

# JAZZ ON THE ROCKS

AT SUNSET POINT

## JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CINCO JOTAS \$ 414 MXN P/ONZA

Tomate, focaccia tostada en horno a leña

## OSTRAS DE BAJA CALIFORNIA \$72 MXN P/PIEZA

Condimentos tradicionales y modernos

## SELECCIÓN DE QUESOS LOCALES ARTESANALES DEL CHEF \$378 MXN

Mermelada casera, fruta adobada, panal de abeja local, pan de frutas a la plancha

## TABLA SALUMI \$432 MXN

Selección del chef de embutidos, aceitunas, mostaza, masa madre a la plancha

## ENSALADA DE BURRATA Y BETABEL \$342 MXN

Nueces, naranja, bebé mizuna.

## ARUGULA Y DÁTILES \$360 MXN

Pistacho, manzana, queso manchego, reducción balsámica

## ENSALADA CÉSAR LITTLE GEM \$342 MXN

Hierbas frescas, tomate cherry, parmesano, aderezo cremoso de pimienta

## ZANAHORIAS ASADAS \$342 MXN

Harissa, granola de grano antiguo, pepitas

## COLES DE BRUSELAS CRUJIENTES \$324 MXN

Yogurt, agave, especia berbere

## COLIFLOR ASADA EN HORNO DE LEÑA \$324 MXN

Yogur de lima y miel, pesto de pistachos

## PAPAS FRITAS CON TRUFA \$270 MXN

Parmesano, ajo, perejil

## CEVICHE LOCAL \$324 MXN

Pulpo, pesca del día, leche de tigre de guajillo.

## TARTAR DE WAGYU \$414 MXN

Semilla de mostaza, cebolla caramelizada, chalote, cebollín, pan lavash.

## TAJARIN DE TOMATE ORGÁNICO \$504 MXN

Tomate heirloom, parmesano añejo, albahaca, ajo

## ESPINACAS SPAETZLE Y TUÉTANO \$612 MXN

Almeja chocolata, hongo maitake, romero

## PAPPARDELLE DE COSTILLA \$684 MXN

Parmesano añejo, cebolla caramelizada, seta, cebollín, hojuela de chile rojo

## PULPO A LA PLANCHA \$666 MXN

Achiote, tomate, papa, chimichurri, anís estrella

## BIFE CON PAPAS \$918 MXN

16oz bife de New York a la parrilla de leña, reducción de vino tinto, papas fritas con trufa, mantequilla

## PESCA DEL DÍA \$738 MXN

Inspiración del día



LE INVITAMOS A PREGUNTAR A SU MESERO SOBRE EL MENÚ  
3 TIEMPOS DE SUNSET MONALISA

## PIZZA

### BIANCA \$288 MXN

Ricota, burrata, parmesano, fontina, ajo tostado, perejil



### MARGHERITA \$324 MXN

Stracciatella, tomate, albahaca, aceite de oliva



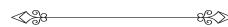
### DIAVOLA \$342 MXN

Stracciatella, pomodoro, salame picante, albahaca, aceite de oliva



### CARNE \$360 MXN

Tocino, salami, salchicha de hinojo, guanciale, tomate, mozzarella de búfala



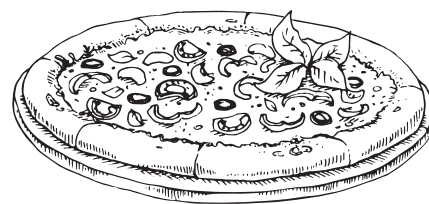
### PIZZA BENNY \$342 MXN

Speck, piña, jalapeños, mozzarella, tomate



### SUNSET \$342 MXN

Queso de cabra, pancetta, ajo, cebolla cambray, puerro



## POSTRE

### CREME BRULEE \$216 MXN

Té Chai verde, moras

### VOLCÁN DE CHOCOLATE \$216 MXN

Espuma de sambuca, helado de anís

### CANNOLI \$216 MXN

Ricotta, naranja, pistacho, sorbete de pera

### ISLA FLOTANTE \$216 MXN

Merengue, maracuyá, frutas del bosque, tuna