cocina del mar

Cocina del Mar es representada por el trabajo conjunto con granjas locales y productores de alimentos en un compromiso por mostrar ingredientes sostenibles en una cocina auténtica. Nuestros huéspedes reciben productos frescos de temporada durante todo el año, incluidos ingredientes de granjas de Miraflores, ubicadas en las afueras de San José del Cabo, almejas de la bahía de San Carlos o la totoaba del Pacífico.

EN SU CONCHA

OSTIONES DE LA BAJA 6 PZ *718*
limon real, mignonette de kombu-te verde, salsa de chiles secos, emulsión de yuzu

G **ALMEJA CHOCOLATA ROSTIZADA 2 PZ** *718*
ponzu de chiles tatemados, limon

ALMEJA CHOCOLATA 2 PZ *648*
aguachile de pepino, fermento de limon negro, limon real, pepino Persa rostizado

G **CALLO LOCAL BABY 5 PZ** *718*
piña, jícama, rábano, ponzu de chile chiltepin, jugo de piña tatemado

L **OSTIONES AL GRILL 6 PZ** *838*
estofado de kale y prosciutto, mantequilla de chile mixe ahumado

DEL MAR

N **CRUDO DE ATÚN ALETA AZUL 170 GR.** *778*
salsa macha xo, aguacate, wakame, cilantro

CAMARON POCHADO 170 GR. *728*
pasta de limon negro, jicama en escabeche, hojas de apio

CEVICHE DE PESCA DEL DIA 170 GR. *730*
naranja negra, limón curado, pasta de limón fermentado, pepino Persa

G **DEGUSTACION DE MAR** *2,300*
4 pz de ostion, 3 pz de callo baby local, 2 pz de almeja chocolata, 4 pz de camarón
4 oz pulpo campechano, 4 oz king kampachi crudo, mignonette
fermento de limón negro, salsa de chiles secos

COSECHA

V **CEVICHE DE QUINOA** *461*
aguacate, chayote, piña asada, cilantro

V **TOSTADA DE MAÍZ** *422*
sofrito de hongos, setas rostizadas
cebolla, cilantro, ajo

V **COLIFLOR ASADA** *597*
hummus de frijol, blanco, pimientos, ajonjoli,
aceituna negra, alcaparra

V **BERENJENA ASADA** *555*
yogurt de tofu, tomate deshidratado, jengibre, ajo

V **HONGOS ASADOS** *555*
miso rojo, salsa de hierbas,pico de gallo de tomatillo, cebolla

V **JITOMATE HEIRLOOM** *659*
aceite de hoja santa, ejote francés, lechugas orgánicas, ajo

L N **ENSALADA DE HOJAS DE MIRAFLORES** *618*
dátil, manzana verde, queso gorgonzola
vinagreta de almendra, lechugas orgánicas

VN **BRÓCOLI ASADO** *688*
curry verde, piñones, vinagreta de pasas golden y alcaparra

VN **CALABAZA MANTEQUILLA** *688*
"Mole" encacahuatado, semilla de calabaza caramelizada

N **BURRATA** *778*
emulsión de tomate y zanahoria, tomates cherrys
jengibre, ajo, hojas verdes orgánicas, ajo, cebolla

* vegetariano **G** contiene gluten **V** vegano **N** contiene nueces **L** Lácteos

Chef Ejecutivo Alexis Palacios

Los precios están en pesos Mexicanos e incluyen impuestos y servicio.

cocina del mar

PREGUNTA POR EL ESPECIAL DEL CHEF DEL DIA

DE LA GRANJA

G **TARTAR DE RES 140 GR.** 917
yema curada, pan tostado, alioli de soja blanca
mostaza antigua, vegetales encurtidos

G L **CHISTORRA ASADA 170 GR.** 817
queso de oveja, frijoles puercos
tortillas de harina hechas en casa

COCINA DE LA COSTA

L **CALLO GARRA DE LEÓN 220 GR** 1,211
humita de coco y té limón, jengibre, ajonjoli
XO de tomates, semillas se sésamo, hongos deshidratados

L **RISOTTO Y AZAFRÁN 226 GR.** 1,100
cola de langosta a baja temperatura, esparrago
limon amarillo, parmesano, meuniere

L G **TOTOABA A LA SAL 170 GR.** 1,177
mojo de hoja santa, puré de platano macho
mantequilla de miso rojo

CAMARÓN DE SAN CARLOS A LAS BRASAS 226 GR. 1,476
limón real, chimichurri de ajo negro

G **TOSTADA DE TATAKI DE ATÚN 170 GR.** 648
ajonjolí, salsa ponzu, aguacate, limón preservado, apio

L G **LANGOSTA BAHÍA DE MAGDALENA 453 GR.** 1,974
cebolla caramelizada, tortillas de harina hechas en casa
frijoles puercos

N **PULPO A LA BRASA 220 GR.** 1,117
aceite de ajonjoli picante, hummus de alubia
ensalada de bulbo de hinojo, menta, cilantro

G **JAIBA DE CONCHA SUAVE EN TEMPURA 220 GR** 1,247
escabeche de cebolla morada
chile shishito, eneldo, polvo de chile costeño

G L **TOSTADA DE LANGOSTA A LA PARRILLA 170 GR.** 730
frijoles refritos, rábano, aguacate, eneldo, pepino

L G **PESCA DEL DÍA 220 GR** 1,147
cassoulet de frijol, tomate cherry, eneldo
calabaza, flor de calabaza

HORNO DE LEÑA

N G **CHULETA DE CERDO ROSTIZADA 283 GR** 987
salsa de hierbas thai, cacahuate y coco fermentado
acelga toscana, chícharo dulce

L G **COSTILLA DE RES BRASEADA 340 GR** 1,546
estofado de germinados (variedad de frijoles
lenteja y garbanzo), mantequilla avellanada, estragón
jus de hongos, cebolla quemada

N **FILETE DE RES A LA PARRILLA 220 GR** 1,975
mole poblano, puré de berenjena quemada, ajonjoli

L **MEDIO POLLO ORGÁNICO 453 GR** 1,197
jugo de cocción, polenta cremosa
hongos en mantequilla de jengibre
zanahorias en escabeche

RIB EYE PRIME 280 GR 2,085
a las brasas, jitomates asados, hinojo fresco

FARMED SIDES

L **ESPÁRRAGOS** 349
ralladura de limón amarillo, mantequilla de jengibre

L **ELOTE ASADO** 309
huitlacoche, queso cotija, mayonesa, chile piquín

V **ZANAHORIAS A LA PARRILLA** 309
BBQ de durazno

N L **PAPAS MACHACADAS** 319
creme fraiche, raíz fuerte, cebollino

G L **COL DE BRUSELAS ROSTIZADAS** 379
alioli de ajo, migajas de pan crocante
parmigiano reggiano mantequilla

* vegetariano **G** contiene gluten **V** vegano **N** contiene nueces **L** Lácteos

Chef Ejecutivo Alexis Palacios

Los precios están en pesos Mexicanos e incluyen impuestos y servicio.