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, hueva 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 cochinillo 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
Encevichadas 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.

Momentos Únicos

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