

# SOTAVENTO

## ENSALADAS SALADS

\* Complemento para nuestro plan Open Kitchen  
\*Supplement for our Open Kitchen package

### PORTOBELLO ASADO ROASTED PORTOBELLO

Portobello marinado en especias con crema de queso de cabra y tomates cherry  
*Herbed marinated portobello, goat cheese cream and tomato cherry*

360

### MEDITERRÁNEA

Lechugas mixtas, pepino, tomates semi-confitados, aceitunas negras, cous-cous y anchoas  
*Mixed lettuce, cucumber, semi-confit tomatoes, black olives, cous-cous and anchovies*

360

### ENSALADA VERDE MIXTA MIXED GREEN SALAD

Arúgula, espárragos, pepino, uvas, tomate, aguacate y semilla de girasol  
*Arugula, asparagus, cucumber, grapes, tomatoes, avocado and sunflower seeds*

320

### CAPRESSE

Tomate heirloom, queso burrata, albahaca, arúgula y nuez de macadamia tostada  
*Heirloom tomato, burrata cheese, basil, arugula, toasted macadamia nuts*

450  
\*+250

### ENSALADA NIÇOISE NIÇOISE SALAD

Atún en costra de especias, huevo de codorniz, aceituna Kalamata y ensalada verde  
*Herb crusted tuna, quail egg, Kalamata olive and green salad*

390  
\*+150

### ENSALADA DE ALCACHOFA ARTICHOKE SALAD

Alcachofas a la parrilla, cremoso de queso azul, quinoa y confit de semillas  
*Grilled artichokes, blue cheese cream, quinoa and seeds confit*

320

## ESPECIALES DEL CHEF CHEF SPECIALS

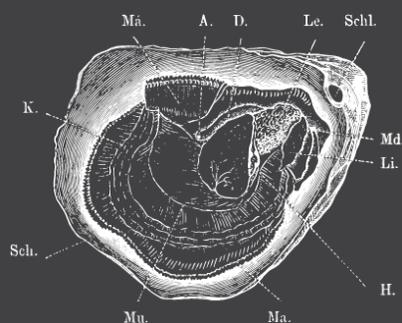
### LINGUINI CON LANGOSTA linguini with lobster

690\*+300

### TARTAR DE RES CON PROSCIUTTO

steak tartar with prosciutto

480 \*+200



## OSTIONES OYSTERS

Ostiones frescos  
Fresh Oysters

½ docena -- ½ dozen 700

1 pz - 1 pc 120

\*+500  
\*+90

### AL GRILL GRILLED

Ostiones con habanero  
Spicy oysters

Ostiones al mojo de ajo  
Oysters with garlic

½ docena -- ½ dozen 800

1 pz - 1 pc 130

\*+600  
\*+100

## LA PARRILLA THE GRILL

Acompañados con guarnición de ensalada  
*Served with side of salad*

### COLA DE LANGOSTA LOBSTER TAIL

1450  
\*+750

RIB EYE 710

\*+500

ARRACHERA -- FLANK STEAK

550

SALMÓN 640

RÓBALO 850

\*+450  
*Sea bass*

HUACHINANGO -- RED SNAPPER

850  
\*+300

### PULPO MAYA MAYAN OCTOPUS

650

\*+350

CAMARONES AL MOJO DE AJO

*Grilled shrimps with garlic*

680

\*+350

## GUARNICIONES SIDES

HUMMUS 240

con mix de tomates y pan lavash  
*with mixed tomatoes and lavash bread*

HUMMUS DE AGUACATE  
CON MANGO 285

*Avocado hummus with mango*

VEGETALES AL GRILL 290

*Seasonal grilled vegetables*

CAMOTE ROSTIZADO 250

Pepino, yogurt griego, menta y miel de comino  
*Roasted sweet potato with cucumber, greek yogurt mint and cumin honey*

CEBOLLAS ASADAS 250

Mix de cebollas asadas con queso azul  
*Roasted onions mixed with blue cheese*

ARROZ BLANCO 260

Preparado con Salvia  
*White rice with sage*

## POSTRES HELADOS FROZEN DESSERTS

### CHEESECAKE HELADO

cheesecake ice cream

200

### SORBET DE LIMÓN Y MANGO

lemon and mango sorbet

200

COUS COUS DE  
MARACUYA Y NARANJA  
orange passion cous cous

FRESAS CON MERENGUE  
strawberries with meringue

200

PLÁTANO CHOCOLATE  
banana chocolate

200

SELECCIÓN DE  
HELADOS Y SORBETES  
assorted ice cream and sorbets

90

🌿 = VEGETARIAN 🥜 = NUTS 🍷 = GLUTEN FREE 🌱 = VEGAN

El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Por favor avisenos si tiene alguna alergia a los alimentos. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness. Please notify us if you have any food allergies. Precios en pesos Mexicanos. IVA incluido. Servicio no incluido. Prices shown in Mexican pesos. VAT included. Service not included