

JAZZ ON THE ROCKS

AT SUNSET POINT

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CINCO JOTAS

\$ 414 MXN P/ONZA

Tomate, focaccia tostada en horno a leña

OSTRAS DE BAJA CALIFORNIA \$72 MXN P/PIEZA

Condimentos tradicionales y modernos

SELECCIÓN DE QUESOS LOCALES ARTESANALES DEL CHEF \$378 MXN

Mermelada casera, fruta adobada, panal de abeja local, pan de frutas a la plancha

TABLA SALUMI \$432 MXN

Selección del chef de embutidos, pepinillos, mostaza, masa madre a la plancha

ENSALADA DE BURRATA Y BETABEL \$342 MXN

Nueces, naranja, bebé mizuna, vinagreta de champaña

ARUGULA Y DÁTILES \$360 MXN

Pistacho, manzana, queso manchego, reducción balsámica

ENSALADA CÉSAR LITTLE GEM \$342 MXN

Hierbas frescas, tomate cherry, parmesano, aderezo cremoso de pimienta

COLIFLOR ASADA EN HORNO DE LEÑA \$306 MXN

Yogur de lima y miel, pesto de pistachos

PAPAS FRITAS CON TRUFA \$270 MXN

Parmesano, ajo, perejil

CEVICHE LOCAL \$306 MXN

Pulpo, totoaba, naranja, mango, tostadas

CEVICHE DE CAMARÓN \$360

Galletas de tinta de calamar, ají verde, cebolla encurtida

CARPACCIO DE TERNERA WAGYU \$486

Soja, croqueta de parmesano, pesto de rúcula, solera 77, baguette

TAR TAR DE KAMPACHI \$378

Oro blanco, pepino, aguacate, shiso

TAR TAR DE WAGYU \$414 MXN

Gochujang, chalote, huevo en escabeche, cebolla tostada, lavash

TAJARIN DE TOMATE ORGÁNICO \$504 MXN

Tomate heirloom, parmesano añejo, albahaca, ajo

PASTA DE TRUFA NEGRA \$666

Espuma de parmesano, trufa negra, mantequilla plugrá

PAPPARDELLE DE COSTILLA \$684 MXN

Parmesano añejo, cebolla caramelizada, seta, cebollín, hojuela de chile rojo

PULPO A LA PLANCHA \$666 MXN

Cebolla cambray, tomate, papa, chimichurri, tomate ahumado

BIFE CON PAPAS \$918 MXN

16oz bife de New York a la parrilla de leña, reducción de vino tinto, papas fritas con trufa, mantequilla

PESCA DEL DÍA \$738 MXN

Inspiración del día



LE INVITAMOS A PREGUNTAR A SU MESERO SOBRE EL MENÚ
3 TIEMPOS DE SUNSET MONALISA

PIZZA

BIANCA \$288 MXN

Ricota, burrata, parmesano, fontina, ajo tostado, perejil



MARGHERITA \$324 MXN

Stracciatella, tomate, albahaca, aceite de oliva



DIAVOLA \$342 MXN

Stracciatella, pomodoro, salame picante, albahaca, aceite de oliva



CARNE \$360 MXN

Tocino, salami, salchicha de hinojo, guanciale, tomate, mozzarella de búfala



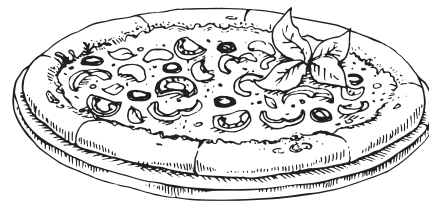
PIZZA BENNY \$342 MXN

Speck, piña, jalapeños, mozzarella, tomate



SUNSET \$342 MXN

Queso de cabra, pancetta, ajo, cebolla cambray, puerro



POSTRE

CREME BRULEE \$216 MXN

Té Chai verde, moras

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$216 MXN

Espuma de sambuca, helado de anís

TIRAMISU \$216

Espresso, avellana, cacao, savoiardi.