino y aguacate con aderezo a elegir.

Sopa de Cebolla

La clásica gratinada.

Crema de Tomate

Tomates de la huerta con un toque de queso feta, acompañada de pistaches y grissinis.

POSTRES

Jericaya de la Tita

Acompañado de una mezcla fresca de frutos rojos.

Tarta de Dátil y Nuez

Servida con una porción de cremoso helado de queso de cabra.

Helado y Sorbet

Hecho en casa, de temporada.

Saratoga

Acompañado de refrescante sorbete de frutos rojos del bosque.

MANERA

M A R Y H U E R T A