

MÓNICA PATIÑO®



restaurante

6 a 12 | noche | comedor

Del Mar

Plato mixto de frutos del mar \$ 425

Almeja reina de Ensenada en temporada 3/ 6/ 12 piezas

\$ 175 / \$ 225 / \$ 385

Ostiones Sol Azul de Baja California, en su concha con salsa mignonette 3/ 6/ 12 piezas

\$ 175 / \$ 225 / \$ 385

Botanas

Tostada de ceviche en verde como en la costera \$ 120

Tostada de pescado guisado \$ 145

Ceviche filipino, en leche de coco al jengibre y aceite de ajonjolí \$ 170

Ceviche flor de mar con king crab y callo de hacha con su coco picosito \$ 195

Trio de ceviches: palmitos, verde y filipino \$ 170

Salmón ahumado clásico con pan campesino a la parrilla \$ 195

Entradas

Sopa de róbalo y camarón al tomillo y azafrán \$ 185

Mejillones al wok con leche de coco al jengibre y cilantro \$ 185

Anillos de calamar con alcaparras chile de árbol y perejil \$ 165

Carpaccio de carne Wagyu de rancho Las Luisas con ensalada exótica a la yerbabuena \$ 382

Ensaladas

Ensalada de betabel rostizado, arúgula, queso de cabra y yerbabuena fresca \$ 160

Ensalada de palmitos, jitomate y aguacate \$ 160

Platos Fuertes

Pasta Cecca \$ 210

Spaghetini con mejillones y calamar al aglio, olio y pepperoncino \$ 235

Salmón tikin- xic sobre piña miel al carbón y frijolitos negros \$ 280

Mole de olla costeño (para dos personas) \$ 278

Dentro de un chile poblano, pescado a la veracruzana al horno \$ 280

Pollito orgánico de libre pastoreo al horno con tomillo y limón \$ 270

Steak choice con salsa Roquefort \$ 330

