



Una nueva experiencia



Empezamos

ENSALADA SFIZIOSA \$220.00

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

ENSALADA VEGGIE \$220.00

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 \$220.00

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 \$265.00

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 \$425.00

Pulpo (250g) marinado al perejil, aceite de olivo, escabeche de pepinos, tomates orgánicos frescos, arugula y rabanillos mixtos.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA \$280.00

Laminas de berenjena, salsa de tomate, pesto de albahaca, queso mozzarella y queso parmigiano reggiano.

ENSALADA BAJA MED \$280.00

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 \$275.00

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 \$395.00

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. \$265.00

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 \$335.00

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

CARPACCIO DE BETABEL DORADO \$335.00

Supremas de Toronja, Queso Feta, Burrata, Pistache, Menta y Reducción de Balsámico.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

De la sarten

CIOPPINO \$435.00

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

LASAGNA DEL MUELLE \$565.00

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

LINGUINE DELLO STRETTO \$325.00

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

RAVIOLI \$385.00

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

TRIANGOLO CLUB \$495.00

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

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE \$495.00

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

RISSOTO PARMIGIANNI \$650.00

Arroz Arborio con Cola de Langosta y Espárragos.

ROLLO POLLO \$435.00

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

TENTACULOS CALIENTES \$545.00

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

PORTOBELLO DUO \$595.00

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 \$265.00	AÑADE UNA PROTEÍNA:
PESTO \$285.00	POLLO (100G) + \$165.00
ALFREDO \$285.00	CAMARON (120G) + \$250.00
ARRABIATA \$265.00	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

Parrilla SA de CV

VERDURA GRILL \$295.00

Vegetales de Temporada asados al Mezquite y Aderezadas con Vinagreta Pinzimonio.

SLIDER BURGUERS \$350.00

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

LA PESCA \$425.00

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. \$495.00

Cocinados en aceite de olivo y especias (camaron 210g), comino picante y cilantro, servidos sobre una cama de puré de papa.

HAMBURGUESA DE RIB EYE \$385.00

Carne de Rib Eye (200g), cebollitas caramelizadas, queso Brie fundido, papas gajo, salsa catsup hecha en casa.

CHULETAS DE CORDERO \$765.00

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

TIERRA Y MAR \$525.00

Picana 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).

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). \$495.00

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 especias, 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 Mozzarella, 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, Orégano 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.

CARPACCIO DE PULPO \$250.00

Aguacate, Pesto de Cilantro, Salsa Macha y Limón

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.