ZENITH
Club Restaurant

Entradas Frías

ROLL DE LANGOSTA
Salsa de mostaza criolla y pan de carbón activado

OSTIONES KUMAMOTO RASURADOS
Salsa negras y limón eureka

Entradas Calientes

BAO DE CANGREJO
Cangrejo tempura y mayonesa de cítricos

ALMEJA CHOCOLATA ROCKEFELLER
Espinaca y salsa mornay

ENSALADA DE KING CRAB
Queso feta, germen de alfalfa y alioli negro

Sopas

CREMA DE LANGOSTINO
Leche de coco, aceite de guindillas

SOPA DE SHIITAKE
Infusionado con jengibre

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Platillos libres de gluten

Platos Fuertes

FETTUCCINE ALLE VONGOLE
Salteado de almejas, mantequilla y perejil

RISOTTO DE MARISCOS
Mariscos y tinta de calamar

MAC & CHEESE DE LANGOSTA
Langosta, caviar, Mac & Cheese, salsa Gorgonzola

PULPO AHUMADO
Puré de coliflor morada y setas enoki asados

ROBALO AL SARTÉN
En su jugo, vegetales glaseados

COWBOY KENTUCKY
Salsa de bourbon y elote asado

Postres

MERENGUE FRANCÉS,
FRESAS AL COINTREAU
Sorbete de fresa y pimienta rosa, tul de frambuesas

MOUSSE DE AGUACATE Y
CHOCOLATE OBSCURO
Croute de mango, helado de tomillo limón

Platillos libres de gluten

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

Entradas

- ARANCINI DE AZAFRÁN
  Jalea de tomate, calabaza encurtida
- COLIFLOR HARISSA
  Tahini, alcaparra frita y eneldo
- TEXTURAS DE ALCACHOFA
  Albahaca, crema de coco, espinaca vapor

Sopa

- CREMA DE NUEZ DE LA INDIA
  Uva rostizada, crocante de cebolla

Platos Fuertes

- BERENJENA
  Chutney de tomate, pistache y lavosh de tomillo
- GRILL BAO
  Mix de lenteja, col agripicante, papa curly

Postre

CHOCO CACAHUATE
Bizcocho de cocoa con crema de maní
y ganache de chocolate 70%

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)

EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO