

SUNSET POINT

wine & pizza lounge

LUNCH

ENTRADAS

TOSTADAS DE SALPICÓN DE MARISCOS \$300
con alioli de cilantro y jalapeño, vinagreta de limón real.

ENSALADA NICOISE \$200
con huevo de codorniz ejotes orgánicos,
atún sellado con vinagreta de aceitunas y perejil.

CHICHARRÓN DE PESCADO \$265
con ensalada de frijoles, puré de aguacate y aceite de chiles.

ENSALADA ORGÁNICA \$210
con camarón tierno y vinagreta de ajonjolí.

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA \$295
con alcaparras deshidratadas y arúgula tierna, vinagreta de cítricos.

SANGRITA VERDE DE MARISCOS LOCALES \$325
con totopos de maíz azul.

PLATOS FUERTES

TACÓN DE PULPO A LAS BRASAS \$255
con alioli de chipotle con limón real y ensalada de tomates orgánicos.

TACOS ESTILO BAJA \$230
de pescado o camarón con ensalada tradicional y alioli de cilantro.

HAMBURGUESA DE JAIBA SUAVE \$385
con mermelada de cebolla, ensalada de pepino y tomate orgánico.

BRUSCHETTA DE HUACHINANGO TIERNO \$300
con hummus y espárragos con curry.

BOWL DE FIDEOS DE ARROZ \$200
con atún y aguacate, vinagreta de soya y naranja con jalapeño.

BOWL DE FILETE DE RES AHUMADO \$380
con vinagreta de chile de árbol, cacahuete y miel orgánica.

BOWL DE POLLO DE LECHE ORGÁNICO ROSTIZADO \$185
con ensalada de quinoa, frijol negro, jícama y cilantro.

Iva Incluido • Servicio no Incluido • Aceptamos Visa y MasterCard.

PIZZAS Y FOCACCIA GOURMET

REGINA MARGHERITA \$280
mozzarella, albahaca y salsa de tomate.

CLASSICA NAPOLETANA \$280
champiñones, salami, queso mozzarella
y salsa de tomate.

SUNSET POINT \$350
salsa porcini, filete de carne, papas,
queso provolone y esencia
de aceite de trufa.

SALSICCIA E FRIARIELLI \$310
salchicha italiana, queso mozzarella
y friarielli napolitano.

PRIMAVERA \$280
queso mozzarella y Parmesano, arúgula,
Jamón Serrano y tomate cherry.

PORCINI E BURRATA \$350
con hongos porcini, queso burrata y tocino.

FOCACCIA CON ARÚGULA Y SPECK \$300
con queso de cabra y tomate deshidratado.

LA BIANCA \$300
salchicha italiana, espinacas, queso parmesano, crema y queso ricotta.

CALZONE \$280
salami, queso ricotta, mozzarella y salsa de tomate.

VEGETARIANA DELL' ORTO \$290
calabacita, pimientos, champiñones y queso mozzarella.

FOCACCIA CAMARÓN \$280
camarón, focaccia con queso ricotta, limón y calabaza italiana.

PIZZA MEXICANA \$340
con mole, cordero y camote con espinaca salteada.

POSTRES

PASTEL DE QUESO \$155
con helado de yogurt y especias con compota
de frutos rojos y cremoso de pasión.

CANELONES DE CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA \$200
con helado de mezcal, frutos rojos, miel de betabel
y salsa de chocolate.

PASTEL DE CHOCOLATE \$155
con gelatina de vino blanco, mousse de pistache
y praliné cremoso de limón con helado de vainilla.



PIZZAS Y FOCACCIA GOURMET

REGINA MARGHERITA \$280
mozzarella, albahaca y salsa de tomate.

CLASSICA NAPOLETANA \$280
champiñones, salami, queso mozzarella y salsa de tomate.

SUNSET POINT \$350
salsa porcini, filete de carne, papas, queso provolone y esencia de aceite de trufa.

SALSICCIA E FRIARIELLI \$310
salchicha italiana, queso mozzarella y friarielli napolitano.

PRIMAVERA \$280
queso mozzarella y Parmesano, arúgula, jamón Serrano y tomate cherry.

PORCINI E BURRATA \$350
con hongos porcini, queso burrata y tocino.

FOCACCIA CON ARÚGULA Y SPECK \$300
con queso de cabra y tomate deshidratado.

LA BIANCA \$300
salchicha italiana, espinacas, queso parmesano, crema y queso ricotta.

CALZONE \$280
salami, queso ricotta, mozzarella y salsa de tomate.

VEGETARIANA DELL' ORTO \$290
calabacita, pimientos, champiñones y queso mozzarella.

FOCACCIA CAMARÓN \$280
camarón, focaccia con queso ricotta, limón y calabaza italiana.

PIZZA MEXICANA \$340
con mole, cordero y camote con espinaca salteada.

SUNSET POINT

wine & pizza lounge

CENA

PLATOS FUERTES

PASTA FETUCCINI NICOISE \$185
con atún fresco, huevo orgánico, ejotes tiernos y aceituna picholine.

SPÄETZLE DE PEREJIL \$355
con elote dulce y almeja chocolate, crotones con ajo, hierbas frescas y aceite de trufa.

PLATO DE QUESOS \$375
maduros y frescos compota de dátil y pan rústico agrio.

PLATO DE JAMÓN SERRANO \$570
rebanado al momento con ensalada de higos frescos y pan focaccia con papa y romero.

FIESTA DE MARISCOS \$550
camarón tierno, pulpo, chicharrón de pescado y aderezo de hinojo.

POSTRES

PASTEL DE QUESO \$155
con helado de yogurt y especias con compota de frutos rojos y cremoso de pasión.

CANELONES DE CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA \$200
con helado de mezcal, frutos rojos, miel de betabel y salsa de chocolate.

PASTEL DE CHOCOLATE \$155
con gelatina de vino blanco, mousse de pistache y praliné cremoso de limón con helado de vainilla.

Iva Incluido • Servicio no Incluido • Aceptamos Visa y MasterCard.

