

**TUESDAY
THURSDAY
SATURDAY**



**MARTES
JUEVES
SÁBADO**

APPETIZERS / ENTRADAS

Salmon Tartar Tlayuda / Tlayuda con Tartar de Salmón

Lime puree, jicama and truffle vinaigrette with dried chili peppers.
Pure de limón, jícama y vinagreta de trufa con chiles secos.

Corn Mushroom Sopes and Lobster Tinga / Sopes de Cuitlacoche y Tinga de Langosta

Refried beans, fresh cheese, pickled onion, organic lettuce and sour cream.
Frijoles refritos, queso fresco, cebolla curtida, lechugas orgánicas y crema agria.

Clam "Loreto Style" / Almejas Loretanas

Stuffed with chipotle chili, mozzarella cheese, tomato, coriander and white wine
Rellenas de chile chipotle, queso mozzarella, tomate, cilantro y vino blanco.

Grilled Octopus Taco "Zarandeado Style" / Tacos de Pulpo Zarandeado

Plantain tortilla, tatemada sauce, avocado, grilled white onion and cactus
Tortilla de plátano, salsa tatemada, aguacate, cebolla blanca asada y nopales.

Soft Shell Crab Slider / Slider de Jaiba Suave

Coriander bread, shrimp pate with garlic and squid chips
Pan de cilantro, paté de camarón con ajo y chips de calamar.

SALADS / ENSALADAS

Local Mixed Tomato with Strawberry Salad / Tomates Mixtos Locales con Fresa

Goat cheese sphere with caramelized onion, organic lettuce and basil vinaigrette.
Esfera de queso de cabra con cebolla caramelizada, lechugas orgánicas y vinagreta de albahaca.

Honey Tuna Salad with Soy / Ensalada de Atún a la Miel con Soya

Honey, tomato, carrot, cucumber, jicama, asparagus and mustard vinaigrette.
Miel, tomate, zanahoria, pepino, jícama, espárragos y vinagreta de mostaza.

Grilled Baby Lettuce / Lechuga Baby a la Parrilla

Anchovy oil, grilled chicken with spices, Parmesan crostini and Caesar dressing.
Aceite de anchoas, pollo a la parrilla con especias, crostini de parmesano y aderezo César

Rancho Salad / Ensalada de la Huerta

Carrot, zucchini, asparagus, chayote, fresh cheese, artichoke, basil, cherry tomatoes, beet coulis.
Zanahoria, calabaza, espárragos, chayote, queso fresco, alcachofa, albahaca, tomates cherry, coulis de betabel.

**TUESDAY
THURSDAY
SATURDAY**



**MARTES
JUEVES
SÁBADO**

CREAMS AND SOUPS / CREMAS Y SOPAS

Mushroom Cream / Crema de Champiñones

Grilled setas with mushrooms, corn kernels and epazote.
Setas a la parrilla con champiñones, granos de elote y epazote.

Lobster and Shrimp Soup / Sopa de Langosta y Camarón

With fried rice, vegetables and Mexican pepper leaf.
Con arroz frito, vegetales y hoja santa.

Cold Avocado Cream / Crema de Aguacate Fría

With croutons of asparagus and clam.
Con crotones de espárragos y callos de almeja.

Beans Soup / Sopa de Frijol

With pork crackling, Mexican sausage, coriander, fresh cheese and crispy tortilla
Con chicharrón, chorizo, cilantro, queso fresco y tortilla crujiente.

Red Pozole / Pozole Rojo

Chicken breast stuffed with panela cheese, radishes, onion, coriander and fried potato taco.
Pechuga de pollo rellena de queso panela, rábanos, cebolla, cilantro y taco dorado de papa.

MAIN ENTREES / PLATOS FUERTES

Axiote Cabrilla Fillet / Filete de Cabrilla al Axiote

Sweet corn tamal and Poblana chilli julienne.
Tamal de elote dulce y rajas Poblanas.

Grilled Salmon / Salmón a la Parrilla

Cauliflower puree, vegetables in vinegar sauce and cherries tomatoes with red wine.
Puré de coliflor, vegetales en escabeche y salsa de tomates cherries con vino tinto.

Shrimp in Garlic Sauce / Camarones al Mojo

White rice with cheese, mushrooms and yogurt sauce
Arroz blanco con queso, champiñones y salsa de yogurt.

Seared Tuna with Barbecue Spices / Atún Sellado con Especies a la Barbacoa

Mashed potato cake with guajillo chilli sauce.
Tortita de papa y caldillo de chile guajillo.

Chicken Breast "Pipian Style" / Pechuga de Pollo al Pipián

Risotto with nuts and plantain stew.
Risotto con frutos secos y estofado de plátano macho.

Squid Ink Fettuccini / Fettuccini de Tinta de Calamar

Sautéed seafood with adobo sauce and saffron, tomatoes, peppers, parsley, parmesan cheese and garlic oil.
Mariscos salteados con salsa de adobo y azafrán, tomates, pimientos, perejil, queso parmesano y aceite de ajo.

**TUESDAY
THURSDAY
SATURDAY**



**MARTES
JUEVES
SÁBADO**

Fried Red Snapper / Huachinango Frito

Risotto with tatemado corn, red quinoa and sweet and sour tomatillo sauce with chipotle chilli.
Risotto con maíz tatemado, quinoa roja y salsa de tomatillo agri dulce con chile chipotle.

Beef Fillet with Bacon / Filete de Res con Tocino

White beans puree with apple, grilled vegetables and blue cheese sauce.
Puré de alubias con manzana, vegetales a la parrilla y salsa de queso azul.

Pork Rib Tortellini / Tortellini de Costilla de Puerco

Mole sauce with beans, purslane salad and croutons of Parmesan cheese.
Salsa de mole con frijol, ensalada de verdolagas y crotones de queso parmesano.

Red Pozole / Pozole Rojo

Chicken breast stuffed with panela cheese, radishes, onion, coriander and fried potato taco.
Pechuga de pollo rellena de queso panela, rábanos, cebolla, cilantro y taco dorado de papa.

PRIME BEEF MENU/ MENU DE CORTES PRIME

25% off with your Meal Plan Package / 25% de descuento con su paquete Meal Plan

***Korobuta Pork Chop / Chuleta Korobuta (400 grs)**

***Rib Eye Black Angus (450 grs)**

***Half Rack of Lamb New Zealand / Costillar de Cordero Nueva Zelanda (Media Orden) 250 grs.**

***Whole Rack of Lamb New Zealand / Costillar de Cordero Nueva Zelanda (Orden Completa) 500 grs**

***Surf and Turf / Mar y Tierra**

Grilled Octopus (150grs) and Filet Mignon (220grs)
Pulpo (150 grs) y Filete Mignon (220 grs)

◦ **Choose two sides dishes / Dos Guarniciones a su Elección** ◦

Roasted garlic mashed potato / Puré de papa al ajo asado

Grilled vegetables with chimichurri / Vegetales a la parrilla con chimichurri

Garlic and guajillo mushrooms / Champiñón al ajillo

Grilled asparagus roasted tomato and bacon / Espárragos salteados con tocino y tomate deshidratado

Spicy potato wedges with cheddar cheese and chilli flakes sauce / Papas picantes al horno con salsa de queso cheddar y chile quebrado

Risotto of the day / Risotto del día

**In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire.*

**En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo el riesgo del consumidor.*



**TUESDAY
THURSDAY
SATURDAY**

**MARTES
JUEVES
SÁBADO**

DESSERTS / POSTRES

Beet with Goat Cheese / Betabel con Queso de Cabra

Mango Crystals / Cristales de Mango

Apple Gyosa / Gyosa de Manzana

Poblano Cheese Cake with Corn Ice Cream / Pastel de Queso Poblano con Helado de Elote

Maracuya Mouse / Mouse de Maracuyá

Cacao