



COLD APPETIZER AND SALADS

Chopped avocado, cucumber, cherry tomatoes, onion, feta cheese, black olives dressed with an olive oil, lemon vinaigrette. \$ 85

Fresh mixed greens topped with an avocado tartar lightly flavored with dill and mint, then surrounded with smoked salmon. Served with a passion fruit mayonnaise and smooth white wine vinaigrette. \$ 120

Green salad with a mix of organic greens and cherry tomatoes, crunchy dried fruits, minted croutons, raspberry vinaigrette and topped with parmesan crisps. \$ 85

Fresh tuna sashimi served with seared watermelon, arugula lettuce, cambray onion crisps and drizzled with a soy vinaigrette. \$ 150

Beef tartar and chives sushi rolls with a spicy-sweet & sour apricot reduction known as Chamoy and tamarind sauce. \$ 130

Refreshing mango gazpacho, a combination of coriander scallop ceviche, spicy cayenne oil, alfalfa sprouts and a touch of Tajin crushed pepper. \$ 95

WARM APPETIZERS AND SALADS

Thin slices of shrimp then served with Vodka & Clamato froth and then drizzled in garlic olive oil. \$ 95

Fresh tossed vegetables served with goat cheese, candied walnuts and both honey and beet vinaigrette. \$ 90

Tasting a trilogy of creamy rice:

The black with calamari ink, the white with boletus mushroom and the red with mussels. \$ 120

4 minilla crab ravioli served on a cream of zucchini sauce, topped with a sour pine-nut and tomato vinaigrette, scented with a touch of thyme. \$ 130

Romaine lettuce hearts served with endives, spring onions, tomato hearts and topped with chicken Diavolo, then drizzled with a smooth bacon vinaigrette. \$ 90

3 Tempura mushrooms filled with crab meat and served on a creamy chipotle sauce. \$ 95

SOUPS

Avocado tartar in our traditional tortilla soup, topped with tortilla strips, spume of sweet cheese and crisps of chile guajillo and parsley. \$ 80

Cream fusion: Black bean and red wine cream soup, then surrounded with a brie cheese cream scented with Vermouth, garnished with coriander croutons. \$ 80

Creamy shrimp and crab bisque drizzled with a touch of chipotle oil with fish, clams and mushrooms, creates this fantastic Caldereta. \$ 145

THE PRICES ARE IN PESOS, ALL TAXES INCLUDED, GRATUITY NOT INCLUDED
MARCH 2011

PEPPERS

Restaurant

MAINS

Mixiote of red snapper al pastor style, served with plantain chips and a warm pineapple and avocado salad, scented with coriander. \$ 180

Grilled shrimp and bacon skewers, served on top of buttered wild rice. With a trilogy of our special sauces: Hibiscus, shrimp demi-glace and spicy tamarind. \$ 220

Coconut shrimp on top of sweet potato puree, served with sweet pineapple and spicy diablo sauce. \$ 220

Grilled tuna steak served with escalibada of vegetables and yucca chips accentuated with a chile morita and balsamic reduction. \$ 250

Beef shouldered with both white and red wine sauces, served with butternut caramelized onions and potatoes au gratin. \$ 230

Grilled flank steak, served on nopales cactus with smoked bacon and thyme. Served with baked potato and peanut macha sauce. \$185

Suckling pig slowly cooked Michoacán style, served with a potato puree infused with hibiscus, pickled vegetables and the slow cooked demi-glace. \$ 190

Grilled duck breast with a rosemary apple compote, on top of tortilla julienne with a raspberry demi-glace. \$ 200

Chicken breast stuffed with mushrooms and huitlacoche (corn smut), served with potato puree, grilled asparagus and drizzled with both basil oil and tequila sauce. \$ 160

Breaded chicken breast bathed in a spicy casse sauce flambéed with Mezcal. Served on pasta and topped with gouda cheese. \$ 150

OUR SIGNATURE DISH : PAELLA VALENCIANA

Our signature dish is the Paella Valenciana, shrimp, octopus, scallops, mussels and vegetables in saffron rice. Chef Jorge Castrejon Our Mexican-Spanish serves this nostalgic dish with his personal interpretation of Spanish cuisine. Pair this savory dish with one of the wines from our carefully selected list.

Paella for 2 \$ 350, Paella for 1 \$ 220

PASTAS

Spaghetti sautéed with shrimps, scallops, octopus and mussels in a fresh tomato and basil sauce. \$ 190

Sautéed fettuccini in a white sauce with the touch of the chef. \$ 115

Delicious sautéed ravioli stuffed with 3 cheeses in a fresh and tasty tomato sauce. \$ 140

Fusilli Pasta with broccoli, mushrooms carrots, fresh tomatoes and sautéed in olive oil and butter \$ 120

THE PRICES ARE IN PESOS, ALL TAXES INCLUDED, GRATUITY NOT INCLUDED
MARCH 2011



ENTRADAS Y ENSALADAS FRIAS

Trozos de aguacate y pepino, tomates cherry, cebolla, queso feta, aceitunas negras aderezados con una vinagreta de limón y aceite de olivo. \$ 85

Hojas tiernas de lechuga sobre un tartar de salmón ahumado y aguacate con un toque de eneldo y menta, acompañado con mayonesa de fruta de la pasión y suave vinagreta de vino blanco. \$ 120

Mezcla de lechugas orgánicas y tomate cherry, frutos secos crocantes y crotones aromatizados con menta y vinagreta de frambuesa y su crujiente de parmesano. \$ 85

Fresco sashimi de atún sobre sandía parrillada, servido con arugula, crujiente de cebollita cambray y vinagreta de soya. \$ 150

Rollitos de sushi de tartara de res y cebollino con salsa de soya ligeramente picante, salsa de tamarindo y Chamoy. \$ 130

Refrescante gazpacho helado de mango con ceviche de callo de hacha al cilantro, aceite de cayena picante, germen de alfalfa y un toque de Tajin. \$ 95

ENTRADAS Y ENSALADAS TIBIAS

Finas laminas de carpacho de camarón con espuma de Clamato y vinagreta de olivo al ajillo. \$ 95

Gratinado de queso de cabra con verduritas tiernas, nueces garapiñadas y acompañado con vinagreta de miel y betabel. \$ 90

Degustación de la trilogía de arroces cremosos :

El Negro de tinta de calamar, el blanco de hongo boletus y el rojo escabechado de mejillón. \$ 120

4 Ravioles de minilla de jaiba templados, sobre una crema de calabacita italiana y vinagreta acida de piñones al tomillo . \$ 130

Ensalada a la plancha con cogollos de lechuga romana, endivias, cebollita cambray, corazón de tomate y cubitos de pechuga de pollo endiablada, acompañada de una suave vinagreta de tocino. \$ 90

3 Hongos estilo tempura rellenos de carne de cangrejo sobre una salsa cremosa de chipotle. \$ 95

SOUPS

Sopa de tortilla sobre un tartar de aguacate, tortilla en juliana, espuma de queso suave y crujiente de chile guajillo y perejil. \$ 80

Fusión de cremas: Blanca de queso brie perfumada al Vermouth y de frijol Negro al vino tinto con picatostes al cilantro. \$ 80

Cremoso bisque de camarón y cangrejo con pescado, almeja y champiñones con un toque de aceite de chipotle hacen posible esta fantástica Caldereta de pescado. \$ 145



MAINS

Mixiote de huachinango al pastor, servido con chips de platano macho y acompañado con una ensalada caliente de pina y aguacate aromatizada con cilantro. \$ 180

Pinchos de camarón parrillados con tocino, sobre un arroz salvaje a la mantequilla y nuestra trilogía de salsas: Jamaica, jugo de camarón y tamarindo picante. \$ 220

Camarones al coco divorciados por salsa a la diablo y de piña sobre un puré de camote y papa al mojo de ajo . \$ 220

Filete de atún parrillado, servido sobre escalibada de verduras, acompañado con chips de yuca y una reducción de chile morita y balsámico. \$ 250

Medallones de filete de res en salsa de vino blanco y tinto, servido con cebollitas confitadas en mantequilla de nuez y gratin de papa. \$ 230

Suave arrachera parrillada sobre nopalitos con tocino ahumados al tomillo, papa al horno y salsa macha de cacahuate. \$185

Lomo de lechón confitado a baja temperatura estilo Michoacán, servido con puré de papa infusionado con Jamaica y vegetales encurtidos en el mismo demi-glaze del lechón. \$ 190

Magret de pato parrillado con compota de manzana al romero, sobre una juliana de tortilla y demi-glaze de frambuesa. \$ 200

Suprema de pollo rellena de portobello y huitlacoche, servida con pure de papa, trigueros parrillados con aceite de albahaca en salsa de tequila. \$ 160

Pechuga de pollo empanizada bañada con salsa de tomates frescos ligeramente picante y flameada con mezcal, servida sobre pasta y gratinada con queso gouda. \$ 150

LA ESPECIALIDAD DE LA CASA : PAELLA VALENCIANA

Nuestra especialidad es La Paella Valenciana con camarones, pulpo, mejillones, callos y vegetales. Chef Jorge Castrejon nuestro Chef México-Español sirve este nostálgico platillo con su interpretación personal de la cocina española. Maride este delicioso platillo con uno de los vinos de nuestra carta de vinos cuidadosamente seleccionada.

Paella para 2 personas \$ 350, Paella para 1 persona \$ 220

PASTAS

Spaghetti salteado con camarón, callo, pulpo y mejillón en una fresca salsa de tomate y albahaca. \$ 190

Fetuccini salteado en salsa blanca y vino blanco con el toque del chef. \$ 115

Deliciosos raviolos rellenos de 3 quesos en una fresca y sabrosa salsa de tomate. \$ 140

Fusilli con brócoli, champiñón, zanahoria y frescos tomates, salteados en aceite de olivo y mantequilla. \$ 120

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA, PROPINA O SERVICIO NO INCLUIDO
MARZO 2011