

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

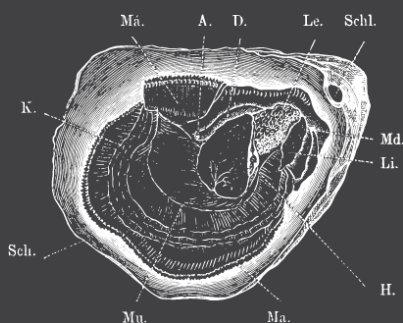
*+300

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 con mantequilla y queso Grilled with butter and cheese

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

Sea bass *+450

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 lavosh
with mixed tomatoes and lavosh bread

HUMMUS DE AGUACATE
CON MANGO 270

Avocado hummus with mango

VEGETALES AL GRILL 270

Seasonal grilled vegetables

CAMOTE ROSTIZADO 250

Pepino, yogurt griego, menta y miel de comino
Cucumber, greek yogurth, 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 DE FRESAS

strawberry cheesecake

200

SORBET DE LIMÓN Y MANGO

lemon and mango sorbet

200

COUS COUS DE MARACUYA Y NARANJA

orange passion cous cous

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. Recomendamos un 15% adicional por concepto de servicio. Prices shown in Mexican pesos. VAT included. We suggest an additional 15% service charge.