



amarteMar

[ARTISAN CUISINE]

by ZOA

[CENA]

ENTRADAS

TIRADITO DE DORADO AL CÍTRICO ☞

425 MXN

Finas láminas de dorado marinadas en aguachile, una vibrante mezcla de cítricos y chile, adornadas con cebolla roja y cilantro fresco. Servido con crujientes totopos para un toque auténtico crispy.

SASHIMI DE ATÚN ☞

430 MXN

Corte grueso de atún fresco, servido con gajos de naranja, mango o carambolo, salsa de soya y totopos de harina de trigo.

CARPACCIO DE ALCACHOFA Y FRUTA

290 MXN

Delicadas láminas de alcachofa acompañadas de manzana fresca o melón, adornadas con finas lascas de parmesano y bañadas con un ligero aderezo de perejil.

• • •

SOPAS

SOPA DE FLOR DE CALABAZA (PLATILLO DE TEMPORADA)

245 MXN

Una sopa tradicional oaxaqueña que destaca la suavidad de las flores de calabaza, el dulzor natural del elote, las tiras de chile poblano y el calabacín en cubos.

SOPA AZTECA DE TORTILLA

215 MXN

Caldillo de jitomate, especias y juliana de tortillas fritas. Servida en cazuela de barro, con una guarnición de crema, aguacate, queso y chile seco.

BISQUÉ DE LANGOSTA*

305 MXN

Una crema suave y aromática elaborada con un caldo concentrado de langosta, crema fresca y un toque de brandy. Su textura aterciopelada y su sabor delicado se complementan con trozos tiernos de langosta.

• • •

PLATOS FUERTES

PASTA CON MARISCOS

Mezcla de camarones, pulpo, mejillones y pescado, todo salteado en una salsa de tomate artesanal con hierbas frescas y un toque de mantequilla.

480 MXN

TALLARINES DE VEGETALES DEL HUERTO

Delicados fideos elaborados con espirales de calabacín y zanahoria, salteados con cebolla morada, pimientos frescos y un toque de mantequilla aromatizada.

295 MXN

FILETE DE DORADO AL ESTILO MIXE

Filete de dorado a la parrilla, acompañado de una tradicional salsa mixteca elaborada con chiles secos y frijoles. Decorado con perlas de aguacate, chicharrón de queso, cebolla morada y un toque de chile habanero (opcional).

445 MXN

FILETE DE DORADO AL ACHIOTE

Filete de pescado marinado en achiote. Acompañado de piña asada, cebolla roja y un toque de chile habanero.

LANGOSTA THERMIDOR A LA PARRILLA*

S/T

(Precio según tamaño)

Jugosa langosta barnizada con una rica salsa de mantequilla, ajo, mostaza, vino blanco, hierbas frescas y queso parmesano.

*Platillos disponibles solo con previa solicitud. No incluidos en planes de alimentos y paquetes con ☞ alimentos. El consumo de carne o pescado crudo o poco cocido es bajo su propio riesgo.

[ARTISAN CUISINE]

PLATOS FUERTES

<p>HUACHINANGO EN COSTRA DE SAL* Aproximado 1/2 kg (para dos personas)</p> <p>Huachinango entero horneado en costra de sal, marinado con vino blanco y especias aromáticas. Servido con puré de papa o vegetales al vapor y salsas: huitlacoche (trufa mexicana) o salsa fresca de cilantro.</p>	1295 MXN
<p>HUACHINANGO A LA PARRILLA* Aproximado 1/2 kg (para dos personas)</p> <p>Huachinango entero abierto por la mitad y preparado a la parrilla, marinado con perejil fresco, ajo, finas hierbas y un toque de brandy. Servido con una ensalada verde fresca.</p>	950 MXN
<p>FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ</p> <p>Filete de atún a la parrilla marinado con miel y cubierto con una delicada costra de semillas de sésamo negras y blancas. Acompañado de una fresca ensalada caprese y aderezo de soya.</p>	445 MXN
<p>FILETE DE RES ESTILO CHEMITA</p> <p>Jugoso filete de res sazonado con albahaca fresca, mantequilla y un toque de sal y pimienta. Acompañado de un cremoso puré de papa y su elección de vegetales de temporada al vapor o salteados.</p>	475 MXN
<p>ARROZ CON MARISCOS</p> <p>Un platillo de arroz con base de azafrán, inspirado en la paella tradicional, con una exquisita selección de mariscos frescos, cocinados a la perfección para ofrecer una experiencia llena de sabor y aroma.</p>	480 MXN

• • •

DULCE FINAL

<p>PLÁTANOS FLAMEADOS</p> <p>Plátano caramelizado y flameado con ron, acompañado de una bola de helado.</p>	195 MXN
<p>PIE DE LIMÓN</p> <p>Un postre clásico y cremoso con un relleno ácido de limón sobre una base de galleta crujiente.</p>	230 MXN
<p>CHEESECAKE</p> <p>Un postre suave y cremoso con un relleno de queso crema sobre una base de galleta.</p>	215 MXN
<p>FLAN DE COCO</p> <p>Un flan cremoso de coco con un glaseado suave de caramelo, que aporta un toque tropical a este postre tradicional.</p>	210 MXN
<p>HELADO O SORBETE ARTESANAL</p> <p>Helado artesanal cremoso elaborado con ingredientes frescos y mezclado a la perfección. Disponible en una variedad de sabores de temporada, cada porción ofrece un deleite de dulzura.</p>	1 bola 110 MXN 2 bolas 180 MXN
<p>CACAO BLISS</p> <p>Exquisito brownie de chocolate elaborado con auténtico cacao oaxaqueño, que ofrece una textura rica y aterciopelada. Servido con una bola de helado artesanal de vainilla o coco.</p>	210 MXN
<p>FRESAS CON CREMA</p> <p>Simple, fresco y delicioso, con fresas orgánicas y crema de leche.</p>	240 MXN

*Platillos disponibles solo con previa solicitud. No incluidos en planes de alimentos y paquetes con alimentos.