

MENU AMBAR / AMBAR MENU

Espuma de coliflor, ikura, vinagreta de wasabi - limón & chip de yuca
Cauliflower foam, ikura, wasabi - lemon vinaigrette & yuca chip

Tartare de atún, aguacate, salsa ponzu & ajo crujiente
Tuna tartar, avocado, ponzu sauce & crispy garlic

Gyosas de cochinita pibil, frijol negro & chutney de xnipex
Mayan suckling pig gyosas, black bean & orange - habanero chutney

Risotto Tom Yam Goong, mariscos & esencia de lemongrass
Tom Yam Goong, seafood risotto & lemongrass essence

Lomito prime añejado, adobo de té ahumado, pan de maíz & hongos de temporada
Aged prime tenderloin, smoked tea adobo, corn bread & seasonal mushrooms

Chocolate con leche ocho texturas
Milk chocolate in eight textures

MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

Espuma de coliflor, vinagreta de wasabi - limón & chip de yuca
Cauliflower foam, wasabi - lemon, vinaigrette & yuca chip

Sopita fría de aguacate, queso cotija & polvo de totopo
Chilled avocado soup, cotija cheese & crispy corn tortilla

Ensalada siam con nuez de la India, papaya, mango, hierbas aromáticas & cristal de tajín
Siam salad, cashews, papaya, mango, aromatic herbs & tajin crystal

Pod phia de flor de calabaza, queso Oaxaca & huitlacoche
Squash blossom pod phia, Oaxaca cheese & huitlacoche

Fetuccini de chaya, portobello & trufa
Chaya fettuccini, portobello & truffle

Zanahorias confitadas, espuma de chocolate blanco, naranja escarchada & salsa de jamaica
Confited carrots, white chocolate mousse, candied orange & hibiscus sauce

MENU DEGUSTACION THAI

Espuma de coliflor, ikura, vinagreta de wasabi - limón & chip de yuca
Cauliflower foam, ikura, wasabi - lemon vinaigrette & yuca chip

Sopa Tom Yam Goong
Tom Yam Goong soup

Ensalada siam, nuez de la India, papaya, mango & hierbas aromáticas, cristal tajin
Siam salad, cashews, papaya, mango, aromatic herbs & tajin crystal crisp

Pastelitos de cerdo, cilantro & shitake, salsa de chile dulce
Pork pod phia, cilantro & shitake mushrooms, sweet chili sauce

Homok talay de mariscos, mango, jícama, albahaca, arroz de jazmín & aroma de naranja
Seafood homok talay, mango, jicama, basil & orange & scented jasmine rice

Sopa fría de mandarina, hinojo, helado de coco & crujiente de cacahuete
Chilled mandarin soup, fennel, coconut ice cream & peanut crisp

ENTRADAS / STARTERS

Sopita fría de aguacate, salmón ahumado, queso cotija & polvo de totopo
Chilled avocado soup, smoked salmon, cotija cheese & crispy corn tortilla powder

Ensalada Siam con nuez de la India, papaya, mango & hierbas aromáticas, cristal de tajín
Siam salad, cashews, papaya, mango, aromatic herbs & tajin crystal

Gyosas de conchinita pibil, frijol negro & chutney de xnipek
Mayan suckling pig gyosas, black bean & orange - habanero chutney

Pastelitos de cangrejo, jengibre, cilantro, yogurt fresco & cebollín
Asian crab cakes, ginger, cilantro, fresh yogurt & chives

Tartare de atún, aguacate, salsa ponzu & ajo crujiente
Tuna tartar, avocado, ponzu sauce & crispy garlic

Ensalada crujiente de vieiras, jamón serrano & maracuyá
Seared scallop salad, serrano ham & maracuya

Tempura de camarones, salsa de tamarindo picante & sorbete de mango
Shrimp tempura, spicy tamarind sauce & mango sorbet

Tiradito de kobe, jengibre & trufa, sellado con aceite de ajonjolí
Kobe beef tiradito, ginger & truffle, seared with sesame seeds oil

Terrina de foie gras, reducción de vino de ciruelas & nuez de la India
Foie gras terrine, plum wine reduction & cashews

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Risotto Tam Yam Goong con mariscos & esencia de lemongrass
Tom Yam Gong seafood risotto & lemongrass essence

Pesca del día, papas al curry, sopa de coco & chutney de tomate
Catch of the day, curried potatoes, coconut soup & tomato chutney

Tempura omakase: dulce, ácido & picante (selección de pescados, mariscos & vegetales)
Tempura omakase: sweet, sour & spicy (selection of fish, seafood & vegetables)

Lomo de atún en polvo de hongos, bok choy, vainilla & yema en tempura
Seared porcini dusted tuna fish, bok choy, vanilla & egg yolk tempura

Homok talay de mariscos, mango, jícama, albahaca, arroz de jazmín & aroma de naranja
Seafood homok talay, mango, jícama, basil, orange scented jasmine rice

Lubina Chilena en costra de pistacho, puré de zanahoria & canela, compota de Malasia
Pistachio crusted Chilean sea bass, carrot & cinnamon purée, Malaysian compote

Cola de langosta “a la talla”, puré de papas & chile poblano, salsa de frijol negro & plátano dulce
Lobster tail “a la talla”, poblano mashed potato, black bean & sweet plantain

CARNES / MEAT

Chuleta de kurobuta con chimichurri, puré de manzana al cardamomo & crujientes de camote
Kurobuta pork chop, chimichurri, cardamom flavored apple purée & sweet potato chips

Cordero en dos tiempos
Harumaki de cordero braseado con cerveza negra & chuleta al epazote, timbal de quinoa

Lamb two ways
Dark beer braised lamb harumaki & epazote crusted chop, quinoa timbale

Lomito añejado, adobo de té ahumado, pan de maíz & hongos de temporada
Aged prime tenderloin, smoked tea adobo, corn bread & seasonal mushroom

Costillas braseadas lentamente con jengibre & naranja, medallón de foie gras, verduritas a la parrilla
Slow braised short rib with orange & ginger, seared foie gras, grilled baby vegetables