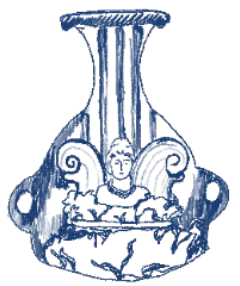


Pool House

Comida & Cena

Menú curado por el reconocido chef internacional Christopher Kustow



Snacks & Entradas

Pan de Masa Madre 90
mantequilla batida, sal de mar

Caviar MP
crema, cebollines, chips de tortilla

Langostinos Fríos 240
salsa de cóctel de tomatillo, limón

Verduras Crudas 280
salsa de soja fermentada

Elotito a la Parrilla 250
mantequilla, levadura

Crudo de Hamachi 250
chiles, cilantro, nopales

Tartar de Carne 450
aceite de brasas, cebollas, pan de leche a la parrilla

Aguacate a la Parrilla 80
aceite de oliva, sal



Platos Fuertes

Lobina a la Parrilla 990
pesto de girasol

Shortrib Cocida a Fuego Lento 490
chipotle, ajo negro

Pollo Marinado en Yogurt a la Parrilla 480
especias, hierbas, limón

The Cheeseburger 350
queso americano, jalapeños encurtidos, cebolla blanca, papas fritas

Calabaza Cocida en Mantequilla de Miso 80
chiles encurtidos, queso de cabra, almendras

Ribeye Añejado 790
champañones locales asados, hierbas

Langosta Baja a la Parrilla MP
mantequilla de chile

Guarniciones

Maiz Pozolero en Caldo 80
hoja santa, serrano

Arroz al Vapor 80
mantequilla, sal de mar

Conserva de Calabacín 130
hierbas de verano

Ensalada 180
jugo de lima, pepitas

Papas Fritas 80



Ensaladas y Granos

Ensalada Little Gem César 280
aderezo miso, tortilla

Acelgas 280
anchoas, orégano, stracciatella

Ensalada de 3 tipos de Frijoles 280
aceite de aguacate, verdolagas

Jitomates en su Propio Jugo 120
salsa verde de epazote

Spaghetti de Trigo 220
cerdo estofado, brassicas, salsa macha

Polenta Masarepa 370
camarones, verdolaga estofada, limón



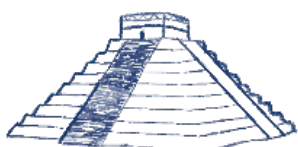
Postres

Soft Serve de Horchata 150
canela, sal crujiente

Pavlova 150
aceite de oliva, limón

Tarta de Chocolate Mexicano 290
avellana

Basque Cheesecake 190
piña asada, jarabe de agave



Precios en moneda nacional M.N. | todos nuestros incluyen el 16% de IVA
Propina 15%