



Emiliano

MENÚ DE CENA • DINNER MENU

Entradas · *Appetizers*

Taco de atún frito a las 5 especias en tortilla de huitlacoche con salsa de aguacate y tomatillo fresco
Taco of fried tuna with 5 spices un huitlacoche tortilla with avocado- tomatillo sauce
\$210

Ensalada pastora con galleta de amaranto, aderezo miel de agave azul, mostaza y beignet de queso de cabra frito al panko y pepita de girasol
Pastora salad with amaranth cracker, blue agave dressing, mustard and fried goat cheese beignet with panko and sunflower seeds
\$185

Cuatro minis crujientes de won ton de ternera especiada y dip de maracuyá con chile toreado
Spiced veal won ton crisp and passion fruit dip with roasted chili
\$185

Lechugas tiernas con cremoso aderezo de achiote, anchoas, crujiente de parmesano y camarón o pollo a la parrilla
Tender greens with creamy achiote dressing, anchovies, parmesan crisp and grilled shrimp or chicken
\$160

Rollo de portobello a la parrilla con camarones adobados, lechugas baby y cremoso aderezo de cilantro
Grilled portobello roll with marinated shrimp, baby greens and creamy cilantro dressing
\$180

Tres palomitas de cangrejo sobre aderezo de acelgas con un toque de chile habanero
Three popcorn crab over chard dressing with a touch of habanero chili
\$210

Mejillones Baja California (180 gr.) salteados con pintanier de morrones, chalote, crema de chipotle, vino espumoso y tomillo fresco
Sautéed Baja (6 oz.) mussels with pintanier of bell pepper, shallot, Chipotle cream, sparkling wine and fresh thyme
\$280

Sopas · *Soups*

Crema de alcachofa con pistaches tostados y flan de espinacas y poro frito
Artichoke cream with toasted pistachios and spinach flan with fried leeks
\$180

Sopa de cebolla, acompañada de croton al ajo y queso empanado con hierbas
Onion soup with garlic crouton and herb- covered cheese
\$210

Pescados y mariscos · *Fish & Seafood*

*1/2 porción (100 gr.)/ (Half portion (4 oz.)
Porción completa (200gr.)/ Full portion (7oz.)*

Filete de pescado de la bahía empanado con dúo de ajonjolíes;
sobre cremoso puré de rajas poblanas y delicada salsa de chile pasilla dulce
Fish fillet of bay covered in duo of sesame; over creamy poblano pepper
puree and delicate sweet pasilla chile sauce

\$340

Salmón al pibil sobre chutney de piña, cilantro y cebolla caramelizada con
salsa de licor Xtanbentún

Pibil – style salmon over pineapple chutney with coriander an onion
caramelized in Xtanbentún liquear

\$380

Cinco Camarones Confeti/ Confeti Shrimp

Adobados con achiote y acompañados de risotto de huitlacoche con glasé de naranja
Marinated in achiote and served with huitlacoche risotto with orange glaze

\$390

Ravioles de espinacas y requesón con cuatro camarones de la bahía y velouté de ajo rostizado
Spinach and requesón ravioli with four bay shrimps and roasted garlic velouté

\$320

Atún Emiliano, encostrado con semillas de chiles secos y hierbas frescas,
sobre risotto de cilantro y mole amarillo


Emiliano tuna, crusted in dried chili seeds and fresh herbs,
over cilantro risotto and yellow mole

\$340

Filete de pescado rostizado con aceite de ajo, sobre laminado de chayote y cremosa salsa de
champaña

Fish fillet roasted in garlic oil, over sheets of chayote an creamy champagne sauce

\$320

 Suave / Mild

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad;
sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

Impuesto incluidos. *Taxes included.*

Carnes y aves · *Meat & Poultry*

Petit chateau de res sobre col a ala canela con vegetales baby
y jugo de ternera con pesto chile cascabel
Petit chateau of beef over cabbage with cinnamon, with baby vegetables,
veal jus and cascabel chili pesto
\$380


Filete de cerdo relleno de queso cabra,
sobre puré de camote y salsa de guayaba al chipotle
Pork loin filled with goat chesse, over sweet potato puree and guava sauce
with chipotle chili
\$340

Rib eye a la parrilla acompañado de champiñones al ajillo,
puré de papa al romero y salsa pimienta
Grilled rib eye steak served with garlic mushrooms,
rosemary mashed potatoes and pepper sauce
\$410

Pétalos de res al sartén flameado con coñac
y queso azul, acompañados de lasaña de papa
Petals of beef flambéed with cognac and blue cheese,
Served with potato lasagne
\$380

Pechuga de pollo con pipián de almedras sobre risotto cremoso
Chicken breast in pipián with almonds, over creamy risotto
\$320

Rack de cordero sobre polenta de poblano y jugo de barbacoa
Rack of lamb over polenta with poblano and barbacoa juice
\$460

 Suave / Mild

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad;
sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.
However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

Impuesto incluidos. *Taxes included.*