

Menú de Almuerzo

APERITIVOS

PLATO DE CHARCUTERÍA
FRUTA FRESCA Y DESHIDRATADA,
CARNES CURADAS SURTIDAS, PEPINILLOS
PEQUEÑO **16.50** GRANDE **26.50**

SOPA DEL DÍA DEL CHEF
PREPARACIÓN DEL MERCADO DE LA
ESTACIÓN
TAZA **4.75** TAZÓN **6.50**

CALAMARES
AROS DE PUERRO TOSTADOS, ALIOLI DE
ALBAHACA
PEQUEÑO **13.75** GRANDE **19.75**

AROS DE CEBOLLA DE LA CASA
APANADOS EN PANKO,
SALSA DE TOMATE BALSÁMICA AÑEJADA
PEQUEÑO **8.75** GRANDE **14.75**

TARTA DE CUATRO CEBOLLAS KURT
SALSA DE HINOJO A LA PARRILLA,
GLASEADO BALSÁMICO AÑEJADO, AROS DE
PUERRO TOSTADOS **12.50**

ABULÓN
ABULÓN ROJO DE CRIADERO DE LA BAHÍA
MONTEREY
PREPARADO ESTILO DORÉ **31.00**

QUESO DE CABRA CRUJIENTE
TOMATES DESHIDRATADOS, AJO ASADO,
ALCAPARRAS, ACEITUNAS **11.50**

**PASTEL DE CANGREJO
DUNGENESS**
PEPINO, ENSALADA CEBOLLA MORADA E
HINOJO, ALIOLI DE ALBAHACA **18.00**

"RISOTTO" DE CANGREJO AZUL
PERLAS DE PASTA, ESPINACA FRESCA,
ESPÁRRAGOS, TOMATES,
SALSA DE CREMA DE LIMÓN **16.50**



DEL JARDÍN

**ENSALADA DE LECHUGA
MANTEQUILLA**
FRUTAS DE LA ESTACIÓN CARAMELIZADAS
CON BALSÁMICO, NUECES CONFITADAS,
QUESO AZUL POINT REYES
VINAGRETA BALSÁMICA **14.50**

ENSALADA CÉSAR
ADEREZO DE LA CASA,
ASIAGO RALLADO, ANCHOAS **12.95**

**ENSALADA DE VEGETALES
MINIATURA ORGÁNICOS**
TOMATES FRESCOS, CROTONES,
ASIAGO RALLADO,
VINAGRETA DE DIJON **11.75**

AGREGADO DE POLLO: \$5
AGREGADO DE CAMARONES: \$8



SÁNDWICHES

VARIEDAD DE ENSALADAS DE VEGETALES MINIATURA ORGÁNICOS,
ENSALADA DE QUÍNOA, ENSALADA DE PAPA O PAPAS FRITAS

HAMBURGUESA DE ANGUS NEGRO BISTRO
TOCINO AHUMADO, AGUACATE, SALSA DE LA CASA
QUESO CHEDDAR **17.95**

HAMBURGUESA DE ANGUS A LAS BRASAS
PAPAS FRITAS, ADEREZO DE LA CASA **15.95**

CLUB DE POLLO
AGUACATE, TOMATES FRESCOS, TOCINO AHUMADO
QUESO CHEDDAR, ALIOLI DE AJO **17.95**

SÁNDWICH DE PAVO ASADO
ESPINACA FRESCA, PESTO, TOMATES DESHIDRATADOS,
GOUDA FARMHOUSE, FOCACCIA **14.50**

SÁNDWICH DE POLLO A LAS BRASAS
CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATES DESHIDRATADAS, QUESO JALSBERG,
MIEL, SEMILLAS DE MOSTAZA, FOCACCIA **14.95**

SÁNDWICH DE BERENJENA A LA PARRILLA
PIMIENTOS ROJOS ASADOS, CALABACÍN, CEBOLLAS,
SETAS DE LA ESTACIÓN, FOCACCIA **13.75**

SÁNDWICH DE QUESO A LA PARRILLA
TOMATES DESHIDRATADOS, CEBOLLA CARAMELIZADA
FOCACCIA TOSTADA **12.50**

ENTRADAS

RIB EYE CON HUESO
AROS DE CEBOLLA APANADOS CON PANKO DE LA CASA,
ENSALADA DE VEGETALES MINIATURA PEQUEÑA **54.00**

PESCADO DEL DÍA
DE NUESTRA PESCA DEL DÍA **23.50**

ABULÓN
FRESCO ABULÓN ROJO DE CRIADERO DE LA BAHÍA MONTEREY
PREPARADO ESTILO DORÉ **62.00**

FETTUCINE DE POLLO
ESPINACA, TOMATE DESHIDRATADO, SALSA DE CREMA CON AJO **19.75**

PASTA CABELLO DE ÁNGEL
SETAS SHIITAKE, TOMATES FRESCOS,
ESPINACA, HABAS DE SOJA **17.75**

FILETE DE FALDA BISTRÓ A LA PARRILLA
VEGETALES VERDES MINIATURA ORGÁNICOS, TOMATES FRESCOS, PAPAS
FRITAS **24.50**

ENSALADA DE POLLO THAI
COL CHINA, LECHUGA ROMANA, PIMIENTOS FRESCOS,
ZANAHORIA RALLADA **17.50**

ENSALADA DE VEGETALES MARINADOS Y A LA PARRILLA
VEGETALES DE LA ESTACIÓN, PERLAS DE PASTA,
PESTO, QUESO FETA, ESPINACA FRESCA **15.75**

FRITTATA DE SETAS EXÓTICAS
SETAS SILVESTRES DE LA ESTACIÓN,
QUESO PARMESANO, ESPINACA FRESCA **15.50**

NOS ENORGULLECE UTILIZAR PRODUCTOS LOCALES, ORGÁNICOS Y SUSTENTABLES.
LA MAYORÍA DE NUESTROS MARISCOS, CARNES Y AVES ESTÁN LIBRES DE HORMONAS Y ANTIBIÓTICOS, SON CRIADOS HUMANAMENTE EN UN AMBIENTE
SUSTENTABLE.

EL AGUA DE LA LLAVE SE SIRVE SOLAMENTE A PEDIDO, GRACIAS POR AYUDARNOS A CONSERVAR ESTE LIMITADO RECURSO.