











Entradas

- 
ENSALADA LOS RISCOS \$ 220
 Ciruelas, duraznos y peras marinadas en vino tinto a la parrilla, nuez de la india y vinagreta de mora azul.
- 
ALMEJAS CHOCOLATA \$ 300
 Almejas en salsa de coco picante, gratinadas con queso cheddar.
- 
ENSALADA DE ARÚGULA \$ 350
 Amaranto, almendra tostada, frutos al vino, queso cabra con arándanos y vinagreta de manzana.
- 
ENSALADA DE ENDIVIA \$ 350
 Mango, manzana, tomate cherry, nuez de la india, queso de cabra cenizo y aderezo de albahaca.





Cremas

- 
SOPA DE CEBOLLA: Cebolla caramelizada con crouton gratinado. \$ 160
- 
CREMA DÚO: Crema de elote y Huitlacoche. \$ 280
- 
BISQUE DE CAMARÓN: Bisque con un toque de crema aromatizada con Brandy y crouton de focaccia de tomate. \$ 285

Mercado de Pescados y Mariscos

- FETTUCCINI CON MARISCOS** \$ 480
 Salsa case italiana rústica con toque de hierbas finas, acompañada de frutos del mar, flameados con vino blanco 200 g de almejas, mejillones, camarón y calamar.
- 
CAMARONES AL PASTOR \$ 485
 Camarones 160 g, marinados con achiote y montados en risotto de cilantro acompañado con piña flambeada en tequila y mermelada de cebolla.
- 
MEDALLÓN DE ATÚN AL GRILL \$ 580
 Atún 200 gr sobre puré de chícharo, acompañado de vegetales salteados con cubos de piña asada y salsa de piña.
- 
PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA \$ 580
 Deliciosa Pesca del día 200 g, con camarones y salsa de cítricos, servido con risotto negro y vegetales orgánicos.

Carnes y Aves

- 
MEDALLÓN DE PECHUGA DE POLLO ENVUELTO EN TOCINO \$ 350
 Medallón de pollo 200 g a la parrilla con timbal de melanzane, queso mozzarella fresco gratinado, acompañado con salsa casera tradicional.
- 
RIB EYE \$ 950
 Corte premium Rib Eye 400 g, acompañado de espárragos con cebolla cambray y champiñones.
- 
MAR Y TIERRA CON CAMARÓN \$ 985
 Deliciosa combinación de camarones 140 g, filete mignón 200g, a las brasas con espárragos, zanahoria baby y puré de papa rústico con tocino, mantequilla con ajo y salsa gravy de vino tinto.
- 
MAR Y TIERRA CON LANGOSTA \$ 1,050
 Exquisita combinación de cola de langosta 170 g, filete mignon 200 g, a las brasas con espárragos, zanahoria baby y puré de papa rústico con tocino, mantequilla con ajo y salsa gravy de vino tinto.
 No incluido en paquete: Todo Incluido*

Cortes Premium de la Parrilla


- 
TOMAHAWK \$ 2,500
 Corte premium Tomahawk 1,200 g, acompañado de espárragos, pimientos y papa al horno.
 Servicio premium, 2 pax.
 No incluido en paquete: Todo Incluido*

El chef sugiere disfrutar su corte en término medio o tres cuartos; cocinarlo más puede afectar su calidad.

Postres



- CREPA** \$ 180
 Rellena de plátano, caramelo, acompañado con helado de vainilla.
- PAO PISTACHE** \$ 180
 Pulverizado de chocolate blanco y cremosos de mousse de pistacho con ganache de chocolate.
- TARTA DE LIMÓN** \$ 180
 Con limón amarillo cristalizado, montado con frutos rojos.
- PASTEL DE CHOCOLATE** \$ 180
 Toppings de vainilla, fresas y blueberries.

Precios en pesos mexicanos, incluyen el 16% IVA.
 Consumir carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

 Productos aptos para consumo libre de gluten

 Productos 100% vegano libre de origen animal

Appetizer

- 
RISCOS SALAD \$ 220
 Grilled plums, peaches, and pears marinated in red wine served with cashew nut and blueberry vinaigrette.
- 
CHOCOLATE CLAM \$ 300
 Clams with spicy coconut sauce and melted cheddar cheese.
- 
ARUGULA SALAD \$ 350
 Amaranth, toasted almonds, fruits in red wine, goat cheese with blueberries and apple vinaigrette.
- 
ENDIVES SALAD \$ 350
 Mango, apple, cherry tomato, cashew nut, ashen goat cheese and basil dressing.

Creams & Soups

- 
ONION SOUP: Caramelized onion with gratin crouton. \$ 160
- 
DUO CREAM: Corn and Huitlacoche. \$ 280
- 
SHRIMP BISQUE: Creamy shrimp bisque enhanced with brandy focaccia tomato crouton. \$ 285

Seafood

- SEAFOOD FETTUCCINI** \$ 480
 Classic italian tomato sauce, fine herbs, accompanied with seafood, flambe with white wine.
- SHRIMP PASTOR STYLE** \$ 485
 Shrimp 6oz, marinated with achiote and mounted on cilantro risotto accompanied with pineapple flamed in tequila and onion jam.
- GRILLED TUNA MEDALLION** \$ 580
 Tuna 7 oz on pea puree, accompanied with sauteed vegetables, roasted pineapple sauce.
- CATCH OF THE DAY** \$ 580
 Delicious grilled fish filet 7oz, accompanied with shrimp and citrus sauce, served with black risotto and organic vegetables.

Steaks & Poultry

- CHICKEN BREAST MEDALLION WRAPPED IN BACON** \$ 350
 7oz chicken medallion, grilled with eggplant timbale, fresh mozzarella cheese au gratin, topped with traditional homemade sauce.
- RIB EYE** \$ 950
 Premium Rib Eye 14oz, served with asparagus, cambay onion, and mushrooms.
- SHRIMP SURF & TURF** \$ 985
 A delicious combination of 5 oz shrimp, 7 oz filet mignon grilled served with asparagus, baby carrots, and rustic mashed potatoes with bacon, garlic butter, and red wine gravy.
- LOBSTER SURF & TURF** \$ 1,050
 An exquisite combination of lobster tail 6oz, filet mignon 7oz served with asparagus, baby carrots, and rustic mashed potatoes with bacon, garlic butter, and red wine gravy sauce.
 No incluido en paquete: Todo Incluido*

Premium Grilled


-  **TOMAHAWK** \$ 2,500
 Tomahawk premium 42oz, served with asparagus, bell peppers, and baked potato.
 Premium service, 2 pax.
 Not included in the plan: All-Inclusive*

The chef recommends enjoying your steak medium rare or medium; cooking it longer may affect its quality.

Dessert

- CREPE** \$ 180
 Banana crepes, caramel sauce and vanilla ice cream.
- PAO PISTACHIO** \$ 180
 Creamy pistachio mousse dusted with white chocolate and pistachio chocolate sauce.
- LEMON PIE** \$ 180
 Lemon tart caramelized with red season fruits.
- DARK CHOCOLATE CAKE** \$ 180
 Vanilla Topping, Strawberry and Blueberries.

Price in Mexican pesos includes 16% TAX
 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

 Products suitable for gluten-free consumption

 100% vegan product free of animal origin