



## ENTRADAS

- ☞ Pastel de cangrejo con mayonesa de chipotle acompañado de ensalada de manzana verde y cilantro
- ☞ Ceviche de mariscos con salsa de leche de tigre, maíz dulce, naranja y cilantro
- 🍏☞ Coctel de camarones a la veracruzana
- ☞ Pulpo a la brasa con papas, aceitunas al pesto y alioli de azafrán

## ENSALADAS

- ☞ Ensalada de salmón rostizado con rúcula, espárragos y vinagreta de pimientos asados

Camarones caramelizados con semillas de sésamo y berros en vinagreta de aguacate

## SOPAS

Bisque de langosta con “tropezones” de rouille

Sopa de mariscos con calamares, vieira, cangrejo y pescado con tostadas de alioli

## PLATOS FUERTES

Mero frito con salsa de ajo, tostones de plátano verde y ensalada criolla

Risotto de mariscos con verduras a la parrilla y salsa romesco

- 🍷 Pargo al sartén con consomé de hongos shiitake y espinacas salteadas

Salmón al eneldo en salsa de vino de Chardonnay y bisque

- 🌿 Mar y Tierra de langosta con churrasco a la brasa acompañado con puré de papa, ajo rostizado y maíz a la mantequilla

## LANGOSTA

- 🌿 Thermidor, el clásico francés, crema, champiñones, escalonias, mostaza y estragón, gratinado
- 🌿 Meunière, a la sartén en mantequilla, salsa de la misma mantequilla con limón y perejil
- 🍷🌿 Langosta a la plancha o al vapor, elija salsa y guarnición más abajo

## SELECCIÓN DE SALSAS

- 🍷🌿 Salsa de Mantequilla con Limón  
Mantequilla fundida con limón y sal
- 🍷🌿 Salsa de ajo al vino blanco  
Ajo sofrito en mantequilla, vino blanco
- 🍷🌿 Béarnaise  
Reducción de vino, pimienta negra y escalonia emulsionada en mantequilla
- 🍷🌿 Honey dijonnaise  
Mostaza Dijón y miel de abeja

## GUARNICIONES

- 🍷🌿 Papa Horneada  
Papa al horno, crema con finas hierbas
- 🍷🌿 Papas a la francesa
- 🍷🌿 Puré de papa
- 🍷🌿 Vegetales a la parrilla
- 🍷🌿 Arroz al vapor
- 🍷 Pasta en mantequilla de ajo



## POSTRES

- ◊ Pastel cremoso de chocolate y café
- 🍏🌿☎ Degustación de helados y sorbetes de la casa
- 🍏🌿☎ Martini de frutas frescas y gelatina de Sambuca
- ☎🍏 Chocolate con leche, mousse de chocolate, cacahuates caramelizados y salsa de dulce de leche

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- ☎ Son platillos libres de gluten
- ◊ Este platillo contiene lácteos y/o huevos
- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)
- 🔥 Son platillos picantes



# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ENTRADAS

- 🌱🌱 Ensalada de papas y betabel, aceitunas al pesto y alioli de azafrán
- 🌱 Tofu empanizado al coco en salsa de rábano picante, mostaza y miel
- 🌱🌱 Ensalada de espárragos con rúcula y vinagreta de pimientos asados

## SOPA

- 🌱🌱 Crema de tomate con crotones de achiote, aceite de oliva perfumada con romero

## PLATOS FUERTES

- 🌱🌱 Risotto de verduras en caldo corto y champiñones, salsa de pesto con piñones tostados
- 🌱 Pasta capellini en salsa de limón y alcaparras, dados de tomates y pan de ajo
- 🌱 Linguini al aglio con queso parmesano y guindilla

Pasta libre de gluten disponible



EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.