



M E N U

TRUCHA ZARANDEADA

Fruite marinée et badigeonnée d'une sauce type "zarandeado" et grillée sur charbon de bois, purée d'avocat, vinaigrette à l'orange, sésames grillés, servie sur une croustillante "tostada" de blé.

QUESADILLA CABRA + CAMARON

Tortilla de maïs fait maison, sauté de crevettes, fromage Gouda et chèvre, salsa taquera, oignon rouge, radis, coriandre, lime fraîche.

CORDERO AHUMADO

Agneau fumé et baisé en feuille de bananier, marinade "Achiote" et "Recado Negro", servi sur croquette de riz croustillante, salade verte mixte, herbes fraîches, oignons marinés.

HELADO

Crème glacée choco-vanille fait maison, émietté de biscuits Maria, mélange de baies, coulis de Chipotle, menthe

Sélection de vins du Sommelier Robert Noël
138.00\$/personne (taxes & service en sus)



M E N U

TRUCHA ZARANDEADA

Marinated trout brushed with a 'zarandeado-style' sauce and charcoal-grilled, served with avocado purée, orange vinaigrette, and toasted sesame seeds, all atop a crispy wheat 'tostada'.

QUESADILLA CABRA + CAMARON

Homemade corn tortilla, sautéed shrimp, Gouda and goat cheese, salsa taquera, red onion, radish, cilantro, and fresh lime.

CORDERO AHUMADO

Smoked lamb braised in banana leaf, 'Achiote' and 'Recado Negro' marinade, served on a crispy rice croquette, mixed green salad, fresh herbs, and pickled onions.

HELADO

Homemade chocolate-vanilla ice cream, crumbled Maria cookies, mixed berries, Chipotle coulis, and mint.

Wines selection by Sommelier Robert Noël
138.00\$/person (taxes & service not included)