

JAZZ ON THE ROCKS

AT SUNSET POINT

030426

FAVORITOS DE SIEMPRE

★ **NUEVA YORK DE WAGYU AUSTRALIANO, AÑEJADO POR 90 DIAS, BMS 7-16 oz \$2,970**
Puré de dátil y jamaica, dátil relleno de foie gras, jus.

★ **FILETE TENDERLOIN USDA PRIME 8 OZ - AÑEJADO 90 DÍAS \$1,400**
Fondant de papa, puré de hongos, jus de frambuesa.

★ **COTOLETTA (220 g) \$1,490**
Burrata, prosciutto, salsa de tomate, albahaca fresca, pimienta negra molida.

ENTRADAS

PAPAS FRITAS CON TRUFA \$485 (275 g) 🌱 🍴
Parmigiano Reggiano, ajo, perejil.

SELECCIÓN QUESOS LOCALES ARTESANALES DEL CHEF \$585 (250 g)
Mermelada casera, fruta adobada, panal de abeja local, pan de frutas a la plancha.

TABLA SALUMI \$585 (120 g)
Selección del chef de embutidos, pepinillos, mostaza, pan de masa madre a la plancha.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CINCO JOTAS \$840 (P/ONZA)
Tomate, focaccia tostada en horno de leña.

TARTAR DE FILETE \$630 (110 g)
Tenderloin USDA Prime, cebollín, perejil, huevo de codorniz, trufa, lavash.

CARPACCIO DE TERNERA WAGYU \$630 (110 g)
Ssoja, croqueta de Parmigiano Reggiano, pesto de rúcula, solera 77, baguette.

CALLOS DE SAN CARLOS \$740 (150 g) 🌱
Puré de elote, pancetta ahumada, maíz tostado, mayonesa de serrano y queso Cotija.

BERENJENA LAQUEADA \$545 (150 g)
Soya y tamarindo, pepinos encurtidos.

ENSALADAS

CÉSAR LITTLE GEM \$420 (120 g)
Hierbas frescas, tomate cherry, Parmigiano Reggiano, aderezo cremoso de pimienta.

ENSALADA DE ARÚGULA \$420 (130 g) 🌱 🍴
Dátiles, nueces pecanas, manzana Granny Smith, Manchego, reducción balsámica.

COLIFLOR ASADA (180 g) 🌱 🍴
EN HORNO DE LEÑA \$420
Yogur de limón amarillo y miel, pesto de pistachos.

ENSALADA HEIRLOOM \$420 (150 g)
Tomate local, mozzarella artesanal, pesto, betabel.

COSTILLAS DE ELOTE \$420 (120g)
Rúcula, aioli de serrano, paprika y jugo de limón.

★ (FAVORITOS) 🌱 (VEGANO) 🍴 (VEGETARIANO) 🍴 (GLUTEN FREE)

PIZZAS

★ **PIZZA DE TRUFA** \$1,030 (440 g)
Carne Wagyu, hongos porcini,
queso provolone ahumado, papas al
horno, trufa italiana.

MEAT LOVERS \$755 (560 g)
Tocino, salami,
salchicha de hinojo, guanciale,
tomate, mozzarella de búfala.

MARGHERITA \$540 (400 g) ♡
Stracciatella, tomate, albahaca,
aceite de oliva.

DIAVOLA \$585 (430 g)
Stracciatella, pomodoro, albahaca,
salame piccante, aceite de oliva.

MORTADELLA \$585 (440 g)
Pistache, mortadella, burrata.

PIZZA DOLCE \$540 (440 g)
Plátano, nuez, fresa, coco, nutella.



BENNY \$585 (520 g)
Speck, piña, jalapeños,
mozzarella, tomate.

CLÁSICA NAPOLITANA \$585 (570 g)
Salame, champiñón, tomate,
albahaca, mozzarella.

PIZZA FRITTA \$540 (440 g)
Queso ricotta, pancetta,
mozzarella, albahaca.

★ (FAVORITOS)

♻️ (VEGANO)

♻️ (VEGETARIANO)

🌾 (GLUTEN FREE)

MARISCOS

ALMEJA DEL DÍA \$600 1 pza 🌾
Almeja del Pacífico, mantequilla,
pepita verde, chile guajillo.

CEVICHE LIMEÑO \$625 (200 g) 🌾
Cabrilla, leche de tigre, camote, cebolla, cilantro.

CRUDO DE ATÚN \$670 (140 g) 🌾
Cremoso de aguacate, ponzu y rábano sandía.

CARPACCIO DE KAMPACHI \$630 (150 g)
Alcaparras, limón preservado,
gazpacho de hinojo y melón verde.

CABRILLA SELLADA \$970 (220 g) 🌾
Salsa de almejas, espinacas, limón preservado.

PULPO MAYA SELLADO \$670 (220 g) 🌾
Papa cambray, salchicha italiana,
aceituna kalamata, baba ganoush.

MARISCOS DEL PACÍFICO \$644 (150 g)
Salsa de tomate y vainilla, alcaparra frita,
aceituna negra, cebolla cambray.

PASTAS

GNOCCHI RELLENO \$585 (200 g) ♡
Relleno de tomate y mozzarella, salsa de pesto,
tomate deshidratado, queso de cabra.

AGNOLOTTI DEL PLIN \$625 (180 g)
Ravioli de elote y camarón, ajo negro, cangrejo, vainilla.

PAPPARDELLE DE COSTILLA \$840 (200 g)
Parmigiano Reggiano añejo, cebolla caramelizada,
seta, cebollín, chile quebrado.

TORTELLINI DE LANGOSTA \$740 (200 g)
Pasta rellena de langosta y cítricos,
salsa cremosa de pimienta rosa.

FETTUCCHINE CON TRUFA \$720 (200 g) ♡
Espuma de Parmigiano Reggiano,
trufa negra, mantequilla Plugrá.

PAPPARDELLE INTEGRAL \$670 (200 g)
Salchicha italiana, chícharos, Parmigiano Reggiano.

POSTRES

DELICIA TROPICAL \$420 (150 g)
Esponja de lichi y coco, caviar y merengue de frambuesa,
salsa de mango y maracuyá.

AHUMADO DE CHOCOLATE & AVELLANA \$420 (150 g)
Mousse de chocolate ahumado,
bizcocho de avellana infundado en whisky,
crujiente de avellana y cacao.

CHEESE CAKE DE LAVANDA \$420 (150 g)
Rebanada de cheesecake de lavanda,
helado de romero, compota de frutos del bosque.

RUBY DE MONALISA \$420 (150 g)
Mousse de chocolate ruby,
relleno de cereza amaréna, bizcocho de almendra,
crema de queso mascarpone y flor de saúco.