




Cenando bajo un techo de estrellas y un mar de escenario...
Ocean view dining under a starry sky

Entradas - Starters

- Tártara de atún (120 g)** con quínoa, mayonesa de habanero y wasabi \$ 115
Tuna tartar (120 g) with quinoa, wasabi and habanero chili mayonnaise
- Gravlax de salmón (100 g)** - fresco y curado en casa \$ 125
Homemade salmon gravlax (100 g)
- Ceviche negro (120 g)** de mariscos con frutas cítricas \$ 185 
Black ceviche (120 g), prepared with seafood mix and citrus fruit

Ensaladas - Salads

- Ensalada de aguacate y arúgula con camarones flameados (2 piezas)** \$ 199 
Avocado and arugula salad with flambéed shrimps (2 pieces)
- Corazón Mío** - corazón de lechuga, frambuesa, nuez y vinagreta al roquefort  \$ 115
Romaine baby salad with raspberry, nuts and roquefort dressing
- Brisas del Norte** - betabel, salmón marinado, portobello, aderezo de queso de cabra \$ 139
North Brise - Beetroot, marinated salmon, portobello mushroom, goat cheese dressing
- Hemisferio de Camarón (50 g)** - jitomate relleno con aderezo estilo Tampico \$ 185 
Shrimp Hemisphere (50 g) - stuffed tomato with Tampico style dressing

Sopas - Soups

- Sopa francesa de cebolla**  \$ 115
French style onion soup
- Crema de esquites, rajas de chile poblano**  \$ 110
Corn cream, shredded Poblano chili
- Crema de huitlacoche, perfume de mezcal y crouton de queso**  \$ 125 
Huitlacoche cream, mezcal perfume, cheese crouton and tortilla powder



Vegetariano
Vegetarian



Platillos Premium fuera de Brisas Plan - 50% descuento
Premium dishes not in Brisas Plan - 50% discount


Iva incluido / Tax included.



Aves - Poultry

“Cielito Lindo” - Mignon de pollo al romero (160 g) \$ 185
Rosemary chicken mignon, served with baby vegetables (160 g)


Carnes - Meats

Filete de Res con tuétano rostizado (200 g), Caviar de berenjena tatemado \$ 290 
Beef Filet, with roasted marrowbone (200 g), and grilled eggplant caviar

Lomo de cerdo (190 g) - caramelizado con sidra y camote confitado \$ 249
Caramelized Pork filet with sider and confited sweet potato


Abanico de res - con papa al tomillo (160 g) \$ 229
Beef Filet, with thyme roasted potato (160 g)

Del Mar - From the sea

Camarones gigantes con salpicón de vegetales (4 pzas.) \$ 399 
Giant shrimps with vegetables salpicon (4 pieces)

Huachinango “Caponata Siciliana” (140 g) \$ 239
Siciliana Caponata Red Snapper (140 g)

Filete de atún sellado (200 g), puré de coliflor, col morada con tocino \$ 259
Grilled Tuna (200 g), cauliflower purée and lombard cabbage with bacon

Salmón con puré de papa y espárragos (160 g) \$ 289 
Salmon filet with potato purée and asparagus (160 g)

Chitarina fresca con camarones (100 g) \$ 215
Chiatrina pasta with fresh shrimps (100 g)

Vegetarianos - Veggie Specialties

Risotto cremoso con hongos  \$ 149
Classic mushrooms risotto

Tabulé de Quinoa  \$ 179
Quinoa Taboulé



Vegetariano
Vegetarian



Platillos Premium fuera de Brisas Plan - 50% descuento
Premium dishes not in Brisas Plan - 50% discount

Iva incluido / Tax included.