

BOCADILLOS

Camarones al Prosciutto.	200
Callos de Almeja Fritos. <i>con Mayonesa Dulce con Ajo.</i>	166
Brochetas de Pollo y Salsa de Chile Dulce.	115
Áros de Calamar Frito. <i>Con Salsa Tártara y Salsa de Chile Guajillo.</i>	120
Champiñones Rellenos de Jamón Serrano y Cebollin. <i>Aderezados con Vinagreta de Champaña.</i>	200

SOPAS Y CREMAS

Sopa del Día.	74
Sopa de Mariscos al Azafrán.	130
Crema Ligera de Coliflor y Huitlacoche. <i>Con Crouton de Ajo y Perejil.</i>	84
Consomé Celestina. <i>Cubos de Carne de Res, Tortilla de Harina Frita y un toque de Vermouth.</i>	74

PASTAS

Fetuccini con Camarón.	220
Fetuccini con Almejas. <i>En su Concha y un toque de Tomillo y Vino Blanco.</i>	192
Penne a los Cuatro Quesos. <i>Con Queso Parmesano y un Toque de Vermouth</i>	230
Rissoto a la Milanese. <i>Con Rebanadas de Queso Parmesano y un toque de Azafrán.</i>	175

ENSALADAS

Ensalada Verde de la Casa.	90
Ensalada Cesar para Dos.	230
Ensalada Capresse. <i>Rebanadas de Tomate y Queso Mozzarella con Vinagreta de Cilantro.</i>	130
Carpaccio de Callo de Hacha. <i>Condimentado con Vinagreta de Cebollin y Chipotle.</i>	200
Carpaccio de Salmón Ahumado. <i>Rebanadas de Salmón y Betabel Aromatizado con Vinagre Balsámico.</i>	270

PESCADO FRESCO Y CRUSTACEOS

Filete de Pescado. <i>Servido sobre Champiñones con Gravy y Frituras de Zanahoria.</i>	220
Filete de Arún. <i>Servido sobre Champiñones con Gravy y Frituras de Zanahoria.</i>	184
Filete de Salmón. <i>A la Parrilla, sobre Arroz Salvaje y Verduras Salteadas con Salsa de Mango.</i>	335
Camarones al Tequila. <i>Servidos con Arroz, Verduras y Flameados con Tequila.</i>	269
Miñoneta de Camarón <i>Sobre Juliana de Vegetales y Salsa de Camarón y un toque de Ron.</i>	295

CARNES Y AVES

Filete de Res a la Parrilla. 250

Con Vegetales Salteados, Papas Asadas y una infusión de Vino Tinto.

New York Steak a la Grilla. 250

Servido con Papa al Horno y Vegetales Asados y Salsa Verneza con Chipotle.

Ribeye Steak a la Grilla. 250

Servido con Puré de Papa y Vegetales Asados Aromatizado con Tomillo Fresco.

Filete Wellington. 290

Relleno de Paré y Jamón Envuelto en Hojaldre, con Vegetales salteados, Papas Chateau y Salsa de Brandy.

Lomo de Cerdo en Salsa BBQ. 170

De Tamarindo y Guayaba sobre Baby Salad, Arúgula, Frijol Pinto y Granos de Elote.

Chamorro de Cerdo en Adobo 223

Estilo Sinaloa.

Servido con Puré de Papa, Verduras Asadas y su Adobo Sinaloense.

Pechuga de Pollo a la Kiev. 184

Rellena de Queso Crema y Finas Hierbas, Empanizada en Ajonjolí con Vegetales Salteados, Papas Cambrey y Salsa de Vino Blanco.

Pollo en Salsa de Mole Poblano. 130

Servido con Arroz, Mexicano, Frijoles, Medio Elote y su Salsa de Mole con Ajonjolí.

Medio Pollo Deshuesado a la 160

Parrilla.

Con Baby Carrots Salteadas, Puré de Papa con Salsa de Chile Morita.

BEBIDAS

Refrescos. 19 Te Helado. 19

Jugos. 28 Limonada. 26

Cafe / Té. 19 Cerveza. 38

Menu para Niños

Fettuccini con Pollo. 140

Spaguetti a la Crema. 100

Quesadillas con carne *Con arroz y frijol* 99

Dedos de Pollo *Con arroz y Verduras.* 120

Hamburguesa *Con Papas Fritas.* 88

Camarón Banderilla *Con Queso Crema.* 200

POSTRES

Mousee de Chocolate. 42

Pay de Queso con Salsa de Fresas. 45

Pay de Limón con Merengue. 45

Pay de Limón Frio / Guayaba. 45

Tarta de Frutas Silvestres con Miel de Bluberry. 45

Helado de Macadamia / Vainilla. 45

Helado de Coco / Mango. 40

Sorbet de Naranja / Fresa. 35

Crepas con Salsa de Cereza. 45

Pastel de Coco /de las 3 Leches. 45

Budin de Pan. 45



MEATS AND POULTRY

Grilled Beef Filet. 250

With Sauted Vegetables, Roasted Potatoes and Meat Wine Sauce.

New York Steak Grilled. 250

Served with Baked Potato and Grilled Vegetables Vernez Sauce and Chipotle Sauce.

Ribeye Steak Grilled. 250

Served with Mashed Potatoes and Grilled Vegetables. Flavored with fresh Thyme.

Beef Wellington. 290

Stuffed with Pate and Baked Ham. Served with Sauted Vegetables, Chateau Potatoes with Armagnac Sauce.

Pork Loin in BBQ Sauce. 170

Tamarindo and Guava Over Baby Salad, Arugula, Pinto Beans and Corn Kernels.

Pork Shank Marinated Sinaloa 223

Style.
Served with Mashed Potatoes Grilled Vegetables and the Marinated Sinaloa Style.

Kiev Chicken Breast. 184

Stuffed with Cream Cheese and Fine Herbs. Breaded with Sesame Seeds, with Sauted Vegetables, Baby Potatoes with white wine sauce.

Chicken Mole Poblano Sauce. 130

Served with Mexican Rice and Beans, Half Corn, and Mole Sauce.

Grilled Half Boneless Chicken. 160

With Sauted Baby Carrots, Baked Potatoe and Chilli Pepper Sauce.

DRINKS

Soft Drinks 19 Ice Tea 19

Juice 28 Lemonade 26

Coffe / Tea 19 Beer 38

Kid's Menu

Chicken Fettuccini. 140

Spaguetti with Cream. 100

Meat Quesadillas with Rice and Beans. 99

Chicken Fingers with Rice and Vegetables 120

Hamburger and French Fries. 88

Flag Shrimp with Cream Cheese. 200

DESSERTS

Chocolate Mousse. 42

Cheese Pie with Strawberry Sauce. 45

Merengue Lemon Pie. 45

Keylime /Guava Pie. 45

Wild Fruits Tart with Bluberry
Sauce. 45

Macadamia / Vainilla Ice Cream. 45

Coconut / Mango Ice Cream. 40

Orange / Strawberry Sherbet. 35

Crepes with Cherry Sauce. 45

Coconut / Three Milks Cake. 45

Bread Pudding. 45



APPETIZERS

Grilled Shrimp Wrapped in Prosciutto. 200

Fried Scallops. 166
With Sweet Garlic Caramelized Dressing.

Chicken Brochettes. 115
With Sweet Pepper Sauce.

Fried Calamari Rings. 120
With Tartar Sauce and Chilli Pepper.

Stuffed Mushrooms. 200
With Prosciutto and Spring Onion and Champagne Vinaigrette.

SOUPS & CREAMS

Soup of the Day. 74

Seafood Soup with Saffron. 130

Couliflower & Cuitlacoche Light Cream. 84
With Garlic and Parsley Croutons.

Celestine Beef Broth. 74
With Meat Cubes, Fried Flower, Tortilla and a Touch of Vermouth.

PASTAS

Fettuccini with Shrimp. 230

Fettuccini with Clams. 192
On the Shell with Thyme and White Wine.

Four Cheeses Penne Pasta. 230
With Grated Parmesan Cheese and a Vermouth Dash

Milanesse Rissoto. 175
With Sliced Parmesan and Saffron.

SALADS

Green House Salad. 90

Cesar Salad for Two. 230

Capresse Salad. 130
Tomato and Mozzarella Cheese Slices with Coriander Vinaigrette.

King Scallops Carpaccio. 200
Condimented with Spring Onion and Chipotle.

Smoked Salmon Carpaccio. 270
Salmon and Red Beet Slices, Sprinkled with Balsamic Vinegar.

FRESH FISH AND CRUSTACEANS

Grilled Fish Filet. 220
Over a Bed of Mushrooms with Brown Gravy and Curly Fried Carrots.

Grilled Tuna Fish Filet. 184
Over Vegetables with a Touch of Soy Sauce and Ginger.

Grilled Salmon Filet. 335
Over Wild Rice and Vegetables with a Touch of Mango Sauce.

Tequila Shrimps. 269
Served with Rice, Sauteed Vegetables and Tequila Sauce.

Shrimp Mignonette. 295
Over Juliene Vegetables with Shrimp Sauce with a Rum Touch.