MENÚ CENA

VILLA
PESCADORES
AHAU COLLECTION

12:00 PM - 10:00 PM

ENTRADAS / STARTERS

Sardinas fritas / Fried Sardines (L) — $160
Sardinas, limón, alioli, jalapeño y cilantro.
Sardines, lemon, alioli, jalapeño and cilantro.

Ensalada de Lentejas / Lentil Salad — $220
Lentejas, pepita, cebolla, cilantro, tomate, aguacate, pepino, vinagreta de pasilla y ajonjoli, aceite de ajonjoli
Lentils, pepita, onion, cilantro, tomato, avocado, cucumber, pasilla and sesame vinaigrette, sesame oil

Carpaccio de Calabazas y Trufa / Pumpkin and Truffle Carpaccio VG — $310
Calabaza italiana grillada, cremoso de flor de calabaza, pepita de calabaza, salsa 4 quesos, aceite de trufa, brote de calabaza, cilantro criollo y pan de la casa.
Grilled Italian pumpkin, pumpkin flower cream, pumpkin, 4 cheese sauce, truffle oil, pumpkin sprout, coriander Creole and house bread.

Tuétanos al Grill / Grilled Bonemarrow — $240
Tuétanos al grill, cebolla, cilantro, chile serrano y pan de la casa.
Grilled marrows, onion, cilantro, serrano chili and house bread.

Tartar del mar / Seafood Tartar — $320
Callo, atún, pescado, camarón, sandía asada, aguacate, ajonjolí, brotes, mayonesa xcatic y salsa ponzu.
Callo, tuna, fish, shrimp, grilled watermelon, avocado, sesame, sprouts, xcatic mayonnaise and ponzu sauce.

Tiradito de Hamachi — $320
Kimchi de rabano y pepino, chile serrano, ponzu, brotes de cilantro criollo, aceite de olivo, aioli de cilantro y jalapeño.
Cucumber Radish Kimchi, Serrano Chili, Ponzu, Coriander Sprouts creole, olive oil, cilantro & jalapeno aioli.

Quesadilla de Hoja Santa y Miltomate — $230
Salsa verde, Epazote, Queso Oaxaca, Hoja santa.
Chapulines Extra $40
Green Sauce, Epazote, Oaxaca Cheese, Holy Leaf.
Extra Grasshoppers $40

Conchas del Día / Seashells of the Day — $290
Almejas, mejillones, cebolla, ajo, mantequilla, cilantro, vino blanco y pan de la casa con salsa ponzu, clamato preparado y limón.
Clams, mussels, onion, garlic, butter, coriander, white wine and bread of the house with ponzu sauce, prepared clamato and lemon.

= Gluten Free
= Vegetarian
= Vegan
(L) = Local

DEL MAR / FROM THE SEA

Sopa de Chilpachole / Chilpachole Soup — $310
Crema de camarón, jaiba, guisado de chiles secos, jitomate y epazote.
Crab and shrimp cream soup, dry chillis, tomato and epazote.

Pesca del Día / Catch of the Day (L) — $1.50 x GR
(Frito, Grill, Zarandeado)
2 Guarniciones a elegir: Puré de papa / Vegetales al grill / Arroz / Frijoles puercos / Ensalada mixta / Papas a la francesa.
(Fried, Grilled, Shaken)
2 Side dishes to choose from: Mashed potatoes / Grilled vegetables / Rice / Pork beans / Mixed salad / French fries.

Langosta / Lobster — $2.50 x GR
2 Guarniciones a elegir: Puré de papa / Vegetales al grill / Arroz / Frijoles puercos / Ensalada mixta / Papas a la francesa.
2 Side dishes to choose from: Mashed potatoes / Grilled vegetables / Rice / Pork beans / Mixed salad / French fries.

Pulpo al Grill / Grilled Octopus — $480
Pulpo de Costa Esmeralda a la leña marinado con salsa de chile seco, papas grilleadas y hojas de cilantro criollo.
Wood-fired octopus from the Emerald Coast marinated with dried chili sauce, grilled potatoes and Creole coriander leaves.

Camarones Pescadores / Pescadores Shrimp — $490
Camarones grillados con mantequilla de ajo chipotle, acompañados de puré de poro y papa y ensalada mixta.
Grilled shrimp with chipotle garlic butter, accompanied by puree leek and potato and mixed salad.

Camarones al Coco / Coconut Shrimp — $490
Camarones rellenos de queso y aguacate, empanizados con coco, acompañados de puré de poro y papa y ensalada mixta.
Shrimp stuffed with cheese and avocado, breaded with coconut, accompanied by leek and potato purée and mixed salad.

Filete de Pescado / Fish Steak — $490
Filete de pescado al grill, marinado con chimichurri, sobre cama de arroz y vegetales.
Grilled fish fillet, marinated with chimichurri, on a rice and vegetables bed.

Molcajete de Mariscos / Seafood Molcajete — $1300
Camarones, conchas, pulpo, calamar, papa cambray, cebolla cambray, salsade chile morita, cilantro, con frijoles puercos y tortillas.
Shrimp, shells, octopus, squid, chambray potato, chambray onion, sauce of morita chili, cilantro, with pork beans and tortillas.

DE LA GRANJA / FROM THE FARM

Pollito Quemado / Burnt Chicken — $360
Pollito de leche tatemado al grill, marinado en recado negro, con mezcla de arroces y vegetales curtidos.
Grilled roasted milk chicken, marinated in black recado, with a mixture of rice and tanned vegetables.

Picaña o Arrachera / Picaña or Steak — $420
Cortes de res al grill, papas grilleadas con chimichurri, ensalada mixta, cebollas asadas.
Grilled beef cuts, grilled potatoes with chimichurri, mixed salad, grilled onions.

DEL HUERTO / FROM THE ORCHARD

Crema de Brocoli / Broccoli Cream — $210
Brocoli al grill, pan con ajo, espinacas, crema, brotes.
Grilled broccoli, garlic bread, spinach, cream, sprouts.

Parrillada de Vegetales / Grilled Vegetables — $220
Mezcla de vegetales de temporada, marinado en chimichurri, asados a la leña, sobre cama de puré de papa y brotes.
Mix of seasonal vegetables, marinated in chimichurri, wood-roasted, on a bed of mashed potatoes and sprouts.

Ensalada de Sandía / Watermelon Salad — $230
Queso manchego y queso panela veganos rostizados, sandia rostizada , trufa, sal en grano, lechugas finas, aderezo blue cheese vegano, albahaca y pan vegano.
Roasted vegan Manchego cheese and panela cheese, roasted watermelon, truffle, grain salt, fine lettuce, vegan blue cheese dressing, basil and vegan bread.

PASTA

Pomodoro — $240
Salsa de tomate, albahaca, orégano ajo y queso parmesano.
Tomato sauce, basil, oregano, garlic and Parmesan cheese.

Napolitana — $300
Salsa de tomate, crema, vino blanco, camarones, albahaca, ajo y perejil.
Tomato sauce, cream, white wine, shrimp, basil, garlic and parsley.

Frutti Di Mare — $320
Almeja, mejillón, camaron, calamar, salsa de tomate, orégano, albahaca, perejil, ajo y vino blanco.
Clam, mussel, shrimp, squid, tomato sauce, oregano, basil, parsley, garlic and white wine.

Carbonara — $250
Tocino, crema, vino blanco, perejil, cebolla y queso parmesano.
Bacon, cream, white wine, parsley, onion and Parmesan cheese.

POSTRES / DESSERT

Mil Hojas de Plátano / Banana Strudel — $230
Masa hojaldre a la leña, plátano, helado de la casa, tierra de pepita, reducción de jamaica, crema, carbón activado.
Wood-fired puff pastry, banana, house ice cream, nugget land, jamaica reduction, cream, activated carbon.

Camino hacia el Cacao / Road to Cocoa — $230
Brownie 100% cacao, nuez, ganache de chocolate blanco, chiles y pimientas de la región, canela, helado de la casa y oblea de chocolate.
100% cocoa brownie, walnut, white chocolate ganache, chilies and regional peppers, cinnamon, house ice cream and chocolate wafer.

Panna Cotta de Temporada / Seasonal Pana Cotta — $210
Panna Cotta de temporada, praliné de frutos secos, crema de vodka, y reducción de fruta de temporada.
Seasonal Panna Cotta, dried fruit praline, vodka cream, and reduction of seasonal fruit.

Pudín de Chía / Chia Pudding — $220
Con platano, cacao, leche de coco y frutos secos.
With banana, cocoa, coconut milk and nuts.

Helado de la Casa / Ice Cream of the House — $180