

Entradas

Tartar de Atún \$225.00
Torre aderezada con chiles secos tatemados, piña con salsa ponzu, acompañado de cremoso de aguacate

Carpaccio de Salmón \$265.00
Finas láminas de salmón aderezado con vinagreta de limón amarillo, toque de alcaparras y queso parmesano

Almejas Los Olivos \$185.00
Con chimichurri mexicano, gratinadas con queso parmesano

Entrada Loretana \$255.00
Con chimichurri mexicano, gratinadas con queso parmesano

Ensaladas

Espinacas \$215.00
Nueces, dátiles, queso de cabra y vinagreta dulce de pistache

Suprema \$175.00
Lechuga, arugula, manzana verde, fresas, nuez, arándanos, supremas de naranja, queso mozzarella fresco, aderezada con reducción de vino tinto y balsámico

Griega \$145.00
Lechuga, pepino, queso feta, tomate cherry, aceituna negra, aguacate, aderezada con limoneta

Ensalada César \$145.00
Lechuga, aderezo césar hecho en casa y queso parmesano reggiano
Con pollo \$195.00
Con arrachera \$335.00
Con camarón \$295.00

Sopas

Sopa Regional \$125.00
Cubos de queso fresco asado, chile guajillo tatemado, rizos de papa

Crema de Almeja \$145.00

Sopa de Tortilla \$125.00
La tradicional, con crema, queso mozzarella, aguacate, tiritas crujientes de tortillas
Con pollo \$145.00

Steak House

Porter House \$1575.00
Porter house, gravy pimienta negra, vegetales baby asados, puré de papas rústico

Rib Eye Steak \$1120.00
Sellado y terminado al horno, vegetales asados, papa al horno, gravy de champiñón y pimientas

Filete Migñon \$715.00
Filete de res marinado en finas hierbas, espárragos envueltos en tocino, puré papas rustico, reducción de vino tinto

Mar y Tierra \$925.00
Camarón a la parrilla con mantequilla y ajo, filete de res, espárragos envueltos en tocino, arroz salvaje

Pechuga Citrus \$325.00
Pechuga de pollo a la plancha, salsa de jengibre y naranja, arroz basmati, vegetales baby

Pechuga Parmesana \$345.00
Pechuga de pollo encostrada con queso parmesano sobre espejo de salsa pomodoro y vegetales asados

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Del Mar

Langosta Menier \$1795.00

A la parrilla con salsa Menier acompañada de risotto de champiñones y zanahorias baby

Camarones Jamaica \$425.00

Salteados al romero y cajun terminados al grill sobre vegetales asados, tomate cherry, con salsa de Jamaica, cous cous

Pescado Encostrado \$395.00

Filete de cabrilla rebosado en nuez, almendras, ajonjolí, y coco sobre piña asada, espárragos blanqueados y salsa de jalapeño

Pescado al Curry \$385.00

Filete de cabrilla a la plancha bañando con salsa de curry y un toque de pistache, cous cous, espárragos asados

Pescado Cortez \$450.00

Filete de cabrilla al horno, salsa menier, acompañado con risotto de champiñones, zanahorias baby

Salmón Teriyaki \$395.00

Salmón sellado con salsa teriyaki, puré de betabel con anís estrella, vegetales asados y un toque de ajonjolí

Atún Mediterráneo \$395.00

Láminas de atún sellado con costra de ajonjolí lechuga, espinacas láminas de pepino, tomate cherry, aguacate bañado con salsa de mango

Pasta

Bongole \$285.00

Linguini con almejas mixtas, callos un toque de azafrán y limón

Alfredo \$255.00

Linguini cremoso con toque de pesto de albahaca

Linguini con Pechuga al Chipotle \$285.00

Pechuga de pollo en salsa cremosa de chipotle, queso parmesano

Capellini Scampi \$395.00

Camarones Salteados con vino blanco, sobre fino capellini

Los Casicos

Pescado Los Olivos \$395.00

Filete de cabrilla en mantequilla, alcaparras, aceitunas, limón y vino blanco, acompañado con puré de papa y vegetales salteados

Camarones Coco \$445.00

Rebosados con coco, salsas de tequila y curry de la casa, acompañado con puré de papas, vegetales de la estación

Risotto de Mariscos \$445.00

Deliciosa combinación de callos, camarón y almeja, salteados con vino blanco, pesto, crema y queso parmesano reggiano

Postres

Flan de Vainilla \$75.00

Cremosa receta de la casa

Brownie a la Mode \$120.00

Brownie de chocolate, helado de vainilla, nueces partidas

Pastel de queso \$115.00

Con salsa de frutos rojos

Pie de Limón \$110.00

Helados

Vainilla, fresa o chocolate

Sencillo 1 bola \$65.00

Trío de helados \$185.00

Helado frito \$125.00

Pay de manzana a la Mode \$135.00

Plátanos flambée \$145.00

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos.