

C. COMIDA Y CENA EMPLATADA

PLATED LUNCH & DINNER

C-1.

MENÚ AVENTURA EN MAR DE CORTÉS

SEA OF CORTEZ ADVENTURE MENU

ENTREMÉS | *SALAD*

Ensalada de lechugas orgánicas con tomates heirloom deshidratados y pulpo marinado con ajo japonés y jengibre; sobre hongo portobello a la parrilla, crostini de queso de cabra y vinagreta de echalote con balsámico de 10 años

Salad of organic greens with dried heirloom tomatoes and octopus marinated in Japanese garlic and ginger, served over grilled portobello mushroom with goat cheese crostini and shallot vinaigrette made with 10-year aged balsamic vinegar

PLATO FUERTE | *MAIN DISH*

Filete de totoaba de La Baja risolado, con ragú de porcini, tocino mezquite de manzana, zanahoria baby morada y quinoa perfumada con tallo de limón
Pan-seared filet of Baja Totoaba with porcini ragout, apple mesquite bacon, baby purple carrots and quinoa perfumed with lemongrass

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | *HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER*

POSTRE | *DESSERT*

Pastel y crema de coco con sorbete de lima y cilantro
Coconut cake and cream with lime-cilantro sorbet

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

C-2.

MENÚ ASIA

ASIAN MENU

ENTREMÉS | SALAD

Ensalada de lechuga mizuna orgánica con wakame fresco, ajonjolí, brotes orgánicos, germen de alfalfa, calabaza estrella y vinagreta de miso con cilantro

*Organic mizuna salad with fresh wakame, sesame, organic bean sprouts, alfalfa
Sprouts and pattypan squash with cilantro miso vinaigrette*

ENTRADA | APPETIZER

Cangrejo de concha suave con tempura, servido con relish de mango, papaya, cebolla maui, salsa dulce picante y chips de plátano macho

*Tempura soft shell crab served with mango relish, papaya and Maui onion,
sweet hot sauce and plantain chips*

SOPA | SOUP

Sopa de pollo con leche de coco, hongos shiitake, zacate de limón y bok choy

Chicken soup with coconut milk, shiitake mushrooms, lemongrass and bok choy

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Lobina rayada del Pacífico, crujiente y al estilo tailandés, con cebolla morada, brócoli, brotes de soya y coles de Bruselas salteadas con aceite de ajonjolí y jengibre

*Thai-style crispy striped Pacific sea bass, with purple onion, broccoli, bean sprouts and
brussels sprouts sautéed with sesame oil and ginger*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER

POSTRE | DESSERT

Sago de piña, azúcar de palma y helado de coco

Pineapple sago pudding with palm sugar and coconut ice cream

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

Café gourmet, descafeinado y selección fina de tés

Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

C-3.

MENÚ DELICIAS DE MAR Y TIERRA

SURF AND TURF DELIGHTS MENU

ENTREMÉS | *APPETIZER*

Confit de salmón chileno fresco con salsa de yogurt y wasabi, ensalada de pepino persa con cebollín y limón
real confitado

Fresh Chilean salmon confit with yogurt wasabi sauce, served with Persian
cucumber salad with green onions and candied lemon

PLATO FUERTE | MAIN DISH

Filete de res Angus Prime marinado con estragón, sobre puré de papa rústico; servido con ejote
francés salteado con aceite de avellana y esencia de vino tinto zinfandel de Ensenada

Prime Angus beef tenderloin filet marinated in tarragon, served over rustic mashed potatoes with
French green beans sautéed with hazelnut oil and Ensenada zinfandel red wine essence

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | *HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER*

POSTRE | *DESSERT*

Tarta tatin de mango de la huerta paceña con helado de vainilla perfumado
al Bourbon, y coulis de mango y fruta de la pasión

Tarte tatin of La Paz-grown mangos with vanilla ice cream scented with bourbon,
and passion fruit-mango coulis

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

C-4.

MENÚ DEGUSTACIÓN A LA FRANCESA

FRENCH TASTING MENU

ENTREMÉS | *APPETIZER*

Láminas de bloc de foie gras de pato con reducción de Oporto,
mermelada de manzana Granny Smith del huerto de Miraflores y echalote en pan de hogaza
*Slices of duck foie gras bloc, port reduction and granny
smith apple jam from the Miraflores orchard, on sliced loaf bread*

SOPA | *SOUP*

Sopa de cinco cebollas cultivadas en San José, perfumada con tomillo fresco,
mejillón negro y crostini de queso gruyer
*Soup of five San Jose-grown onions scented with fresh thyme,
with black mussel and gruyere cheese crostini*

SORBETE DE CHAMPAÑA EN SOPA DE SANDÍA Y MENTA CHIFFONADE
CHAMPAGNE SORBET IN WATERMELON SOUP WITH MINT CHIFFONADE

PLATO FUERTE | *MAIN DISH*

Robalo chileno al sartén con limón real confitado, calabacita baby al aceite
de oliva y mermelada de tomate verde con romero
*Pan-cooked Chilean sea bass with candied lemon, baby zucchini in
olive oil and green tomato marmalade with rosemary*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | *HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER*

POSTRE | *DESSERT*

Crème brûlée de frambuesa con helado de chocolate
Raspberry crème brûlée with chocolate ice cream

CAFÉ Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

C-5.

MENÚ LAS BAJAS

LAS BAJAS MENU

ENTREMÉS | **SALAD**

Ensalada de berros y cilantro, con tamal de pollo orgánico, salsa de tomatillo perfumada al comino y vinagreta de tocino cherry con un toque de chile serrano
Watercress and cilantro salad with organic chicken tamal, thyme sauce scented with cumin, and cherry tomato vinaigrette with a touch of serrano chile

SOPA | **SOUP**

Capuchino de frijol negro con confit de ajo, queso Ramonetti y jamón de Parma
Black bean cappuccino with garlic confit, Ramonetti cheese and Parma ham

PLATO FUERTE | **MAIN DISH**

Filete dorado a la plancha de los barriles con plátano caramelizado, salsa de mango, chile chiltepín, jengibre y salsa de limón con mantequilla
Grilled mahi mahi filet with caramelized banana, mango salsa, chiltepín chile, ginger and lemon butter sauce

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | **HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER**

POSTRE | **DESSERT**

Pastel de chocolate con licor de Damiana y helado de vainilla
Chocolate cake with Damiana liqueur and vanilla ice cream

CAFÉ Y TÉ | **COFFEE AND TEA**

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

C-6.

MENÚ MEXICANO CLÁSICO

CLASSIC MEXICAN MENU

ENTREMÉS | *APPETIZER*

Ensalada de salpicón de venado con tostada azul, aguacate y queso fresco,
perfumada con chipotle y una pizca de orégano con vinagreta de ciruela
*Venison salpicón salad with queso fresco, scented with chipotle and
a pinch of oregano, with plum vinaigrette and blue corn tostada*

PLATO FUERTE | *MAIN DISH*

Pollo orgánico de Miraflores en mole negro oaxaqueño con cacahuete tostado,
arroz a la mexicana y vegetales orgánicos salteados con mantequilla
perfumada con cilantro y camote crujiente
*Organic Miraflores chicken in black Oaxacan mole with toasted peanuts, Mexican rice, organic vegetables
sautéed in cilantro butter and crispy sweet potato*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | *HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER*

POSTRE | *DESSERT*

Plátanos a la parrilla y canela con helado de manzanilla
Grilled bananas with cinnamon and chamomile ice cream

CAFE Y TÉ | *COFFEE AND TEA*

Café de la olla, café gourmet, descafeinado y selección fina de tés
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas

C-7.

MENÚ MAR Y ARENA

SEA AND SAND MENU

ENTREMÉS | **SALAD**

Ensalada de lechuga romana del huerto Los Tamarindos con aderezo César,
un toque de chipotle, anchoa, queso parmesano reggiano y crotón de focaccia
*Romaine lettuce from the Tamarindos farm with Caesar dressing with a
touch of chipotle, anchovies, parmesano reggiano and focaccia crouton*

PLATO FUERTE | **MAIN DISH**

Medallón de res a la parrilla con reducción de Oporto, y camarones a
la mantequilla ahumada con puré de papa russet con ajo y salicornia
*Medallion of grilled steak with port wine reduction and shrimps with
smoked butter, served with mashed russet potatoes with garlic and salicornia*

PAN HECHO EN CASA Y MANTEQUILLA | **HOUSE-BAKED BREAD & BUTTER**

POSTRE | **DESSERT**

Mousse de pistache, financier de chocolate y salsa de frambuesa
Pistachio mousse, chocolate financier and raspberry sauce

CAFÉ Y TÉ | **COFFEE AND TEA**

Café gourmet, descafeinado y selección fina de té
Gourmet coffee, decaf and selection of fine teas