



Cena





Entradas

- Pastel de Jaiba** 205
Pulpa de jaiba empanizada, acompañada de jícama, lechuga, aguacate y salsa remoulade
- Calamares Togarashi** 205
Calamares empanizados con ensalada mixta y aceite de ajonjolí picante
- Pulpo Ahumado** 170
Acompañado con papa confitada, hongos, queso feta y vinagreta de cítricos
- Chile Relleno Estilo California** 205
Relleno de camarón, queso crema, cebollín y tocino con salsa de flor de jamaica

Sopas y Cremas

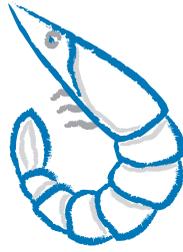
- Sopa Picante de Mariscos de la Baja** 215
Jaiba, callo de almeja, pescado, camarón y vegetales con aroma a epazote
- Crema de Almeja** 135
Con papa, zanahoria, granos de elotes y un toque de tocino
- Bisque de Camarón y Langosta** 135
Con un toque de Pernod
- Crema de Espárragos Blancos** 135
Con viruta de pan de campiña y quenevas de queso crema de hojuelas de almendras tostadas y puré de zanahoria

Ensaladas

- Ensalada de Pera Confitada** 210
Lechuga, pera confitadas, queso de cabra, nueces, tomate cherry y aderezo balsámico
- Ensalada del Mar de Cortés** 135
Lechuga, cebolla morada, pepino, pimiento morrón, aceituna negra, aceituna verde y vinagreta de mejorana fresca
- Ensalada de Cítricos** 145
Lechugas, suprema de naranja, toronja, tomate cherry, fresas, cáscara de naranja confitada con vinagreta de cítricos
- Tradicional Ensalada César** 205
Lechuga romana, queso parmesano, crutones de ajo y aderezo César
- Ensalada Cilantros** 150
Lechugas mixtas, tomate, membrillo dulce, pera, aguacate, queso de cabra y vinagreta de cilantro
- Bruschetta de Tomate al Balsámico** 135
Crotón crujiente con queso Philadelphia, tomate aliñado y reducción de balsámico

Especialidades Vegetarianas

- Espagueti a la Lerry** 260
Espagueti preparado con salsa de tomate, albahaca, ajo, aceite de olivo, acompañado de queso parmesano
- Lasaña de Vegetales** 220
Vegetales de temporada, queso mozzarella y parmesano bañada de salsa de tomate con un toque de pesto
- Chile Relleno de Ribolita** 185
Chile Poblano escalfado relleno de guiso de vegetales y alubias, gratinado con queso mozzarella



Platos Fuertes

Camarones del Chef	370
Marinado especial de Cilantro's con vegetales salteados y arroz salvaje	
Pesca del día Loretano	340
Servido con arroz salvaje y vegetales en salsa de Almeja	
Suprema de Pollo Parmesano	325
Pechuga de pollo empanizada, acompañado de espagueti marinara	
Pollo Cilantro's	325
Relleno de queso mozzarella y cubierto en salsa de Cilantro, servido con puré de papa ejotes rostizados y pimiento rojo	
Wellinton de Cerdo	280
Lomo de cerdo relleno de guiso de hongos y vegetales cubierto con pasta hojaldre, horneado con salsa de betabel	
Arrachera a la Parrilla	375
Papa al horno, vegetales a la parrilla y salsa de pimienta	
Pasta al Burro con Salmón	300
Puré de ejote, espárragos, tomate cherry deshidratado y polvo de aceituna negra	

Pastres

Pastel de Baileys	130
Con salsa de moras silvestres y albahaca	
Pastel de Avellana con Salsa de Chocolate	130
Helado de Plátano	130
Bañado con chocolate amargo y crocante de almendra	
Tarta de Caramelo	130
Con cremosos de manzana verde	
Cre moso de Mango	130
Con fruta de temporada y salsa de fresa	



PUEBLO BONITO

GOLF & SPA RESORTS