Seasalt

Seasalt

RAW BAR

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA | CATCH OF THE DAY TIRADITO

Emulsión de naranja, miso y jengibre,
Ikura, Gleaseado de chile ancho
Orange, Ginger and Miso emulsion,
Ikura, Ancho chili glazed

OSTIONES DE LA BAJA | BAJA OYSTERS

Ponzu de tomatillo rostizado,
Mignonette, Limón amarillo
Roasted tomatillo ponzu,
Mignonette, Lemon

ENSALADA DE CANGREJO Y MANGO | CRAB AND MANGO SALAD

Ensalada de mango verde, Crocante
de yuca, Puré de limón amarillo,
Aceite de hierba buena
Green mango salad, Yucca crunch,
Lime Purée, Herbal Oil

Libre de Gluten | Gluten Free Libre de Lácteos | Dairy Free

360° Ocean View

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish and eggs, may increase your risk of food-borne illness.

Seasalt

ENTRADAS | APPETIZERS

CAPRESE

Tomates heirlooms, Queso mozzarella, Pesto de semilla de calabaza, Tapenade
Heirloom tomatoes, Mozzarella cheese, Pumpkin seed pesto, Tapenade

ENSALADA VERDE | GREEN SALAD

Mix de hojas, Pera Osmotizada, Vinagreta de almendra, Queso de cabra
Mixed leaves, Compressed pears, Almond vinaigrette, Goat cheese

QUESO CAMEMBERT ROSTIZADO | ROASTED CAMEMBERT CHEESE

Camembert, Mantequilla ahumada, Hongos salteados, Salsa macha
Camembert, Smoked butter, Sautéed mushrooms, Macha sauce

CREMA DE CALABAZA MANTEQUILLA | CREAM OF BUTTERNUT SQUASH

Mango, Cebollín, Polvo de kalamata, Espuma de pecorino, Aceite de Kale, Crotones de masa madre
Mango, Chives, Kalamata powder, Pecorino foam, Kale oil, Sourdough croutons

Libre de Gluten | Gluten Free Vegetariano | Vegetarian Libre de Lácteos | Dairy Free

360° Ocean View

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish and eggs, may increase your risk of food-borne illness.

Seasalt

PRINCIPALES | ENTRÉE

POLLO ORGÁNICO GLASEADO | ORGANIC GLAZED CHICKEN

Pollo orgánico glaseado, Miel fermentada, Puré de chirivia, Brocolinni
Organic glazed chicken, Fermented honey, Parsnip Purée, Brocolinni

RAVIOLI DE WAGYU MISHIMA | MISHIMA WAGYU RAVIOLI

Wagyu & foie, Esencia de res, Ricotta, Polvo de avellanas caramelizadas
Wagyu & foie, Beef Essence, Ricotta, Caramelized hazelnut powder

TORTELLINI DE HUITLACOCHE | HUITLACOCHE TORTELLINI

Salsa de flor de calabaza, Aceite de trufa blanca, Piel de hongos deshidratados, Avellanas caramelizadas
Squash blossom sauce, White truffle oil, Sundried mushrooms, Caramelized hazelnut

PULPO AHUMADO | SMOKED OCTOPUS

Arroz Calasparra, Ragout de mariscos, Pulpo ahumado, Alioli de Xcatik, Aire de lima
Spanish Calasparra rice, Seafood Ragout, Smoked Octopus, Xcatik pepper Aioli, Lime Air

CALLOS DE HACHA SCALLOPS

Callo de hacha al sartén, Beurre blanc de sauco, Chícharo, Col de Bruselas, Mostaza encurtida
Stir-fried Scallops, Sauco flower Beurre blanc, Green pea, Brussels sprouts, Pickled mustard

AGNOLOTTI DE TERNERA | VEAL AGNOLOTTI

Ternera, Fondue de queso Comté, Jus de res, Espuma de trufa y cebolla, Borrajas
Veal, Comté cheese fondue, Beef Jus, Truffle and onion foam, Borage flowers

TAGLIOLINI AL-MARE

Bullabesa de Almejas, Pulpo y Camarón, Longaniza de Valladolid, Queso crema Chiapas
Clams, Octopus and Shrimp bouillabaisse, Valladolid sausage, Chiapas cream cheese

TAGLIATELLE

Crema de limón Meyer, Almejas, Eneldo, Chile quebrado, Parmesano
Meyer lime cream, Clams, Dill, Dried and broken chili, Parmesan

Libre de Gluten | Gluten Free Vegetariano | Vegetarian

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish and eggs, may increase your risk of food-borne illness.

Seasalt

PIZZAS

Pizza artesanal de masa madre | Artisanal sourdough pizza

MARGHERITA

Queso Mozzarella, Albahaca, Tomates heirloom, Ajo frito
Mozzarella cheese, Basil, Heirloom tomatoes, Fried garlic

DIAVOLA

Camarón y pulpo, Arrabiata, Queso mozzarella, Aceitunas kalamata, Kale, Aceite de ajo rostizado
Shrimp and octopus, Arrabiata, Mozzarella cheese, Kalamata olives, Kale, Roasted garlic oil

NERA TARTUFO

Masa madre con carbón activado, Tartufata de hongos de temporada, Queso mozzarella, Queso de cabra cenizo, Arúgula
Activated charcoal sourdough, Seasonal mushroom tartufata, Mozzarella cheese, Goat cheese, Arugula

PUNTA SUR

Crema de Parmigiano-Reggiano, Mozzarella, Peras caramelizadas, Miel de abeja, Balsámico añejado, Piñones tostados
Parmigiano-Reggiano Cream, Mozzarella, Caramelized Pears, Honey bee, Aged Balsamic, Toasted Pine nuts

AGUACATE & LANGOSTA | AVOCADO & LOBSTER

Mozzarella, Queso de cabra, Langosta caribeña, Aguacate, Salsa macha
Mozzarella, Goat Cheese, Caribbean Lobster, Avocado, Macha Sauce

PIEMONTE

Queso Camembert, Mozzarella, Speck, Higos Caramelizados, Reducción de Balsámico añejado, Arúgula
Camembert cheese, Mozzarella, Speck, Caramelized Figs, Aged Balsamic Reduction, Arugula

Vegetariano | Vegetarian

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish and eggs, may increase your risk of food-borne illness.

POSTRES
DESSERTS

CENA | DINNER

CRÈME BRULÉE DE MAMEY | MAMEY MEDLEY CRÈME BRULÉE

Fruta de mamey, Jarabe de piloncillo, Frangipane, Romero
Mamey medley fruit, Piloncillo Syrup, Frangipani, Rosemary

TARTA VASCA | VASCA TART

Crema de avellanas, Compota de cereza fermentada, Helado de caramelo
Hazelnut cream, Fermented cherry compote, Caramel ice cream

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE | CHOCOLATE SOUFFLÉ

Soufflé de chocolate y Grand Marnier, Helado de naranja, Crema de Vainilla
Chocolate and Grand Marnier Soufflé, Orange Ice Cream, Vanilla Cream

Libre de Gluten | Gluten Free

MENÚ DE BEBIDAS
DRINKS MENU

TEQUILA

Cazadores
1800 Añejo
1800 Reposado
Jose Cuervo Tradicional Reposado
Don Julio 70 Añejo
Cristalino
Don Julio Añejo
Don Julio Reposado
Don Julio Blanco
Patron Reposado
Patrón Blanco
Patrón Añejo
Maestro Tequilero Dobel Diamante

SCOTCH

J&B
JW Etiqueta Negra
JW Etiqueta Roja
Glenffiddich
Laprhoaig 10 Años
Macallan 12 Años
Glenmorangie 10 Años
Juan del Campo (Mex)
Origen 35 (Mex)
Nikka Days

BOURBON

Canadian Club
Bulleit
Bulleit Rye
Jameson
Maker's Mark
Jack Daniels
Woodford Reserve

RON

Bacardi Blanco
Captain Morgan
Malibú
Ron Havanna 7 Años
Flor de Caña 12 Años
Zacapa 23 Años
Diplomático Reserva
Myers's Blanco
Bore Reserva (Mex)
Pisco Barsol acholado (Per)

BRANDY

Torres 15

DESTILADOS | SPIRITS

Montelobos Espadín
Agua que Otaranta
Ensamble
Contraluz Cristalino
Cicatriz Agave
Cupreata/Grana
Cochinilla
Mezcal Gin Agave
Cenizo
Bruxo Receta Inicial
Bruxo No 2 Pechuga
Perro de San Juan Agave
Espadin
Gracias a Dios Espadín
Reposado
Mezcal Burrito Fiestero
Agave Silvestre
Mezcal Gem & Bolt
Mezcal con Damiana
Bacanora Blanco
Aguamiel
Charanda Sol Tarascos
de Hongos
Raicilla Saite
Pox Siglo Cero
Señor Sotol Durango
Sotol Sotomayor Sereque

VODKA

Absolut Azul
Absolut Citron
Absolut Raspberry
Belvedere
Grey Goosse
Stolichnaya Elite
Ketel One
Titos Gluten Free

COGNAC

Remmy Martins VSOP
Hennessy VSOP
Martell VS

GINEBRA | GIN

Tanqueray Seco
Bombay Shapphire
Bols Genever
Hendricks Seco
Plymouth
The Botanist
Condesa Gin Xoconoztle (Mex)
Gin Katun 20 Botánicos (Mex)

LICOR | LIQUEUR

Amaretto Disaronno
Averna Angostura
Crema de Cassis
Bénédictine
Baileys
1920 Crema de Tequila
Licor 43
Licor Kahlúa
Aperol
Campari
Martini rossi
Controy
Fernet branca
Frangelico
Grand Marnier
Grappa Piave
Xtabentún
Chartreusse Amarillo
Pernod
Limoncello
Sambuca Negro
Sambuca Blanco
Corajito Clásico
Nixta Licor de Elote
Chambord
St Germain
Lillet Blanc
Amarula
Apricot
Absenta
Plum Dew
Giffard Crema de Violetas
Cointreau
Martini Bianco
Martini Extra Seco
Luxardo Maraschino
Giffard Licor de Cacao Blanco
Runneght Mezcalita Sin Alcohol
Runneght Essential Dry Sin Alcohol
Lyre's Agave Blanco Sin Alcohol

CERVEZA | BEER

Heineken
Heineken 0
Bohemia Clara
Bohemia Obscura
Coors Light
XX Lager
Indio

BEBIDAS SIN ALCOHOL | NON-ALCOHOLIC BEVERAGE

Limonada | Limonada/soda | Naranjada | Naranjada/soda

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7up, Squirt, Manzanita Sol,
Ginger Ale, Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger, Red Bull

Seasalt

COCTELES INSIGNIA
SIGNATURE COCKTAILS

SANTORINI SUNSET

Bombay, Jugo de lima, Shrub de toronja, Soda de limón, Sal de jamaica, Burbuja de humo
Bombay, Lemon juice, Grapefruit shrub, Lime soda, Hibiscus salt, Smoke bubbles

EARLY BIRD EAG

Havanna 7 años, Licor apricot, Campari, Jarabe natural, Jugo de piña, Jugo de limón
Havanna 7 years, Apricot liqueur, Campari, Simple syrup, Pineapple juice, Lime juice

FABLE EAG

Don Julio Blanco, Vermouth blanco, Miel de agave, Jugo de limón, Amgostura de naranja, Arúgula
Don Julio Blanco, White Vermouth, Agave honey, Lime juice, Orange bitters, Arugula

FLOWER POWER NATION EAG

Bombay, Umeshu, Licor apricot, Jarabe de miel, Bitter Peychaud's, Tónica Fever Tree, Limón, Juzu soda
Bombay, Umeshu, Apricot liqueur, Honey syrup, Peychaud's bitters, Fever Tree Tonic, Lime, Juzu soda

SUB ROSA SPRITZ EAG

Agua de coco, Kombucha, Jarabe de rosas, Jugo de limón, Solución salina de apio, Tónica Fever Three
Coconut water, Kombucha, Rose syrup, Lime juice, Celery salt solution, Fever Three Tonic

Seasalt

COCTELES CLÁSICOS
CLASSIC COCKTAILS

PISCO SOUR
Pisco Barsol acholado, Jugo de limón, Jarabe natural, Clara de huevo
Pisco Barsol acholado, Lime juice, Simple syrup, Egg white

MARGARITA
Don Julio Blanco, Triple sec, Jugo de limón, Sal
Don Julio Blanco, Triple sec, Lime juice, Salt

NAKED AND FAMOUS
Bruxo mezcal joven, Chartreuse amarillo, Aperol, Jugo de limón
Bruxo mezcal joven, Yellow Chartreuse, Aperol, Lime juice

PAPER PLANE
Bulleit, Aperol, Angostura, Jugo de limón
Bulleit, Aperol, Bitters, Lime juice

OLD FASHION
Bulleit, Angostura, Azúcar
Bulleit, Bitters, Sugar

RUM RUNNER
Havanna 7 años, Bacardi Blanco, Licor de plátano, Licor de granada, Jugo de piña, Jugo de limón, Jugo de naranja
Havanna 7 Year, Bacardi Blanco, Banana Liqueur, Pomegranate Liqueur, Pineapple Juice, Lime Juice, Orange Juice

PAINKILLER
Havanna 7 años, Jugo de piña, Jugo de naranja, Crema de coco y nuez moscada
Havanna 7 years, Pineapple juice, Orange juice, Coconut cream and nutmeg

DAIQUIRI
Bacardi Blanco, Limón, Azúcar
Bacardi Blanco, Lime, Sugar

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosseco, Club Soda

GIN FIZZ
Tanqueray, Limón, Jarabe natural, Clara de huevo
Tanqueray, Lime, Simple syrup, Egg white

SIDECAR
Cognac, Cointreau, Limón, Azúcar
Cognac, Cointreau, Lime, Sugar

SAZERAC
Rye Whisky, Absenta, Angostura Peychaud's, Terrón de azúcar
Rye Whiskey, Absinthe, Peychaud's bitter, Sugar cube

WHISKY SOUR
Boulleit, Sour mix, Clara de huevo, Angostura
Boulleit, Sour mix, Egg white, Bitters

GIN BASIL SMASH
Tanqueray, Albahaca, Jugo de limón, Jarabe natural
Tanqueray, Basil, Lime juice, Simple syrup

PENISILIN
JW Etiqueta Roja, Jugo de limón, Jarabe de jengibre, Miel, Jengibre confitado, Esencia de mezcal
JW Red Label, Lime juice, Ginger and honey syrup, Candied ginger, Mezcal essence

MOJITO
Bacardi Blanco, Limón, Hojas de menta, Azúcar, Agua mineral
Bacardi Blanco, Lime, Mint leaves, Sugar, Mineral water

Seasalt

COCTELES CLÁSICOS
CLASSIC COCKTAILS

BLOODY MARY
Absolut, Jugo de tomate, Jugo de limón, Apio
Absolut, Tomato juice, Lime juice, Celery

BLOODY CAESAR
Absolut, Clamato, Jugo de limón, Escarcha de chiles
Absolut, Clamato, Lime juice, Chili pepper

COSMOPOLITAN
Absolut, Licor de naranja, Jugo de limón, Jugo de arándano
Absolut, Orange liqueur, Lime juice, Cranberry juice

CAIPIRINHA
Pitu cachaca, Limón, Azúcar
Pitu cachaca, Lime, Sugar

CARAJILLO
Licor 43 & espresso

ESPRESSO MARTINI
Absolut, Licor de café, Espresso, Sal
Absolut, Coffee liqueur, Espresso, Salt

MIMOSA
Vino espumoso, Jugo de naranja
Sparkling wine, Orange juice

MOSCOW MULE
Absolut, Limón fresco, Jarabe Natural, Cerveza de jengibre
Absolut, Fresh lime, Simple syrup, Ginger beer

TOM COLLINS
Tanqueray, Limón, Jarabe natural, Agua mineral
Tanqueray, Lime, Simple syrup, Mineral water

MARTINI SUCIO
Bombay, Vermouth seco, Salmuera, Aceitunas
Bombay, Dry Vermouth, Brine, Olives

MARTINI GIBSON
Bombay, Vermouth seco, Cebollitas encurtidas
Bombay, Dry Vermouth, Pickled onions

NEGRONI
Gin, Vermouth Rosso, Campari

DRY MARTINI
Bombay, Vermouth seco, Aceitunas
Bombay, Dry Vermouth, Olives

VODKA MARTINI
Absolut, Vermouth seco, Aceitunas
Absolut, Dry vermouth, Olives

BRAMBLE
Bombay, Chambord, Jugo de limón, Jarabe natural, Moras
Bombay, Chambord, Lime juice, Syrup, Berries

MANHATAN
Bulleit, Vermouth Rosso, Angostura
Bulleit, Vermouth Rosso, Bitter

Seasalt

VINOS
WINES

VINOS ESPUMOSOS | SPARKLING WINES

FRANCIA / FRANCE
Bourgogne
Louis Perdrier, Brut Excellence — Chardonnay
— Pinot Noir — Pinot Blanc

ITALIA / ITALY
Venetto
Terriero Prosecco Treviso IGT — Glera
Friuli
Ludovika Spumante Rosato — Pinot Noir

VINOS ROSADOS | BLUSH WINES

MÉXICO
Valle de Guadalupe
G&G Rose — Sangiovese — Grenache — Moscato de Canelli

FRANCIA / FRANCE
IGP Perigord
Cassiope Puy Rose — Merlot — Cabernet Franc

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

MÉXICO
Valle de Guadalupe
Vina Kristel, Monte Xanic — Sauvignon blanc *Vegan

ESTADOS UNIDOS/USA
Mendocino County
Bliss - Chardonnay

ITALIA / ITALY
Friuli
Armonico - Pinot Grigio

ALEMANIA / GERMANY
Rheingau
50 Grados Parallel North - Riesling

VINOS TINTOS | RED WINES

MÉXICO
Valle de Guadalupe
Villa Montefiori Tinto de Guadalupe — Nebbiolo
— Sangiovese — Montepulciano
Kruger — Cabernet Sauvignon
Valle de San Vicente — Valle de la Grulla
Re Encuentro — Syrah

FRANCIA / FRANCE
Bourgogne
Heritage Du Consellier — Pinot Noir

ITALIA / ITALY
Chianti
Col D'Orcia Gineprone - Sangiovese

ARGENTINA / ARGENTINE
Valle de Uco
Los Olivos — Malbec

Seasalt