

THE SIGNATURE

MENÚ 5 TIEMPOS

CALLO GARRA DE LEÓN SELLADO (75gr)

Callos de la Baja, puré de elote, panceta, maíz tostado, mayonesa de serrano y queso Cotija de Miraflores.

-o-

SASHIMI DE TOTOABA (150gr)

Totoaba de granja de Ensenada, gazpacho picante de sandía y jengibre, sandía prensada y rábanos.

FETTUCCINE CON TRUFA (100gr)

Pasta fresca hecha en casa, trufa negra, Parmigiano Reggiano y mantequilla Plugrà.

-o-

RAVIOLLO DE CARNE WAGYU (40gr)

Carne de Wagyu, porcini, queso mascarpone, Parmigiano Reggiano, burrata y trufa negra.

LOBINA DEL PACÍFICO (120gr)

Lobina de granja de Ensenada, raíz de apio, bulbo de hinojo y salsa de Champagne.

-o-

TOTOABA SELLADA (120gr)

Totoaba de granja de Ensenada, azafrán, papas cambray, espinacas y puré de chirivía de Miraflores.

MEJILLA DE TERNERA CON MISO (130gr)

Aligot de papa, chips de cebolla, maitake y cipollini.

-o-

FILETE TENDERLOIN (140gr)

USDA Prime 5oz- añejado 90 días, puré Okinawa, ajo negro, hongo ostra rey y tomate en escabeche.

LEMÓN PIE (150gr)

Mousse de limón, helado de miel, caramelo salado, puré de limón.

-o-

COOKIES & CREAM (150gr)

Helado de chocolate, helado de crema y cremeux de chocolate

ELEVE SU EXPERIENCIA CON ESTA OPCIÓN

WAGYU AUSTRALIANO (140gr)

Filete añejado 90 días, BMS 8-9 5oz, puré Okinawa, ajo negro, hongo ostra rey y tomate en escabeche.

(+ COSTO ADICIONAL)

Vegetariano

BURRATA & HIGO (180gr)

Higo a la parrilla, supremas cítricas, aguacate y arúgula.

CASARECCE AL PESTO (100gr)

Tomate deshidratado, queso de cabra y Parmigiano Reggiano.

HONGOS (150gr)

Ricotta vegano, jus de vegetales y mix de hongos.

COLIFLOR ROSTIZADA (239gr)

Arroz basmati, pimientos, chícharos y romesco.

COOKIES & CREAM (150gr)

Helado de chocolate, helado de crema y cremeux de chocolate

-o-

LEMON PIE (150gr)

Mousse de limón, helado de miel, caramelo salado, puré de limón.

[MARIDAJE PREMIUM CON COSTO ADICIONAL]

THE CHEF JOURNEY

Del Chef's

BAJA DE NORTE A SUR (180gr)
Kampachi, camarón y atún aleta amarilla.

FOIE GRAS (80gr)
Texturas de mango, damiana y
tuile de almendras caramelizadas.

FETTUCCINE CON TRUFA (100gr)
Pasta fresca hecha en casa, trufa negra,
Parmigiano Reggiano y mantequilla Plugrà.

TOTOABA SELLADA (120gr)
Totoaba de granja de Ensenada, azafrán, papas baby,
espinacas y puré chirivia de Miraflores.

CODORNIZ Y PANCETTA (100gr)
Lenteja negra, chabacano, espárrago y puré de perejil.

FILETE TENDERLOIN (140gr)
USDA Prime 8oz -añejado 90 días, puré Okinawa,
ajo negro, hongo ostra rey y tomate en escabeche.

LEMÓN PIE (150gr)
Mousse de limón, helado de miel, caramelo salado,
puré de limón.

ELEVE SU EXPERIENCIA CON ESTA OPCIÓN

BEEF TENDERLOIN (140gr)
Australian Wagyu añejado 90 día, BMS 8-9 5oz, puré
Okinawa, ajo negro, hongo ostra rey
y tomate en escabeche.
(+ COSTO ADICIONAL)

Vegetariano

ENSALADA HUMMUS (150gr)
Arúgula, aceituna Castelvetro, paprika
y pimientos rostizados.

BURRATA & HIGO (150gr)
Higo a la parrilla, supremas cítricas,
aguacate y arúgula.

CASARECCE AL PESTO (100gr)
Tomate deshidratado, queso de cabra,
y Parmigiano Reggiano.

CAMOTE BRASEADO (110gr)
Mole de almendras, pepitas de calabaza, espinaca
baby, limón preservado y farro.

HONGOS (150gr)
Ricotta vegano, jus de vegetales y mix de hongos.

COLIFLOR ROSTIZADA (120gr)
Arroz basmati, pimientos, chícharos y romesco.

LEMON PIE (150gr)
Mousse de limón, helado de miel,
caramelo salado, puré de limón.

[MARIDAJE PREMIUM CON COSTO ADICIONAL]

PREESTABLECIDO

MENÚ 3 TIEMPOS

Primer Tiempo [UNO A ELEGIR]

ENSALADA HUMMUS (120gr)

Arúgula, aceituna Castelvetrano, paprika y pimientos rostizados.

BURRATA & HIGOS (250gr)

Higo a la parrilla, supremas cítricas, aguacate y arúgula

OSTIONES NATURALES (6 pcs)

Ostiones del pacífico de Comondú, salsa mignonette, tobiko y aioli de chintextle.

OSTIONES PORCINI (6 pcs)

Ostiones del pacífico de Comondú, cebollín, salsa porcini y trufa.

COLIFLOR ROSTIZADA (239gr)

Arroz basmati, pimientos, chícharos y romesco.

SASHIMI DE TOTOABA (120gr)

Totoaba de granja de Ensenada, gazpacho picante de sandía y jengibre, sandía prensada y rábanos.

FILETE TARTAR (125gr)

Tenderloin USDA Prime, cebollín, perejil, huevo de codorniz, trufa y lavash.

BRUSQUETA DE ROAST BEEF (120gr)

New York USDA Prime, Brioche, raíz fuerte, col y mostaza antigua.

CALLOS GARRA DE LEÓN SELLADOS (115gr)

Callos de San Carlos, puré de elote, pancetta, maíz tostado, alioli de serrano y queso cotija de Miraflores.

Segundo Tiempo [UNO A ELEGIR]

***SPAGHETTI FLAMBEADO CON IBÉRICO & PARMIGIANO REGGIANO** (para compartir) (200gr)

Preparado junto a la mesa con vodka dentro de una rueda de Parmigiano Reggiano.

***HUACHINANGO ENTERO** (para compartir) (800gr)

Ensalada de hinojo, salsa limón y alcaparra, hierbas finas.

FETTUCCINE TRUFA (200gr)

Pasta hecha en casa, trufa negra, Parmigiano Reggiano y mantequilla Plugrà.

RAVIOL DE WAGYU BEEF (120gr)

Carne de Wagyu, porcini, queso mascarpone, Parmigiano Reggiano, burrata y trufa negra.

CAMEL DE PATO (120gr)

Magret de pato canadiense, uva pasa, jocoque de Miraflores, granada, cilantro y naranja.

TOTOABA SELLADA (210gr)

Totoaba de granja de Ensenada, azafrán, papas cambray, espinacas y puré de chirivía de Miraflores.

MEJILLA DE TERNERA CON MISO (180gr)

Aligot de papa, chips de cebolla, maitake y cipollini.

FILETE TENDERLOIN (220gr)

USDA Prime 8oz- añejado 90 días, puré de cebolleta, milhojas de papa y trufa y elote baby.

OSSOBUO DE CORDERO (400gr)

Pastel de papa, acelgas y lavanda.

TOMAHAWK DE CERDO KUROBUTA (400gr)

Aligot de papa, col de bruselas, mostaza antigua, maple.

Postres [UNO A ELEGIR]

TIRAMISÚ A LA MESA (150gr)

Espresso, savoiardi, mascarpone.

LEMON PIE (150gr)

Mousse de limón, helado de miel, caramelo salado, puré de limón.

COOKIES & CREAM (150gr)

Helado de chocolate, helado de crema y cremeux de chocolate.

(LOS ALIMENTOS CRUDOS SE ELABORAN CON LAS MAS ALTAS MEDIDAS DE HIGIENE, SIN EMBARGO, EL CONSUMO DE ELLOS ES BAJO SU CONSIDERACIÓN)

(ESTOS ALIMENTOS SE ELABORAN CON LAS MAS ALTAS MEDIDAS DE HIGIENE, SIN EMBARGO, EL CONSUMO DE ELLOS ES BAJO SU CONSIDERACIÓN)
AVISO: EL PESO REFERENCIA CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS SIN COCER. PRECIOS POR PERSONA. INCLUYEN IVA. ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD.

MEAT LOVERS MENU

BY THE GRILL

- **CORTE WAGYU DE KOBE JAPÓN, GRADO A5 - 12 oz (340g)**
Auténtico Wagyu japonés mundialmente conocido por su textura mantequillosa, su sutil sabor umami y su suavidad inigualable.
- **TOMAHAWK AUSTRALIANO DORADO "WESTHOLME" - 36 oz (1,020g)**
Rib eye Wagyu incrustado en hojas de oro de 24 kilates.
- **WASHUGYU WAGYU NEW YORK STRIPLOIN, AÑEJADO POR 120 DIAS, BMS 7 - 16 oz (453g)**
Mezcla única de Wagyu japonés con el asombroso black angus americano.
- **NUEVA YORK DE WAGYU AUSTRALIANO, AÑEJADO POR 90 DIAS, BMS 7 - 16 oz (453g)**
Delítate con los exquisitos sabores del Wagyu australiano de raza pura.
- **KURO AMERICAN WAGYU RIB EYE - BSM 7 - 16 oz (453g)**
Categoría rojo - gran nivel de marmoleo, consistencia carnosa y sabor intenso.
- **ACOMPAÑAMIENTOS (2 A ELEGIR)**

- Papas fritas con trufa
- Aligot de papa

- Vegetales baby rostizados
- Papa gratinada

- Puré de camote
- Puré de tupinambo



(LOS ALIMENTOS CRUDOS SE ELABORAN CON LAS MAS ALTAS MEDIDAS DE HIGIENE, SIN EMBARGO, EL CONSUMO DE ELLOS ES BAJO SU CONSIDERACIÓN)

AVISO: EL PESO REFERENCIA CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS SIN COCER.

PRECIOS POR PERSONA. INCLUYEN IVA.

ACEPTAMOS AMERICAN EXPRESS, VISA Y MASTERCARD.

  @sunsetmonalisa