

ZENITH

— Club Restaurant

Entradas Frías

ROLL DE CAMARÓN JUMBO

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

Sopa

🍷 CREMA DE LANGOSTINO

Leche de coco, aceite de guindillas

🍷 SOPA DE SHIITAKE

Infusionado con jengibre

Pasta y Risotto

FETTUCCINE ALLE VONGOLE
Salteado de almejas, mantequilla y perejil

☞ RISOTTO DE MARISCOS
Mariscos y tinta de calamar

MAC & CHEESE DE CAMARÓN JUMBO
Camarón jumbo, 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

Postre

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

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

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.

☞ Son 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%

-
- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
 - 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO