

## Sweets

---



**Gluten Free Double Chocolate Brownie, Vanilla Ice Cream**

6  
€



**Churros, Sheeps Milk Butterscotch, Pecan**

6  
€

## Cocktails

---



**Resplandor crepuscular**

262  
€



**Sunset Spritz**

363  
€

## Dulces

---



**Churros, Salsa de Cajeta, Nuez**

132  
€



**Brownie de Doble Chocolate Gluten Free, Helado de Vainilla**

396  
€

## Cocteles

---



**Perfect Sunset**

322  
€



**Mula Altura**

322  
€



**Bitter Piña**

322  
€

## Bebidas calientes

---



**Carajillo**

322  
€

## Bites

---



**Prime Beef Burger, Asadero Cheese and Chimichurri Dijonnaise**



**Hot Sour Boneless Chicken Wings in Tamarind Sauce or Hot Buffalo Sauce, Pickled Pineapple Jicama Salad**



**Heirloom Tomatoes, Burrata Cheese, Artichokes and Hemp Speeds**

15  
€



**Guajillo Pepper Spiced Chicken Oaxaca Cheese Quesadillas**



**Garlic Chili Potatoes and Octopus**



**Salmon Goat Cheese Turnovers with Creamy Lemon Sauce**



**Pork Belly BBQ Eel Wonton Crisp with Semi Sweet Hibiscus Sauce**



**Shrimp Popcorn, Semi Sweet Palm Sugar Valentina Mayo Sauce**



**Guacamole Sala, Pico de Gallo, Aged Cheese and Totopos**

10  
€

## Uncategorized

---



**The Cape**

322  
€



**Tuna Tartar Fishing Rinds and Grilled Avocado**



**Braised Beef Steak in Ancho Pepper and Sweet Soy Sauce**



**Slow Roasted Beef Crisp Flutes, Raw Salsa Verde, Sour Cream**



**Taco de Pato Confitado, Salsa de Chile Pasilla, Mayonesa de Chorizo, Cebollas Crujientes, Cremoso de Aguacate y Foie Gras**

282  
€



**Jaiba Desnuda, Parmesano, Emulsión de Salsa Tatemada**



**Tartar de Atún y Chicharrón de Pescado y Aguacate a la Parrilla**



**Steak de Res Braseado en Salsa de Chile Ancho y Soya Dulce**



**Flautas de Barcaboda de Res, Salsa Verde Cruda, Crema y Queso Añejo**



**Crisp Soft Shell Crab, Parmesan and Tatemada Sauce**



**Shelled Duck Taco, Pasilla Pepper Sauce, Chorizo Mayonnaise, Crispy Onions, Avocado and Foie Gras**

14  
€



**Wonton Crujiente de Panza de Cerdo y Anguila BBQ con Salsa Semi-Dulce de Jamaica**

374  
€



**Patatas Bravas de Pulpo**



**Palomitas de Camarón con Mayonesa de Valentina y Piloncillo**

550  
€



**Empanadas de Salmón y Queso de Cabra con Salsa Cremosa de Limón**



**Guacamole Salsa, Pico de Gallo, Queso Añejo y Totopos**

220  
€



**Hamburguesa de Res Prime, Queso Asadero y Dijonnaise de Chimichurri**



**Alitas de Pollo Agri-Picantes en Salsa de Tamarindo o Picantes en Salsa Búfalo, Ensalada de Piña y Jícama**



**Tomates Heirloom, Queso Burrata, Alcachofa y Semilla de Cañamo**

330  
€



**Quesadillas de Pollo en Adobo**



**Golpe de ginebra**

282  
€