

GUACAMOLE 19

Molcajete de aguacate con tomate cherry, cebolla y granada.

BOCADO DE MAR 15

Erizo de mar, mezcla de algas en vinagreta de naranja, aguacate, huevo de pez volador.

TOSTADA DE PULPO 15

Tortilla frita de maíz con pulpo a la mantequilla y adobo de salsas negras.

TOSTADA DE GAMBA BLANCA 15

Tortilla frita de maíz con gamba blanca, guacamole y chilpachole.

COCHINITA PIBIL 25

Tacos de cochinitillo con achiote, calamares fritos con salsa de habanero y piña.

RUBÍ & MARFIL 28

Lámina de atún de la almadraba sobre tortilla de maíz, salsa martajada y tuétano asado.

QUESADILLA DE SOLOMILLO DE PASTO 28

Carne asada, queso gratinado con pimiento, jalapeño y salsa macha.

CEVICHES & RAW BAR

CEVICHE CLÁSICO 22

Corvina fresca, lima, cebolla, cilantro y chile habanero.

VUELVE A LA VIDA 25

Caldo frío de vegetales con pulpo, camarón y percebes. Pico de gallo con pepino y aguacate.

CEVICHE PERUANO 27

Pesca del día sobre leche de trigre, ají amarillo, boniato naranja y chancha frita.

CEVICHE CARIBEÑO 28

Corvina fresca curada en lima, mango fresco, sandía y melón sapo sobre leche de tigre de coco y pitaya.

AGUACHILE DE GAMBASY VIEIRAS 32

Gamba blanca con rodajas de vieiras sobre leche de tigre de tomatillo verde, pepino, cebolla y jalapeño rojo.

TIRADITO DE HAMACHI 28

Láminas de hamachi fresco, cebollín y kinoto asado con salsa de cenizas y naranja sobre caldo dashi y chile cascabel.

SASHIMI DE ATÚN SAKU 29

Técnica del Pacífico mexicano.
Salsa cítrica, chile serrano, sal de mar, aguacate.

OYSTER BAR

HUITRES POGET 10

FINE CLAIRE #2

Encewichadas con pico de gallo.
Con salsa tropical de maracuyá y mango.
A la brasa con mantequilla de hierbas finas.

PESCA FRESCA TODOS LOS DÍAS

Pregunte por los platillos especiales.



TARTAR BAR

TARTAR YUCATÁN 25

Mezcla de gambas blanca y roja con piña, menta, cilantro, cebolla morada, rábanos y chile habanero.

SALMÓN DE LAS ISLAS FEROE a la brasa 25

Chalota, jalapeño y jengibre con salsa Suke, mango y wasabi.
Calidad premium, textura jugosa y dulce.

CARABINERO DEL ATLÁNTICO 28

Gamba roja, aguacate, melón, gengibre, albahaca y jalapeño con aceite cítrico de shiso.

ATÚN DE LA ALMADRABA 32

Sorbete de sandía y menta, sésamo, cebollín y salsa de anguila con chipotle. Sabor intenso y textura suave.

ANCESTRAL con fuego

PAPATAKA DE LUBINA 35

Pescado cocido al vapor sobre hoja de plátano, pipián de calabaza y espárragos.

BACALAO AL MISO 42

Filete de bacalao negro macerado en miso blanco y naranja con vegetales en escabeche.

PULPO ZARANDEADO 45

Pulpo a las brasas con adobo de ceniza de chiles y naranja.

BIRRIA DE CHAMORRO 52

Codillo cocido con adobo de chiles y pencas de maguey sobre crema de frijol y cebolla curtida.

PALETILLA DE CORDERO LECHAL 48

Braseado con vino blanco y hierbas provenzal, glazé de huitlacoche, boniato asado.

RIB EYE PLATINUM 168 / kg

Asado a la leña con mole negro mazahua y vegetales asados.

ROTJA A LA TALLA 120

Rotja del Atlántico entera al horno con adobo pibil y aliño de chimichurri mediterráneo, acompañado de costilla de maíz.

PARA 2/3 PERSONAS