

◆ **MENÚ 3 TIEMPOS** ◆  
**MENÚ DEL CHEF \$1,687 MXN**

Maridaje **DELUXE +1,615 MXN**

**UNO A ELEGIR**

**KAMPACHI DE LA BAJA**

Ostión, huacatay, ajo, serrano.

**TERRINA DE FOIE GRAS**

Praliné, mandarina, brioche, calabaza mantequilla.

**BETABEL Y BAYAS**

Aguacate, sabores de carbón, verdolaga, quinua,  
pistacho.

**PULPO**

Papa, tomate, cebolla mexicana, glaseado de anís,  
chimichurri.

**RAVIOLI DE OSTIÓN**

Totoaba, espárrago, limón.



**UNO A ELEGIR**

**CONFIT CRUJIENTE DE PATO**

Arroz prohibido, hinojo, durazno, lavanda.

**OSOBUCO DE CORDERO**

Piquillo, maitake, polenta.

**TOTOABA**

Maíz dulce, tocino ahumado de manzana, ajo negro,  
chileatole.

**PASTA DE TRUFA**

Trufa negra de verano, parmesano añejo,  
mantequilla Plugrá.

**FILETE NEW YORK A LA LEÑA**

Papa, arúgula, tomate sungold, salsa de tomate  
ahumado.



**TEXTURAS DE CHOCOLATE**

Mango, maracuyá, cardamomo.

Creación de nuestro **Chef Jacob Ramos**

Precios incluyen IVA.

Aceptamos American Express, Visa y Mastercard.

◆ MENÚ 5 TIEMPOS ◆

MENÚ DEL CHEF \$2,067 MXN

Maridaje **DELUXE** +2,375 MXN

**KAMPACHI DE LA BAJA**

Ostión, huacatay, ajo, serrano.

**PASTA DE TRUFA**

Trufa negra de verano, parmesano añejo, mantequilla Plugrá.

**CONFIT CRUJIENTE DE PATO**

Arroz prohibido, hinojo, durazno, lavanda.

**TOTOABA**

Maíz dulce, tocino ahumado de manzana, ajo negro, chileatole.

**TEXTURAS DE CHOCOLATE**

Mango, maracuyá, cardamomo.

---

**VEGETARIANO \$1,772 MXN**

Maridaje **DELUXE** +2,375 MXN

**HIGOS BLACK MISSION**

Ricotta de cabra hecha en casa, arúgula, pepita garapiñada.

**TOFU PERFUMADO CON LEMONGRASS**

Guisante inglés, maní, cardamomo, calabacín, pepino.

**PASTA DE TRUFA**

Trufa negra de verano, parmesano añejo, mantequilla Plugrá.

**SETAS MAITAKE A LA PARRILLA**

Risotto de tomate y miso, vegetales de verano, condimento de hierbas.

**TEXTURAS DE CHOCOLATE**

Mango, maracuyá, cardamomo.

Creación de nuestro **Chef Jacob Ramos**

Precios incluyen IVA.

Aceptamos American Express, Visa y Mastercard.

SUNSET MONALISA

THE

# EXPERIENCE



## ◆ MENÚ 7 TIEMPOS ◆ + MARIDAJE DELUXE

### EXPERIENCIA COMPLETA DEL CHEF \$ 5,677 MXN

#### **KAMPACHI DE LA BAJA**

Ostión, huacatay, ajo, serrano.

#### **TERRINA DE FOIE GRAS**

Texturas de mango, almendra, damiana.

#### **TERNERA BRASEADA Y PULPO**

Ravioles de alioli, caldo de camarones, papel de tinta de calamar.

#### **TOTOABA**

Maíz dulce, tocino ahumado de manzana, ajo negro, chileatole.

#### **CONFIT CRUJIENTE DE PATO**

Arroz prohibido, hinojo, durazno, lavanda.

#### **FILETE WAGYU AMERICANO**

Papa, hongo King Trumpet, porcini de ostión, reducción de vino tinto.

#### **TEXTURAS DE CHOCOLATE**

Mango, maracuyá, cardamomo.

### DEL CHEF \$2,542 MXN

### EXPERIENCIA COMPLETA VEGETARIANO \$ 5,382 MXN

#### **HIGOS BLACK MISSION**

Ricotta de cabra hecha en casa, arúgula, pepita garapiñada.

#### **TOFU PERFUMADO CON LEMONGRASS**

Guisante inglés, maní, cardamomo, calabacín, pepino.

#### **JACKFRUIT**

Maíz azul, salsa verde, chimichurri, flor de calabaza.

#### **RAVIOLI DE CHAMPIÑÓN**

Trufa negra de verano, parmesano añejo, mantequilla Plugrá.

#### **CAMOTE**

Mole de almendras, cebollín, pepitas.

#### **SETAS MAITAKE A LA PARRILLA**

Risotto de tomate y miso, vegetales de verano, condimento de hierbas.

#### **TEXTURAS DE CHOCOLATE**

Mango, maracuyá, cardamomo.

### VEGETARIANO \$2,247 MXN

Creación de nuestro **Chef Jacob Ramos**

Ofrecemos un menú de tres, cinco o siete tiempos diseñado por nuestro chef Jacob Ramos. Presentamos una experiencia culinaria única y segura que cautivará sus sentidos mientras disfruta de una cena bajo las estrellas en nuestro restaurante al aire libre, deleitándose en una aventura culinaria memorable. En esta experiencia, tenga la seguridad de que nos ocupamos de nuestro servicio manteniendo los más altos estándares de higiene y priorizando su seguridad y la de las damas y caballeros que representan a la familia Sunset Monalisa. Actualmente, nuestros empleados han recibido capacitación y completado la certificación para brindar servicio en el entorno de prevención de COVID 19. Mientras le proporcionamos un lugar con vista inigualable para vivir una gran experiencia culinaria, podemos asegurarle que seguimos los estándares de higiene necesarios para que esa experiencia sea segura.

PRECIOS INCLUYEN IVA. ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD.