

# El Mar

## Entrada Frías

### 🌿 **CARPACCIO DE ATÚN**

Salsa ponzu, naranja, toronja, arúgula,  
aceite de olivo y sal de San Felipe

### **ROLLO VIETNAMITA**

Hoja de arroz, pollo marinado en salsa ponzu,  
jícama y aderezo de cacahuete

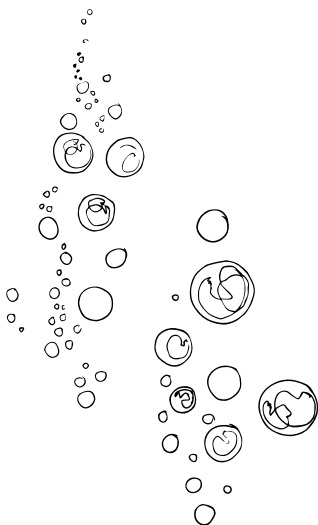
## Entradas Calientes

### **TEMPURA SHELL**

Tártara de atún en ponzu, crujiente de tortilla,  
ensalada de col con aderezo de chipotle

### **PASTEL DE CANGREJO**

Manitas de moro en tempura, palmito asado,  
pork belly confitado, queso feta, aceite de humo  
y aderezo de jengibre encurtido



## Ensaladas

### **ENSALADA CORAL**

Arúgula, tomates cherry, camarón, cebollín, zanahoria y vinagreta de limón

### **ENSALADA PORTOBELLO**

Confitado con ajo, tomate cherry confitado, mix de lechuga, almeja empanizada, aceite de olivo, sal de San Felipe y pimienta

## Pastas

### **FETTUCCINE CON CAMARÓN**

Camarones a la parrilla en salsa de queso con perejil picado

## Sopas

### **CLAM CHOWDER**

Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino, cebollín, perejil y tomate cherry

### **SOPA DE CAMARÓN**

Camarón pacotilla, epazote, tomate cherry y cebollín

# Principales

## **CAMARÓN CROCANTE**

Coco, salsa de piña decorada con zanahoria, cebollín y brotes

## **SALMÓN A LA PARRILLA**

Salsa de pimienta acompañado con papa, espárragos y rábano

## **PULPO A LA PARRILLA**

Salsa talla con alioli, arúgula, sal de humo, perejil y cebollín

## **ATÚN MIGNON**

Puré de papa, vegetales, espárragos con salsa ponzu

## **LANGOSTA**

Hervida, parrillada o al sartén  
Salsa: Ajillo, Thermidor, Mantequilla  
Acompañado de puré de papa o vegetales

# Postres

## **TARTA DE QUESO MANCHEGO Y MORAS**

## **DECONSTRUCCIÓN DE PASTEL DE ZANAHORIA**

---

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



Platillos libres de gluten



Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada



Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



# Menú de Origen Vegetal

## Entradas

- 🍏 🌿 **ARANCINI DE AZAFRÁN**  
Jalea de tomate, calabaza encurtida
- 🍏 🌿 **COLIFLOR HARISSA**  
Tahini, alcaparra frita y eneldo
- 🍏 🌿 **TEXTURAS DE ALCACHOFA**  
Albahaca, crema de coco, espinaca vapor

## Sopa

- 🍏 🌿 **CREMA DE NUEZ DE LA INDIA**  
Uva rostizada, crocante de cebolla

## Platos Fuertes

- 🍏 🌿 **BERENJENA**  
Chutney de tomate, pistache y lavosh de tomillo
- 🍏 🌿 **GRILL BAO**  
Mix de lenteja, col agripicante, papa curly

## Postre

- CHOCO CACAHUATE**  
Bizcocho de cocoa con crema de maní  
y ganache de chocolate 70%

- 
- 🍏 Plátanos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
  - 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

