TRIO
RESTAURANT BAR

ENTRADAS | APPETIZERS

~~Ostiones~~ de Cabo Corrientes [4 PZ] **$260.00**
gratinados con hinojo, jitomate y parmesano
Grilled oyster from Cabo Corrientes with fennel and tomato and parmesan

Terrina de foie gras con su jalea de cosecha tardía [80 GRS] **$435.00**
Foie gras terrine with late harvest jelly

Ensalada Meyreuil [120GRS.] **$215.00**
Lechugas orgánicas con hierbas finas, vinagreta de cítricos y aceite extra virgen, croutones de queso de cabra mentada y nueces tostados
Organic garden lettuche with fine herbs and citrus olive oil vinaigret, minted goat cheese crostini, roasted nuts

Mezcla de lechugas orgánicas con vinagreta de aguacate y tomate cherry, semillas de girasol tostadas [120GRS.] **$195.00**
Mixed organic greens with avocado vinaigrette, cherry tomatoes, toasted sunflower seeds

Ensalada Libanesa [150GRS.] **$205.00**
rebanadas de betabel horneado con perejil y queso de cabra fresco
Lebanese salad: baked beet slices whit parsley & marinated goat cheese

Carpaccio de res con vinagre balsámico y hojuelas de parmesano **$255.00**
Beef carpaccio with aged balsamic vinegar and shaved parmesan cheese [120GRS.]

Calamares al cilantro y jengibre, aguacate y salsa molcajeteada **$255.00**
Cilantro-ginger marinated calamari with smoked tomato & jalapeño salsa and avocado [120GRS.]

Camarón salteado y carne de cangrejo al chipotle con verduras curjientes en ponzu de cilantro y anis estrella, albahaca thai **$325.00**
Chile popper shrimp and crabmeat in chipotle yogurt salsa, crunchy seaweed salad

SOPAS | SOUPS

Sopa de mariscos al pesto [250ML.] **$245.00**
Seafood soup with pesto

Sopa de alcachofa con piñones tostados [250ML.] **$190.00**
Artichoke soup with roasted pine nuts

Capeletti in brodo: Tortellini de ternera y hongo en caldo con zucchini y queso provolone [240ML.] **$190.00**
Country soup with veal-mushroom tortellini, zucchini & provolone cheese

Pregunte por nuestras opciones veganas y libres de gluten.
Precios exhibidos en moneda nacional, sujetos a cambio sin previo aviso.
Feel free to ask for vegan or gluten free menu options. Prices displayed in national currency, subject to change without prior notice.

RESTAURANT BAR

Pasta & Medio Tiempo
Pasta & Middle Course

Ravioles de ricotta y espinaca
con coulis de jitomate deshidratado
Ricotta spinach ravioli with sun-dried tomato coulis
[180grs./360grs.]

$285.00 | $395.00

Pappardelle con camarones al ajo, jitomate y albahaca fresca
with garlic shrimp, tomatoes & fresh basil
[120grs./220grs.]

$305.00 | $485.00

Risotto de flor de calabaza y hongo porcini al parmesano
Zuchini flower risotto
with porcini mushroom and parmesan cheese
[120grs./220grs.]

$310.00 | $485.00

Pappardelle al cinghiale
Pappardelle con ragú de jabalí y peperoncino alcachofa al pesto y queso parmesano
Home made pappardelle with wild boar ragout Toscan style, grilled artichokes and parmesan cheese.
[120grs./220grs.]

$305.00 | $465.00

Chile Poblano
relleno de hongos silvestres y calabaza buchona y elotes asados en salsa de jitomate tatemado y queso cotija fresco
Poblano chile stuffed wild mushrooms from Toluca, roasted sweet corn and turtleneck squash in roasted tomato salsa, mexican cheese
[120grs./220grs.]

$315.00 | $465.00

Pregunte por nuestras opciones veganas y libres de gluten.
Precios exhibidos en moneda nacional, sujetos a cambio sin previo aviso.
Feel free to ask for vegan or gluten free menu options.
Prices displayed in national currency, subject to change without prior notice.vv

RESTAURANT BAR

Pescado | Fish

Huachinango horneado con chile verde, verdura ratatouille, salsa de cilantro y limón [120 grs. | 220 grs.] — **$435.00 | $575.00**
Chile roasted red snapper fillet, ratatouille vegetables, lime-cilantro salsa

Pargo al sartén con uvas glaseadas, setas, puré de papa, col pimentada y salsa de pimienta blanca [120 grs. | 220 grs.] — **$445.00 | $585.00**
Pan roasted pacific bass with glazed grapes, mushrooms, mashed potatoe, peppered sauerkraut and white pepper sauce

Camarones la Gallega: ajo, paprika y brandy con chile chilaca suave y col chino parrillado con elotes, aceite de anis y cardamomo [120grs. | 220grs.] — **$455.00 | $635.00**
Shrimp Galician style, sautéed with garlic, paprika, brandy on sweet corn and tender cabbage with green Pasilla peppers and anis-cardamom oil

Pesca del día y camarones adobados con calabaza de castilla horneada al romero y salsa de chile chilaca, ensalada de totopos crujiente [220grs.] — **$585.00**
Catch of the day and pacific shrimp with rosemary roasted pumpkin, fresh chile pasilla salsa and crisp tortilla salad

Carnes | Meat

Pollo Hacienda Serena:
Medio pollito en adobo de chile secos y limón con verduras parrilladas del rancho y tabulé de quinoa — **$455.00**
Half chicken roasted with chile-lime rub, grilled country vegetables and quinoa tabulé [330grs.]

Conejo horneado a la sicilia, vino tinto, jitomate y verduras, con alubias blancas y salsa de ajo perejil — **$535.00**
Rabbit roasted the sicilian way, red wine, tomatoe, Italian vegetable, white beans, garlic parsley sauce [280grs.]

Filete de res con cebolla al vino tinto, verduras al ajo, papa cambray, salsa de pimienta negra — **$465.00 | $645.00**
Beef tenderloin with red wine onion, garlic vegetables and baby potato, black pepper sauce [150grs. | 275gs.]

Lomo y chuleta de Cordero horneado con ajo, jengibre y hierbas provenzal, con gratín de berenjena y jitomate — **$550.00 | $780.00**
Provencial herbs roasted loin and cutlet of lamb with parmigiana di Melanzana and roasted rosemary potatoes [160grs./360 grs.]

Magret de pato sellado con puré de papa, col de bruselas, salsa de regalíz, zanahoria y cebollitas al oporto [220 gr] — **$635.00**
Seared duck breast with potato mash, roasted brussel sprouts carrots with portwine onions and liquorish sauce

Pregunte por nuestras opciones veganas y libres de gluten.
Precios exhibidos en moneda nacional, sujetos a cambio sin previo aviso.
Feel free to ask for vegan or gluten free menu options. Prices displayed in national currency, subject to change without prior notice.

RESTAURANT BAR

Postre | Dessert

Sorbete de guanabana con raicilla de la costa
Local Mezcal sorbet with limoncello [100grs]

$195.00

Creme Brulée
Creme Brulée [100grs]

$165.00

Strudel de manzana con helado de vainilla
Apple strudel with Vanilla ice cream [160grs.]

$185.00

Casatta de fruta pasión con helado de chocolate blanco y moras marinadas [120grs.]
Passion fruit ice casatta with white chocolate ice cream and marinated berries

$195.00

Pastel templado de chocolate mexicano y zanahoría con helado de praliné [140grs.]
Warm chocolat & carrot cake, assorted ice cream

$210.00

Pregunte por nuestras opciones veganas y libres de gluten. Precios exhibidos en moneda nacional, sujetos a cambio sin previo aviso.
Feel free to ask for vegan or gluten free menu options.
Prices displayed in national currency, subject to change without prior notice.