

PREESTABLECIDO

A LA CARTA

\$1,900 MXN

Primer Tiempo

[UNO A ELEGIR]

OSTIONES A LA PARMESANA (190gr)
Cebollín, Parmiggiano Reggiano, trufa.

TARTAR DE ALETA AZUL Y PULPO (380gr)
Ajo negro, Kimchi deshidratado, Ponzu añejado en roble.

HEIRLOOM Y BURRATA (430gr)
Pesto, raíz de loto, pitahaya.

BETABEL Y BAYAS (328gr) 
Aguacate, sabores de carbón, verdolaga, quinoa, pistache.

WAGYU ROAST BEEF BRUSQUETA (284gr)
Brioche, horseradish, col, mostaza antigua.

Segundo Tiempo

[UNO A ELEGIR]

CARMEL DE CORDERO (322gr)
Salvia, pistache, pesto de menta.

COLIFLOR ROSTIZADA (440gr) 
Romesco, arroz blanco y negro, piquillo, tajín, chícharo.

PASTA CON TRUFA (227gr) 
Trufa negra, Parmiggiano Reggiano, mantequilla Plugrá.

CABRILLA DE LA BAJA (445gr)
Espárragos, fumé, almejas.

FILETE DE WAGYU AMERICANO (616gr)
Puré de betabel añejado, tapioca tostada, kale, cebolla braceada.

SPAGHETTI CAVIAR (205gr)
Unagui kabayaki, hierbas, caviar siberiano, limón, bottarga.
(+551 MXN)

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA (593gr)
Estofado de Cuscús, puré de tomate confitado, tapenade de kalamata, salsa de zuquini y albahaca.
(+551 MXN)

CALLO GARRA DE LEÓN SELLADO (239gr)
Cotija, elote, cilantro, tajín, tuétano.
(+551 MXN)

TARTAR DE WAGYU AUSTRALIANO BMS 8-9 (195gr)
Cebollín, perejil, huevo de codorniz, trufa, lavash.
(+551 MXN)

Postre

[UNO A ELEGIR]

LIMONCELLO (346gr)
Mousse de limón, tierra de chocolate, textura de fresa, limón confitado.

CRÈME BRÛLÉE (280gr)
Haba tonka, ganache de tabaco, financier, helado de whisky, caviar de caramelo.

TRUFA (307gr)
Vainilla, chocolate, helado de trufa, avellana, crumble.

PIE DE CEREZA (400gr)
Helado de oporto, inglesa de vainilla, cereza amarena.

EXPERIENCIA COMPLETA

[+ MARIDAJE DELUXE]

\$3,610 MXN

 (VEGANO)  (VEGETARIANO)

AVISO: EL PESO REFERENCIA CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS SIN COCER.
PRECIOS POR PERSONA. INCLUYEN IVA.
ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD

THE SIGNATURE

MENÚ 5 TIEMPOS

Del Chef **\$2,375 MXN**

CALLO GARRA DE LEÓN SELLADO (239gr)
Cotija, elote, cilantro, tajín, tuétano.

PASTA CON TRUFA (227gr) 
Trufa negra, Parmigiano Reggiano, mantequilla Plugrá.

CABRILLA DE LA BAJA (445gr)
Espárragos, fumé, mejillones, almejas.

MEJILLA DE TERNERA CON MISO (532gr)
Piquillo, polenta, maitake, quinoa negra.

CRÈME BRÛLÉE (280gr)
Haba tonka, ganache de tabaco, financier, helado de whisky, caviar de caramelo



**ELEVE SU EXPERIENCIA
CON ESTAS OPCIONES**

SPAGHETTI CAVIAR (205gr)
Unagui kabayaki, hierbas, caviar siberiano, limón, bottarga.
(+551 MXN)

**FILETE TENDERLOIN WAGYU AUSTRALIANO
5 OZ - AÑEJADO 90 DÍAS, BMS 8-9**
Arándano, espuma de papa, croquette de parmesano,
maitake, confite de tomate.
(+551 MXN)

**NUEVA YORK DE WAGYU AUSTRALIANO
10 OZ - AÑEJADO POR 90 DÍAS, BMS 7**
Arándano, espuma de papa, croquette de parmesano,
maitake, confite de tomate.
(+969 MXN)

**EXPERIENCIA COMPLETA
DEL CHEF**

[+ MARIDAJE DELUXE]

\$4,883 MXN



Vegetariano **\$1,862 MXN**

HEIRLOOM Y BURRATA (328gr)
Pesto, raíz de loto, pitahaya.

PASTA CON TRUFA (227gr) 
Trufa negra, Parmigiano Reggiano, mantequilla Plugrá.

CANNELLONI DE BETABEL (175gr)
Queso de cabra, manzana, puré de betabel.

COLIFLOR ROSTIZADA (440gr) 
Romesco, arroz blanco y negro, piquillo, tajín, chícharos.

CRÈME BRÛLÉE (280gr)
Haba tonka, ganache de tabaco, financier, helado de whisky, caviar de caramelo

**EXPERIENCIA COMPLETA
VEGETARIANO**

[+ MARIDAJE DELUXE]

\$4,370 MXN

 (VEGANO)  (VEGETARIANO)

  @sunsetmonalisa

AVISO: EL PESO REFERENCIA CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS SIN COCER.
PRECIOS POR PERSONA. INCLUYEN IVA.
ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD.

THE
MONALISA
EXPERIENCE



Del Chef
\$2,850 MXN

TARTAR DE ALETA AZUL Y PULPO (300gr)
Ajo negro, Kimchi deshidratado, Ponzu añejado en roble.

PASTA CON TRUFA (160gr)
Trufa negra, Parmigiano Reggiano, mantequilla Plugrá.

CANGREJO DE SAN CARLOS (180gr)
Cangrejo, granita de Bloody Marry, heirloom, gelatina de gazpacho.

PATO CONFITADO (345gr)
Durazno añejado, arroz prohibido, piquillo, raíz de apio.

CABRILLA DE LA BAJA (385gr)
Espárragos, fumé, mejillones, almejas.

FILETE TENDERLOIN WAGYU AUSTRALIANO
5 OZ - AÑEJADO 90 DÍAS, BMS 8-9
Arandano, espuma de papa, croquette de parmesano, maitake, confit de tomate.

LIMONCELLO (346gr)
Mousse de limón, tierra de chocolate, textura de fresa, limón confitado.

**EXPERIENCIA COMPLETA
DEL CHEF**

[+ MARIDAJE DELUXE]

\$6,156 MXN

Vegetariano
\$2,375 MXN

BETABEL Y BAYAS (168gr)
Aguacate, sabores de carbón, verdolaga, quinoa, pistache.

HEIRLOOM Y BURRATA (370gr)
Pesto, raíz de loto, pitahaya.

PASTA CON TRUFA (160gr)
Trufa negra, Parmigiano Reggiano, mantequilla Plugrá.

CANNELLONI DE BETABEL (110gr)
Queso de cabra, manzana, puré de betabel.

BERENJENA UMAMI (215gr)
Miso, ajonjolí, arroz basmati, salsa brava.

COLIFLOR ROSTIZADA (380gr)
Romesco, arroz blanco y negro, piquillo, tajín, chícharo.

LIMONCELLO (346gr)
Musse de limón, fresa, tierra de chocolate, helado de fresa, limón confitado.

**EXPERIENCIA COMPLETA
VEGETARIANO**

[+ MARIDAJE DELUXE]

\$5,681 MXN

(VEGANO) (VEGETARIANO)

Ofrecemos 3 tipos de menús diseñados por nuestro chef ejecutivo Hector Morales. En esta experiencia culinaria, tenga la seguridad de que nos ocupamos de nuestro servicio manteniendo los más altos estándares de higiene y priorizando su seguridad. Mientras le ofrecemos 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 sana y segura.

AVISO: EL PESO REFERENCIA CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS SIN COCER.
PRECIOS POR PERSONA. INCLUYEN IVA.
ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD.

MEAT LOVERS

BY THE GRILL

- **CORTE WAGYU DE KOBE JAPÓN, GRADO A5 - 12oz (4,180 MXN)**
Auténtico Wagyu japonés mundialmente conocido por su textura mantequillosa, su sutil sabor umami y su suavidad inigualable.
- **TOMAHAWK AUSTRALIANO DORADO "WESTHOLME" - 36oz (5,225 MXN)**
Rib eye Wagyu incrustado en hojas de oro de 24 kilates.
- **WASHUGYU WAGYU NEW YORK STRIPLOIN, AÑEJADO POR 120 DIAS, BMS 7 - 16oz (3,040 MXN)**
Mezcla única de wagyu japonés con el asombroso black angus americano.
- **NUEVA YORK DE WAGYU AUSTRALIANO, AÑEJADO POR 90 DIAS, BMS 7 - 16oz (2,375 MXN)**
Delítate con los exquisitos sabores del Wagyu australiano de raza pura.
- **ACOMPAÑAMIENTOS (2 A ELEGIR) (270gr)**
 - Papas fritas con trufa
 - Aligot de papa
 - Vegetales baby rostizados
 - Papa gratinada
 - Puré de camote
 - Puré de tupinambo

AVISO: EL PESO REFERENCIA CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS SIN COCER.
PRECIOS POR PERSONA. INCLUYEN IVA.
ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD.