

Ceviches

El Ceviche es la especialidad de Esencia y aquí está la selección de los favoritos preparados por nuestro Chef.

ESENCIA \$31

Langosta, callo de hacha y róbalo marinado en jugos cítricos, servido con tomate y cebolla.

AGUA CHILE \$22

Camarón marinado en jugo de limón con chile serrano y cilantro.

CAMARON CON NOPALES \$29

Camarones y nopales marinados con leche de tigre, tomates, aguacate, cebollas, cilantro y suprema de toronja.

AZTECA \$29

Pulpo, róbalo, camarón y callo de hacha marinado en jugos cítricos, servido con aguacate, suprimas de naranja y limón con chile guajillo crujiente.

PULPO \$25

Pulpo marinado en jugos cítricos, cebolla morada, cilantro, cátsup y tomate cherry.

RÓBALO \$30

Róbalo marinado con cítricos y tequila, jitomate, mango, cilantro, hojas de arúgula

Precios en Dólares Americanos – Precios sujetos a cambio

El menú actual puede variar de acuerdo a las temporadas del año y disponibilidad.

Si hay algo especial que quisiera le preparamos, nuestro Chef estará encantado de conocer sus preferencias gastronómicas.

IMMXIV

Ceviches

ATÚN \$31

Atún aleta amarilla, marinado con jugos de toronja y limón con jitomate, cebolla, pimiento morrón verde, cilantro y ajo dorado.

VERDE \$23

Mero marinada en jugo y aceite de lima, olivas verdes, cilantro, aguacate, jalapeño y tomate verde.

Precios en Dólares Americanos – Precios sujetos a cambio

El menú actual puede variar de acuerdo a las temporadas del año y disponibilidad.

Si hay algo especial que quisiera le preparamos, nuestro Chef estará encantado de conocer sus preferencias gastronómicas.

IMMXIV