

VELAS 10

SEAFOOD & GRILL

ENTRADA | **APPETIZER**

DEGUSTACIÓN | **TASTING**

LA HUERTA SALAD

Lechugas mixtas, flores comestibles, vegetales baby de Santiago, naranja confitada sobre tabulé de cuscús, vinagreta de chimichurri

Mixed lettuces, edible flowers, baby vegetables from Santiago, orange candied, cuscús table, chimichurri vinaigrette.

TIMBAL DE CANGREJO | **KING CRAB TIMBAL**

Vegetales orgánicos, brotes de wasabi, rábano sandía, espolvoreado con tierra de raíces

Organic vegetables, wasabi sprout, radish and sprinkled with horse radish dust

CARPACCIO DE RES | **BEEF CARPACCIO**

Marinado en cerveza obscura, bizcocho de pimienta verde y zacate de limón, aderezo de esencia de arúgula con Dijon

Marinated in dark beer, Green bell pepper sponge, lemon grass and Dijon arugula vinaigrette

SOPA | SOUP

BISQUE DE LANGOSTA DE SAN CARLOS | **LOBSTER BISQUE**

Mousse de aguacate, aceite de trufa blanca

Avocado mousse, white truffle oil

or

CREMA DE ELOTE AMARILLO | **CORN CREAM**

Espuma de poro, elote baby parrillado, pork belly confitado

Leek foam, baby corn grilled, confit pork belly

PLATO FUERTE | **MAIN COURSE**

A ELEGIR | **TO CHOOSE**

CABRILLA | **SEA BASS**

Filete de cabrilla con costra de hierbas, acompañado con polenta cremosa y
vegetales orgánicos.

Grilled Herb-crusted Sea bass fillet served with creamy polenta,
organic vegetables.

RIBEYE

Rib eye Angus a la parrilla con puré de papa trufado,
salsa holandesa y espárragos al grill

Grilled Rib eye with truffled mashed potato,
Hollandaise sauce and grilled asparagus

PULPO | OCTOPUS

Pulpo marinado con chimichurri a la parrilla,
vegetales orgánicos y puré de camote

Marinated octopus with grilled chimichurri,
organic vegetables and sweet potato puree.

POSTRE | DESSERT

DEGUSTACIÓN | TASTING

PASTEL TIBIO DE CHOCOLATE | WARM CHOCOLATE CAKE

70 % Cacao con interior de leche quemada, helado de vino tinto

70% Cacao filling toffee caramel and red wine ice cream

PASTEL DE QUESO MENONITA Y MASCARPONE | MENONITA AND MASCARPONE CHEESECAKE

Relish de frutos rojos de la baja, salsa de cassis, amarenas

Baja berries relish, cassis sauce and amarenas

VOLTEADO DE MANZANA | APPLE TART

Helado de vainilla de Papantla, merengue, crema mousseline de canela

Papantla vanilla ice cream, merengue, cinnamon mousseline cream

VEGETARIAN MENU

ENTRADA | APPETIZER

LA HUERTA

Lechugas mixtas, flores comestibles, vegetales baby de Santiago, naranja confitada sobre tabulé de cuscús, vinagreta de chimichurri

Mixed lettuces, edible flowers, baby vegetables from Santiago, orange candied, cuscús table, chimichurri vinagrette.

SOPA | SOUP

CREMA DE ELOTE AMARILLO | YELLOW CORN CREAM

Espuma de poro, elote baby parrillado,

Leek foam, baby grilled corn

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

ESTOFADO | STEW

Estofado de vegetales orgánicos con quinoa roja, garbanzo y casse de tomate perfumado con tomillo.

Organic vegetables with red quinoa scented with thyme

POSTRE | DESSERT
DEGUSTACIÓN | TASTING

PASTEL TIBIO DE CHOCOLATE | WARM CHOCOLATE CAKE

70 % Cacao con interior de leche quemada, helado de vino tinto

70% Cacao filling toffee caramel and red wine ice cream

**PASTEL DE QUESO MENONITA Y MASCARPONE | MENONITA AND MASCARPONE
CHEESECAKE**

Relish de frutos rojos de la baja, salsa de cassis, amarenas

Baja berries relish, cassis sauce and amarenas

VOLTEADO DE MANZANA | APPLE TART

Helado de vainilla de Papantla, merengue, crema mousseline de canela

Papantla vanilla ice cream, merengue, cinnamon mousseline cream.