

## ENTRADAS FRIAS

OSTIONES DE ENSENADA CON SALSA ORIENTAL, ALGA MARINA Y LIMÓN REAL *6 PZAS.*

CEVICHE DE PESCADO, CAMARÓN, AGUACATE Y FRUTA DE TEMPORADA *150 GRS.*

TÁRTARA DE ATÚN CON PURÉ DE AGUACATE Y CRISTALES DE NORI *120 GRS.*

TIRADITO DE ROBALO CON PONZU, POMADA DE AGUACATE Y SALSA CRIOLLA *100 GRS.*

CARPACCIO DE FILETE PREMIUM CON ALIOLI DE TRUFA BLANCA, PARMESANO Y CROTONES *100 GRS.*

TOSTADAS DE JAIBA CON FRIJOLES, POMADA DE AGUACATE Y MAYONESA DE CHIPOTLE *4 PZAS.*

TOSTADAS DE SALPICÓN DE PATO CON GUACAMOLE Y CÍTRICOS *6 PZAS.*

AGUACHILE DE CALLO GARRA DE LEÓN, HABANERO Y LIMÓN *100 GRS.*

BETABEL Y CAMOTE CRUJIENTE CON FOIE GRAS, MERMELADA DE HIGOS Y POLVO DE PISTACHE *4 PZAS.*

TATAKI DE ATÚN CON SALSA AGRIDULCE Y AJONJOLÍ NEGRO *120 GRS.*

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, HOGAZAS A LAS BRASAS Y TOMATE RALLADO *100 GRS.*

## ENTRADAS CALIENTES

TACOS DE PULPO CON POMADA DE AGUACATE Y CHICHARRÓN TROCEADO *4 PZAS.*

TACOS DE COCHINILLO CON GUACAMOLE Y SALSAS DE LA CASA *4 PZAS.*

TACOS DE COSTILLA CONFITADA CON MOLE VERDE Y RÁBANOS *4 PZAS.*

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO CON REDUCCIÓN DE UVA *8 PZAS.*

TACOS DE CAMARÓN ESTILO PUERTO NUEVO *4 PZAS.*

TACOS DE RIB EYE CON CEBOLLITAS CAMELIZADAS Y CILANTRO *5 PZAS.*

RAVIOLI DE HONGOS CON SU ESENCIA, JAMÓN SERRANO, PARMESANO Y CEBOLLÍN *120 GRS.*

RISSOTTO DE QUESO PARMESANO CON TÁRTARA DE JITOMATES DRY *180 GRS.*

RAVIOLI DE RICOTTA CON SALSA DE MANTEQUILLA, MENTA Y LIMÓN *120 GRS.*

**AITANA**

RESTAURANTE

## PRIMEROS TIEMPOS

GAZPACHO DE SANDÍA, POLVO DE ACEITUNAS Y SAL DE ESCAMA

SOPA DE POLLO ORGÁNICO CON VERDURITAS, AGUACATE, PICO DE GALLO Y CHIPOTLE 500 ML.

SOPA DE LENTEJAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHADO EMPANIZADO 150 ML.

ARROZ NEGRO CON TXIPIRONES, CAMARÓN, ROBALO Y ALIOLI 100GRS

SANDÍA ORGÁNICA A LA PLANCHA CON QUESO BRIE, ARÚGULA, POLVO DE ALMENDRAS Y SALSA DE MENTA 160 ML.

GUAYABAS RELLENAS DE QUESOS CREMOSOS CON ENSALADA DE ESPINACAS, ENDIVIAS Y MANZANA VERDE 180 ML.

ENSALADA DE BETABEL, ZANAHORIAS ROSTIZADAS, AGUACATE Y QUESO FETA CON ADEREZO DE MIEL Y MOSTAZA 180 ML.

ENSALADA DE ATÚN ALETA AMARILLA A LA VINAGRETA CON JITOMATES ORGÁNICOS, LECHUGAS MIXTAS, ACEITUNA KALAMATA Y AGUACATE 200 ML.

BURRATA CON JITOMATES HEIRLOOM, PESTO, PIÑONES Y COSTRAS DE PAN 220 GRS.

## PLATOS FUERTES

PESCADO A LA SAL CON PAPAS, PIMENTÓN Y PEREJIL (TIEMPO ESTIMADO 25MIN.) 550 GRS.

PESCADO CON BARIGOULE DE ALCACHOFA, HINOJO Y HIERBAS FINAS 200 GRS.

PESCADO CON SALSA DE LANGOSTINOS, HONGOS KING OYSTER Y PURÉ DE PAPA 200 GRS.

PESCADO ESTILO VERACRUZ CON ARROZ DEL DÍA Y CHILE GÜERO 200 GRS.

HUACHINANGO ENTERO A LAS BRASAS CON REFrito DE JITOMATE Y ALCAPARRAS 1,200 GRS. (PARA 2 PERSONAS)

CAZUELA DE MARISCOS CON PAPAS Y FINAS HIERBAS 200 GRS.

ARROZ VERDE CALDOSO CON ROBALO Y ALMEJAS 200 GRS.

FETUCCINI DE CAMARONES CON TOMATE DRY, ACEITUNA KALAMATA Y ACEITE DE ROMERO 450 GRS.

SALMÓN A LAS BRASAS CON COUS COUS DE LENTEJAS Y RELISH DE PEPINO Y YOGURT 200 GRS.

COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS CON SALSA AGRIDULCE DE MIEL Y MOSTAZA 400 GRS.

SOLOMILLO PREMIUM CON SALSA DE VINO TINTO, CHÍCHARO JAPONÉS, CREMOSO DE PAPA AHUMADA Y DUXELLE DE CHAMPIÑONES 200 GRS.

CACHETE DE CERDO MELOSO CON ESPUMA DE PAPA Y VERDURITAS 180 GRS.

POLLO ORGÁNICO, VERDURAS DE RAÍZ Y PURÉ DE CHIRIVÍA 350 GRS.

TOMAHAWK DE CERDO, SALSA LIGERA DE MOSTAZA, HONGOS, ESPINACAS Y PAPAS PERLA CONFITADAS 350 GRS.

RIBEYE CON PAPAS GAJO GLASEADAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS

400 GRS.  
800 GRS.

AITANA

RESTAURANTE