

# Ventanas

MEDITERRÁNEA ANDALUZA

## PARA EMPEZAR | FIRST COURSE

### Ensalada tibia de callo de hacha

Jamón ibérico, vinagreta de tomates secos, vainilla y piñones  
Warm scallop salad, "Ibérico" ham, vanilla-pine nuts-sun and dried tomato dressing



### Ensalada de sandía

Rúcula, gorgonzola, panal de miel y vinagre balsámico  
Watermelon salad, arugula, gorgonzola, honeycomb, and balsamic vinegar



### Gazpacho de betabel

Gazpacho a base de betabel, camarón a baja temperatura infundado con lima kaffir y granizado de toronja



Beet gazpacho, shrimp infused with kaffir lime and grapefruit granita

### Salmón con ajo blanco

Salmón curado acompañado de gazpacho precolombino de tomate verde  
Cured salmon with green tomato gazpacho



### Tartar de res con yema curada

Filete de res Angus, alcaparras, chalota, mostaza dijon, aceite de albahaca y yema de huevo orgánico curado en soja.

Angus beef steak, capers, shallot, dijon mustard, basil oil and soy cured organic egg

### Embutidos ibéricos

Variiedad de embutidos ibéricos, jamón serrano, aceitunas y pan tomate  
"Iberico" cold cuts served with olives and tomato bread

## SEGUNDOS | SECOND COURSE

### Pato y azafrán

Canelón relleno de pato confitado a baja temperatura, acompañado de guiso de hongos y servido con salsa de azafrán

Cannelloni stuffed with duck confit, with mushroom stew and saffron sauce

### Pulpo XL a la parrilla con escabeche de verduras

Grilled octopus, pickled vegetables, and baby potatoes



### Ravioli de Cangrejo

Ravioli hecho en casa relleno de cangrejo, camarón y panceta ibérica, servido con espuma de vino blanco

Crab, shrimp and "ibérica" bacon ravioli, with white wine sauce

### Mejillones Thai

Mejillón de cultivo con mezcla thai a base de lemon Grass, raíz de cilantro, chile, galanga, hoja de lima kaffir y leche de coco.

Black mussels with thai mixture with lemongrass, coriander root, chilli, "galanga", "kaffir" lime and coconut milk



### Tabulé

Mezcla de vegetales frescos y trigo acompañado de tostadas de pan pita y cremoso aguacate.

Mixture of vegetables and wheat, pita bread toast and creamy avocado



*The art of fine moments*

# Ventanas

MEDITERRÁNEA ANDALUZA

## PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSE

### Pesca del día

Pesca local con mézclum, pure de coliflor, espuma de papa ahumada y ceniza de maíz  
Catch of the day, mashed cauliflower, smoked potatoes sauce and corn ash

### Totoaba de mar de cortés

Pesca sustentable sobre puré de chicharos y espárragos asados servido con salsa de ajo y vino blanco

Totoaba with mashed peas, roasted asparagus served with garlic sauce and white wine

### Picaña al grill

Picaña angus al grill, papas con chorizo al wok y salsa de whiskey  
Grilled angus beef "picaña", "wok" potatoes with sausage and whiskey sauce

### Chambarete de cordero

Chambarete de cordero en confitado de cebolla y vino tinto, demi glass de cocción y pure de papa

Lamb shank in onion confit, red wine, demi glass "gravy" and mashed potatoes



### Short Rib braceado

Costillar de res braceado en salsa de arándanos, pure de camote y vegetales al wok

Braised beef ribs in cranberry sauce, mashed sweet potato and wok vegetables



### Pollo con pasta carbonara

Pollo orgánico a baja temperatura, pasta orzo con pecorino, panceta ahumada, tomate a las 24 horas

Organic chicken, orzo pasta with pecorino cheese, smoked bacon and dehydrated tomato

### Cordero lechal

Cordero confitado servido con teriyaki española y vegetales salteados con mantequilla de guajillo

Confit lamb with teriyaki sauce and vegetables sautéed with chilli "guajillo" butter

### Ñoquis con XO

Selección de vegetales orgánicos salteados al wok con salsa a base de frijol de soya y chiles  
Organic vegetables wok sautéed with soybean and chilli sauce



### Setas al grill

Setas marinadas en tandoori, baba ganoush, quelites y ajada con semillas mediterráneas  
Marinated mushrooms in tandoori, baba ganoush, quelites and mediterranean seeds



\* El consumo de alimentos crudos o pocos hechos, puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria.

Advertencia de alergias alimentarias. La comida preparada aquí podría contener los siguientes ingredientes: lácteos, nueces, gluten, soya, mariscos y pescado entre otros ingredientes. Si usted tiene alguna alergia o régimen alimentario específico informe a alguna persona de nuestro equipo. Gracias.

\* The consumption of raw or half cooked food of animal origin may increase the risk of gastrointestinal disease.

Food Allergy Notice. Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: Dairy, peanuts, tree nuts, wheat, soybean, shellfish, and fish among other ingredients. If you have a food allergy or a special dietary requirement inform a member of the hospitality team. Thank you.



Libre de Gluten / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Cacahuates-Nueces / Peanuts-Walnuts



Vegano / Vegan



Picante / Spicy

*The art of fine moments*