

# MENU CENAS





## ENTRADAS

### **ENSALADA GRIEGA | \$330 MXN**

Tomate cherry, pepino, cebolla morada, aceituna Kalamata y queso feta

### **TIMBAL DE BETABEL | \$325 MXN**

Betabel al horno, con queso de cabra, cítricos y pistache

### **FOCACCIA DE LA CASA CON DIPS | \$525 MXN**

Pan artesanal hecho en casa acompañado con variedad de dips con sabores del medio oriente.

### **TACOS DE FILETE DE RES 3PZAS | \$450 MXN**

Jugosa carne con cebolla cambray, rábano fresco y cilantro acompañados con guacamole tropical.

### **TARTAR DE ATÚN EN SALSA PONZU | \$475 MXN**

Atún con un toque de salsa cítrica mezclado con mango, aguacate y ajonjolí

## DE NUESTRO HORNO

### **PIZZA MARGARITA | \$345 MXN**

Con queso gouda, pomodoro y albahaca

### **PIZZA DE QUESO DE CABRA | \$385 MXN**

Con pomodoro, higos, queso de cabra y balsámico.

### **PIZZA BURRATA | \$395 MXN**

Con pomodoro, trufa y burrata.

### **PIZZA CON PESTO QUESO PROVOLONE Y CABRA | \$450 MXN**

Con una delicada base de pesto y una fusión de queso provolone con queso de cabra cenizo acompañada de higos frescos, arugula baby y salmon ahumado y un toque aromático de aceto balsámico

## DE NUESTROS MARES

### **FILETE DE ROBALO AL OUZO | \$625 MXN**

Jugoso robalo acompañado con puré de papa.

### **SALMON AL HORNO CON SUMAC | \$675 MXN**

Salmón marinado con sumac, acompañado con vegetales calabaza italiana, brócoli y espinacas.





## DE NUESTRA TIERRA

**PECHUGA DE POLLO AL LIMON | \$495 MXN**

Pechuga ligeramente dorada acompañada de vegetales calabaza italiana, brócoli y espinacas.

**SHORT RIB A LA BARBACOA EN LENTA COCCION | \$725 MXN**

Jugosa costilla acompañada con puré de papa.

**FILETE DE RES ANGUS CON SALSA DE VINO TINTO | \$850 MXN**

Servido con papas al carbón.

---

## DULCES RECUERDOS

**CLASICO STYCKY TOFFEE PUDDING | \$345MXN**

**FLAN DE CARDAMOMO | \$345 MXN**

**MOUSSE DE CHOCOLATE | \$385 MXN**

