



Una Nueva
Experiencia

Empezamos

Ensalada Sfiziosa

\$285.00

Arugula y espinaca, queso de cabra, tomate cherry horneado, calabacita a la parrilla, bolitas de pan pizza fritas en parmiggiano reggiano, vinagreta de ajo rostizado y vinagreta de frambuesa.

Ensalada Veggie

\$285.00

Mix de lechugas orgánicas, tomate asado, alcachofas, pera en almíbar y vino blanco, nueces caramelizadas, aderezo de queso azul y vinagre balsámico.

Ensalada Cesar Sea Side

\$285.00

Lechuga orejona bañada en nuestro aderezo cesar de la casa, láminas de ajo tostado, trozos de tocino caramelizado, láminas de parmesano y aceite de olivo.

Ensalada de La Casa

\$285.00

Peras horneadas a la leña, lechugas mixtas, tomates orgánicos, fresas frescas, bolitas de queso de cabra con nuez caramelizada, aderezo con balsámico y aceite de olivo extra virgen.

Ensalada Mediterránea de Pulpo

\$470.00

Pulpo (250g) marinado al perejil, aceite de olivo, escabeche de pepinos, tomates orgánicos frescos, arugula, rabanillos mixtos, alcaparra, cebolla morada y morrón asado.

Ensalada Griega

\$325.00

La tradicional con tomates orgánicos frescos, pepino, queso feta, aceituna kalamata, pimientos, cebolla morada, orégano fresco, aderezo con aceite de olivo extra virge.

Ensalada Baja Med

\$300.00

Mozzarella fresco, tomate cherry, aguacate, arugula, pesto de albahaca.

Melanzane Alla Parmigiana

\$300.00

Laminas de berenjena, salsa de tomate, pesto de albahaca queso mozzarella y queso parmigiano reggiano.

El Jamonero

(120g) \$1,450.00 1/2 ORDEN (80g) \$765.00

Jamón ibérico de bellota, servido con melón cantaloupe y pan focaccia.

El Jamonero Especial

(120g) \$1,800.00 1/2 ORDEN (80g) \$995.00

Jamón Ibérico de 36 Meses.

Sashimi del Día

\$450.00

Láminas delgadas de pescado fresco (250g) con ensalada de arugula y tomate cherry, salsa ponzu, mayonesa de wasabi y rodajas de chile serrano.

Bruscheta Sea Side

\$550.00

Jamón ibérico (80g), calabacita a la parrilla, tomate cherry, pesto de albahaca, aceite de olivo. *Pide opción con camarones (260g).

Calamari Fritti

\$345.00

Marinados y rebozados (230gms), fritos, acompañados de alioli de ajo y salsa de tomate picante. Con 3 piezas de camarones fritos.

Pulpo Sea Side

\$375.00

Sellado al sartén en aceite de olivo (140g) paprika, gajos de papita cambray trufada, alioli de ajo con limón.

Carpaccio de Betabel Dorado

\$365.00

Supremas de toronja, queso feta, burrata, pistache, menta y reducción de balsámico.



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

De la Sarten

Cioppino
Sopa de pescado y mariscos del mar de cortes, mirepoix de vegetales y fumet de pescado.

\$485.00

Lasagna del Muelle
Pasta casera con langosta, camarón, pescado, callo, salsa marinara, calabacita, bechamel de pesto de albahaca, queso ricotta con tomate deshidratado.

\$620.00

Linguine Dello Stretto
Pasta salteada con pescado del día (130g), salsa de tomate, vino blanco, aceituna kalamata, ajo, orégano.

\$350.00

Raviolo
Pasta fresca rellena de mariscos sellados, alcachofas salteadas, salsa pomodoro con un toque de crema.

\$425.00

Triangolo Club
Pasta casera salteada con camarones (100g), panceta fresca, hongo portobello, tomate cherry, cebolla morada, crema de perejil.

\$585.00

Risotto Parmigiano
Arroz arborio con cola de langosta y espárragos.

\$675.00

Rollo Pollo
Pechuga rellena (pollo 250g) con espinacas y jamón york, servido con una salsa de alcachofa, cebolla morada y salvia.

\$475.00

Pollo Parmigiana
Orzo Cremoso con Limón, Alcachofa, Espárragos y Pollo Parmesano.

\$485.00

Tentáculos Calientes
Cocinado en horno de leña (230g cocido), aceitunas kalamata, ajo, tomate cherry, vino blanco, limón real, aderezo de cilantro.

\$595.00

Portobello Duo
Hongo portobello horneado con camarón y pulpa de langosta, queso manchego, salsa pomodoro, crema y pesto de albahaca.

\$650.00

Pasta Alfredo con Langosta (200g)
Cocinada con ajo, crema, queso parmesano y cola de langosta en mantequilla.

\$595.00

PASTA CLÁSICA - Escoge tu salsa favorita.

Pomodoro \$285.00
Pesto \$285.00
Alfredo \$285.00
Arrabiata \$265.00

Añade una Proteína
Pollo (200) + \$200.00
Camarón (200) + \$300.00



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Parrilla *s.a de c.v.*

Verdura Grill

Vegetales de temporada, asados al mezquite y aderezadas con vinagreta pinzimonio.

\$385.00

Slider Burguers

Carne Sirloin (210g), cebolla caramelizada al vinagre balsámico, queso azul, pan casero, papas a la francesa.

\$385.00

La Pesca

Pesca del día cocinada en horno de leña, alcaparras, mostaza antigua, aceite de olivo, puré de zanahoria y vegetales orgánicos de temporada.

\$495.00

Camarones Estilo Marroquí

Cocinados con aceite de olivo y especias (camarón 210g), comino picante y cilantro. Servidos sobre una cama de puré de papa.

\$525.00

Hamburguesa de Rib Eye

Carne de rib eye (200g), cebollitas caramelizadas, queso brie undido, papas a la francesa.

\$450.00

Chuletas de Cordero

Chuletas de cordero cocinadas (350g) al horno con hierbas frescas, estilo griego, papas al romero, pimientos confitados en su jugo.

\$825.00

Tierra y Mar

Picaña de res (250g) con camarones (60g) en salsa de queso, vegetales de temporada y puré de papa.

\$635.00

Rib Eye Sterling Silver

Preparado con sal de mar y hierbas (500g).

\$850.00

Tomahawk

Res Angus Premium (1,100g), papa al horno y vegetales salteados.

\$1,750.00

New York

Acompañado con dos colas de langosta (260g), pure de ajo rostizado y vegetales.

\$1,850.00

Filete de Res al Barolo (250g)

Cocinado a las hierbas, montado sobre una cama de puré de camote, reducción de vino tinto, acompañado de vegetales orgánicos de temporada.

\$595.00

Prime Rib (800gr)

A la parrilla, marinado con aceite de oliva, miel, romero y mostaza, acompañado con una papa al horno y un mix de ensalada.

\$1,350.00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



Pizza CO.

Pizza Margherita

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca.

\$325.00

5 Formaggi

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso panela, queso azul, queso de cabra y parmigiano reggiano.

\$385.00

Pizza Burrata

Salsa de tomate, queso burrata, queso mozzarella Ovoline, arúgula, reducción de balsámico y queso parmesano.

\$465.00

La Capricciosa

Salsa de tomate, queso mozzarella, alcachofas, champiñones, calabacita a la parrilla, tomate cherry, aceituna negra, jamón york.

\$395.00

La Gran Maiala

Salsa de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, jamón york, salami, chorizo fresco.

\$395.00

Pizza Crudo

Salsa de tomate, jamón Ibérico (130g), arúgula, reducción de balsámico y queso parmesano.

\$465.00

Sea Side

Salsa de tomate, queso mozzarella ovoline, tomate cherry, camarones (100g), aceituna kalamata y jamón Ibérico (50g).

\$475.00

La Mexicana

Salsa rustica, queso mozzarella, arrachera (130g), nopal, cebolla, pimientos, jalapeños, pesto de cilantro.

\$475.00

Pizza Pepperoni

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

\$325.00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



Sunset Bar snacks

Palitos de Pizza

\$195.00

Salsade tomate, orégano y queso mozzarella
queso parmesano y pesto de albahaca.

Guacamole

\$250.00

Acompañado con camarones (60g) salteados y totopos.

Tostaditas Sea Side

\$325.00

Pesca del día (250g), aceite de ajonjolí, aceite de olivo,
ajo, wasabi, furikake, jengibre, mouse de aguacate, salsa yuzo.

Carpaccio de Pulpo

\$285.00

Aguacate, pesto de cilantro, salsa macha y limón.

El Broche de oro

Espere un Momento...

Les Presentaremos

Nuestra Selección de Postres.

\$250.00

Gelato Artesanal de “Sea Side”

\$150.00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

