

# menú

Restaurante MeroToro / Cocina de Baja California



## Primer tiempo

Porción

Ensalada de betabel homeado, tomates heirloom, pepita y queso añejo	(210 g)
Ensalada de pepino fresco, jícama, chayote y nopales encurtidos	(210 g)
Aguachile de lubina, aguacate, rábano y leche de coco fresco	(160 g)
Tostadas de chorizo de pulpo, puré de ibes y aguacate tatemado	(150 g)
Tártara de atún, vegetales encurtidos, aceite de chiles y plátano frito	(120 g)

## Segundo tiempo

Arroz cremoso de erizo, calabaza local y camarón	(180 g)
Canelón de estofado de res, puré de poro y papa y cebolla curtida	(200 g)
Pulpo con mollejas, pepino persa parrillado y papa confitada	(250 g)
Lechón al sartén, frijol espelón y huevo pochado	(250 g)

## Tercer tiempo

Atún a la parrilla, pimientos escalibados y papa confitada	(250 g)
Cordero braseado, salteado de yucas, chayotes y hojas de chaya	(250 g)
Pollo tierno al sartén, arroz silvestre y cilantro	(450 g)
Lubina al sartén, yogurt griego y pipián de hojas	(220 g)
Corte a la parrilla con papa del monte y verdolagas	(450 g)

## Cuarto tiempo

Pannacotta de pepita, dulce de guayaba y calabaza en miel	(200 g)
Granizado de lima, supremas de toronja y naranja y sal de gusano	(140 g)
Pastelito de almendra, sopa de cacao fresco y helado de vainilla	(200 g)

Debido a que todos los productos que usamos están cuidadosamente seleccionados, puede haber cambios de último momento.  
Horarios de servicio, Lunes a Domingo de 13:00 a 23:30 hrs.  
Precios incluyen 16% de IVA M.N.