SEA SIDE

BAR / WINE & GRILL

Una nueva experiencia

Empezamos

ENSALADA SFIZIOSA $195.00
Arugula y Espinaca, Queso de cabra, tomate cherry horneado,
Calabacita a la parrilla, Bolitas de Pan Pizza Fritas en Parmiggiano Reggiano,
Vinagreta de ajo Rostizado y Vinagreta de Frambuesa.

ENSALADA VEGGIE $195.00
Mix de lechugas orgánicas, tomate asado, alcachofas, pera en almíbar y vino blanco,
nueces caramelizadas, aderezo de queso azul y vinagre balsámico.

ENSALADA CESAR SEA SIDE $195.00
Lechuga orejona bañada en nuestro aderezo cesar de la casa, láminas de ajo tostado,
trozos de tocino caramelizado, láminas de parmesano y aceite de olivo.

ENSALADA DE LA CASA $245.00
Peras horneadas a la leña, lechugas mixtas, tomates organicos, fresas frescas, bolitas de
queso de cabra con nuez caramelizada, aderezo con balsámico y aceite de olivo extra virgen.

ENSALADA MEDITERRÁNEA DE PULPO $395.00
Pulpo (250g) marinado al perejil, aceite de olivo, escabeche de pepinos, tomates orgánicos frescos,
arugula y rabanillos mixtos.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA $265.00
Laminas de berenjena, salsa de tomate, pesto de albahaca, queso mozzrella y queso
parmigiano reggiano.

ENSALADA BAJA MED $265.00
Mozzarella Fresco, Tomate, Aguacate, Arugula, Pesto de Albahaca.

EL JAMONERO (120g) $1,300.00 ½ ORDEN (80g) $696.00
Jamón Ibérico de Bellota, Servido con Melón Cantaloupe y Pan Focaccia.

EL JAMONERO ESPECIAL (120g) $1,800 ½ ORDEN (80g) $995.00
Jamón ibérico de bellota de 36 meses

ENSALADA GRIEGA $250.00
La tradicional con tomates orgánicos frescos, pepino, queso feta, aceituna
kalamata,pimientos, cebolla morada, orégano fresco, aderezo con aceite de olivo extra
virgen.

SASHIMI DEL DIA $380.00
Laminas delgadas de pescado fresco (250g) con Ensalada de Arugula y Tomate
Cherry, Salsa Ponzu, Mayonesa de Wasabi y Rodajas de Chile Serrano.

BRUSCHETTA SEA SIDE $495.00
Jamón ibérico (80g), calabacita a la parrilla, tomate cherry, pesto de albahaca, aceite de olivo.
*pide la opción con camarones (260g) $395.00

CALAMARI FRITTI. $235.00
Marinados y rebozados (230grms) , fritos, acompañados de alioli de ajo y salsa de tomate picante.
Acompañado de 3 piezas de camarón fritos

PULPO SEA SIDE $290.00
Sellado al sartén en aceite de olivo (140g), paprika, gajos de papita cambray
trufada, alioli de ajo con limón.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

De la sarten

CIOPPINO $385.00

Sopa de pescado y Mariscos de Mar de Cortes, mirepoix de vegetales y fumet de pescado.

LASAGNA DEL MUELLE $495.00

Pasta casera con Langosta, Camarón, Pescado, Callo, Salsa Marinara, Calabacita, Bechamel de Pesto de Albahaca, Queso Ricotta con Tomate Deshidratado.

LINGUINE DELLO STRETTO $295.00

Pasta Salteada con Pescado del día (130g), Salsa de Tomate, Vino Blanco, Aceituna Kalamata, Ajo, Orégano

RAVIOLI $365.00

Pasta fresca rellena de mariscos sellados , alcachofas salteadas, salsa pomodoro con un toque de crema.

TRIANGOLO CLUB $450.00

Pasta Casera Salteada con Camarones (100g), Panceta Fresca , Hongo Portobello, Cebolla Morada, Crema de Perejil.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE $435.00

Arroz arborio, mariscos del mar de cortes , tomate cherry, vino blanco, fumet de pescado.

ROLLO POLLO $385.00

Pechuga Rellena (pollo 250g) con Espinacas y Jamón York Servido con Crema de Alcachofa y Salvia.

TENTACULOS CALIENTES $495.00

Cocinado en horno de leña (230g cocido), aceitunas kalamata, ajo, alcaparras, tomate cherry, vino blanco, limón real, aderezo de cilantro.

PORTOBELLO DUO $565.00

Hongo Portobello Horneado con Camarón y Pulpa De Langosta, Queso Manchego, Salsa Pomodoro y Crema de Pesto de Albahaca.

GNOCCHI DE PAPA $350.00

Hechos en casa con papa y harina, salteados a la mantequilla. (pomodoro, pesto o gorgonzola).

PASTA CLÁSICA:

Escoge tu salsa favorita.

POMODORO $250
PESTO $265
ALFREDO $265
ARRABIATA $255

AÑADE UNA PROTEÍNA:
POLLO (100G) +$125.00
CAMARON (120G) +$200.00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

Parrilla S.A. de C.V

VERDURA GRILL $265.00
Vegetales de Temporada asados al Mezquite y Aderezadas con Vinagreta Pinzimonio.

SLIDER BURGUERS $320.00
Carne Sirloin (210g), Cebolla Caramelizada Al Vinagre Balsámico, Queso Azul, Pan Casero, Papa Natural Frita.

LA PESCA $385.00
Pesca del día (250g) cocinado en horno de leña, alcaparras, mostaza antigua, aceite de oliva, servido en una cama de puré de zanahoria y vegetales orgánicos.

CAMARONES ESTILO MARROQUÍ. $450.00
Cocinados en aceite de olivo y especies (camaron 210g), comino picante y cilantro, servidos sobre una cama de puré de papa.

HAMBURGUESA DE RIB EYE $350.00
Carne de Rib Eye (200g), cebollitas caramelizadas, queso Brie fundido, papas gajo, salsa catsup hecha en casa.

CHULETAS DE CORDERO $695.00
Chuletas de cordero cocinadas (350grms) al horno con hierbas frescas estilo griego, papas al romero, pimientos confitados en su jugo.

TIERRA Y MAR $495.00
Picaña de Res (250g) con Camarones (60g) en Salsa de Queso,Vegetales de Temporada.

RIB EYE STERLING SILVER $795
Preparado con sal de mar y hierbas (500g).

RIB EYE PAT LA FRIEDA $995
Col de brucelas salteadas con cebolla caramelizada y tocino, espuma de queso de cabra y almendra. (400g)

TOMAHAWK $1,650
1.1 00 g de res Angus premium, puré de papá y vegetales salteados.

NEW YORK $1,650
Acompañado con dos colas de langosta (260g) pure de ajo rostizado y vegetales

FILETE DE RES AL BAROLO (250G). $450.00
Cocinado a las hierbas, montado sobre una cama de puré de camote, reducción de vino tinto y acompañado de vegetales orgánicos de temporada.

KEBABS DE CORDERO. $645.00
Brochetas de cordero (270g) marinadas al estilo turco con especies, cebollitas tiernas y pimientos confitados, servidas con cus cus de vegetales.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

Pizza & CO

PIZZA MARGHERITA $295.00

Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Albahaca.

5 FORMAGGI $365.00

Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Queso Panela, Queso Azul, Queso de Cabra y Parmigiano Reggiano.

PIZZA BURRATA. $445.00

Salsa de tomate, queso burrata, queso mozzarella.

LA CAPRICCIOSA $375.00

Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Alcachofas, Champiñones, Calabacita a la Parrilla, Tomate Cherry, Aceituna Negra, Jamón York.

LA GRAN MAIALA $345.00

Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Salchicha Italiana , Pepperoni , Jamón York , Salami , Chorizo Fresco .

PIZZA CRUDO. $425.00

Salsa de tomate, jamón serrano (130g), arugula.

SEA SIDE $425.00

Salsa de Tomate, Queso Mozzarella Ovoline, Tomate Cherry, Camarones (100g), Aceituna Kalamata y Jamón serrano (50g).

LA MEXICANA $425.00

Salsa Rustica, Queso Mozarella, Arrachera (130g), Nopal, Cebolla, Pimientos, Jalapeños, Pesto de Cilantro.

PIZZA SASHIMI. $385.00

Cama de atún fresco (atun amarilla 200g), ensalada de arugula y mayonesa de wasabi.

PIZZA PEPPERONI $295.00

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

Sunset bar snacks

PALITOS DE PIZZA **$165.00**

Salsa de Tomate, 0régano y Queso Mozzarella.

GUACAMOLE **$225.00**

Acompañado con Camarones (60g) Salteados y Totopos.

TOSTADITAS SEA SIDE **$295.00**

Pesca del Dia (250g), Aceite de Ajonjolí, Aceite De Olivo, Ajo, wasabi, Furikake, Jengibre, Mousse de Aguacate, Salsa Yuzo.

El broche de Oro

ESPERE UN MOMENTO…LES PRESENTAREMOS NUESTRA SELECCIÓN DE POSTRES. **$195.00**

GELATO ARTESANAL DE "SEA SIDE" **$135.00**

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.