



	USD		MXN
JAMON IBERICO DE BELLOTA CINCO JOTAS Fresh tomato, wood toasted focaccia	\$23 PER OUNCE	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CINCO JOTAS Tomate fresco, focaccia tostada en horno a leña	\$414 POR ONZA
BAJA CALIFORNIA FRESH OYSTER Traditional and modern condiments	\$4 PER PIECE	OSTRAS DE LA BAJA CALIFORNIA Condimentos tradicionales y modernos	\$72 POR PIEZA
SHRIMP CEVICHE Squid ink crackers, aji verde, pickled onion	\$20	CEVICHE DE CAMARÓN Galletas de tinta de calamar, ají verde, cebolla encurtida	\$360
KAMPACHI TAR TAR Oro blanco, cucumber, avocado, shiso	\$21	TAR TAR DE KAMPACHI Oro blanco, pepino, aguacate, shiso	\$378
WAGYU BEEF TARTARE Gochugang, shallot, pickled egg, burnt onion, lavash	\$23	TARTAR DE WAGYU Gochujang, chalote, huevo en escabeche, cebolla tostada, lavash	\$414
BEET AND BURRATA SALAD Pecans, orange, baby mizuna, champagne vinaigrette	\$19	ENSALADA DE BURRATA Y BETABEL Nueces, naranja, bebé mizuna, vinagreta de champaña	\$342
ARUGULA AND DATES Pistachio, apple, manchego cheese, balsamic reduction	\$20	ARÚGULA Y DÁTILES Pistacho, manzana, queso manchego, reducción balsámica	\$360
LITTLE GEM CAESAR SALAD Fresh herbs, cherry tomato, parmesan, creamy pepper dressing	\$19	ENSALADA CÉSAR LITTLE GEM Hierbas frescas, tomate cherry, parmesano, aderezo cremoso de pimienta	\$342
ORGANIC TOMATO TAJARIN Heirloom tomato, aged parmesan, basil, garlic	\$28	TAJARIN DE TOMATE ORGÁNICO Tomate heirloom, parmesano añejo, albahaca, ajo	\$504
SHORT RIB PAPPARDELLE Aged parmesan, caramelized onion, seta, chive, red chili flake	\$38	PAPPARDELLE DE COSTILLA Parmesano añejo, cebolla caramelizada, seta, cebollín, hojuela de pimienta roja	\$684
GRILLED OCTOPUS Chambray onion, tomato, potato, chimichurri, smokey tomato	\$37	PULPO A LA PLANCHA Cebolla cambray, tomate, papa, chimichurri, tomate ahumado	\$666
FRESH CAUGHT LOCAL FISH Pairings inspired daily	\$41	PESCA DEL DÍA Inspiración del día	\$738
STEAK FRITES 16oz Prime New York steak wood grill, truffle fries, au poivre sauce, butter	\$51	BIFE CON PAPAS 16oz bife de New York a la parrilla de leña, papas fritas con trufa, salsa au poivre, mantequilla	\$918
CREME BRULEE Green tea chai, berries	\$12	CREME BRULEE Té Chai verde, moras	\$216
LAVA CAKE Sambuca foam, anis ice cream	\$12	VOLCÁN DE CHOCOLATE Espuma de sambuca, helado de anís	\$216
TIRAMISU Espresso, hazelnut, cocoa, ladyfinger.	\$12	TIRAMISU Espresso, avellana, cacao, savoiardi.	\$216

PLEASE ASK YOUR SERVER ABOUT THE SUNSET MONALISA EXPERIENCE MENUS
Prices with taxes included. We Accept American Express, Visa and Mastercard.

LE INVITAMOS A PREGUNTAR A SU MESERO SOBRE LOS MENÚS DE LA EXPERIENCIA SUNSET MONALISA
Precios incluyen Iva. Aceptamos, American Express, Visa y Mastercard.

090721

Flights

Choose between one of our mini tasting options and find out more about their allure.

Elige una de nuestras opciones de mini-tasting y descubre más acerca de su atractivo.

TEQUILA FLIGHTS

■ USD ■ MXN

BLANCO FLIGHT

Don Julio Reposado Claro
Clase Azul Plata
Volcan Blanco

\$ 35 \$ 630

PREMIUM FLIGHT

Santanera Tahona
Código Rosa 1530
Cabo Unico Rep. Miel d` Agave

\$ 45 \$ 810

LUXURY FLIGHT

Don Julio Real
Cabo Unico Extra Anejo
Volcán Añejo Cristalino

\$ 70 \$ 1,260

MEZCAL FLIGHTS

LIGHT SMOKE FLIGHT

Union Joven
Gracias A Dios Espadin
Senorio Reposado

\$ 25 \$ 450

LEGACIA FLIGHT

Tobala`
Cuishe
Tepextate

\$ 45 \$ 810

LUXURY FLIGHT

Zingum Anejo
The Lost Explorer Salmiana
Trago de Villa

\$ 55 \$ 990

WHISKY FLIGHTS

JOHNNIE'S FLIGHT

Johnnie Walker Gold
Johnnie Walker Green
Johnnie Walker Blue

\$ 50 \$ 900

GREAT CASKS FLIGHT

Highland Park 18yr
Balvenie 14yr Caribbean Cask
Bruichladdich Classic Laddie

\$ 70 \$ 1,260

OPULENT FLIGHT

Macallan Rare Cask
Glenmorangie Nectar D` Or
Hibiki Harmony

\$ 80 \$ 1,440

Flight Wines

■ USD ■ MXN

SPARKLING FLIGHT

3 GLASSES (100 ML EACH)

Veuve Clicquot Brut, FR.

Segura Viudas Reserva Brut, Cava, ESP.

Adami Garbel Prosecco, IT.

\$ 60 \$ 1,100

WHITE FLIGHT

3 GLASSES (100 ML EACH)

Pinot Grigio, Scarpetta, DOC Friuli, IT.

Tempranillo Blanco, Nivarius, Rioja, ESP.

Chardonnay, Lagrimas, Valle de San Vicente, B.C, MX.

\$ 40 \$ 720

MEXICAN RED FLIGHT

3 GLASSES (100 ML EACH)

Merlot, Roganto Selección Especial, Valle de Guadalupe, B.C.

Nebbiolo, Syrah, Pampa Maya Dolores Hidalgo, Guanajuato.

Cabernet Sauvignon, Anxelin, Valle de Encinillas, Chihuahua.

\$ 50 \$ 900

SWEET FLIGHT

3 GLASSES (100 ML EACH)

Recioto della Valpolicella, Adolia, Corvina, Rondinella, DOCG, IT.

Tokaji, Disznókó, Furmint Late Harvest, HU.

Verdejo, Impresiones, Castilla y Leon, ESP.

\$ 65 \$ 1,200

KOPKE PORTO FLIGHT

3 GLASSES (60 ML EACH)

Kopke Ruby Reserve

Kopke Vintage 2004

Kopke 30 years old

\$ 120 \$ 2,200

Prices with taxes included | We Accept Visa and Mastercard.
Precios incluyen Iva | Aceptamos, American Express, Visa y Mastercard.

Prices with taxes included | We Accept Visa and Mastercard.
Precios incluyen Iva | Aceptamos, American Express, Visa y Mastercard.