

Exclusive

Tomahawk Bourbon

900g

\$ 1750 MXN



Un espectáculo gastronómico para los amantes de la carne. Este majestuoso **corte Tomahawk** es marinado con **whisky bourbon añejado**, aportando notas ahumadas y dulces. Sellado a la perfección sobre brasas de leña y terminado en horno para alcanzar una textura tierna y jugosa. Servido con una **papa rústica** horneada con crema de hierbas y una guarnición de **vegetales salteados en mantequilla de avellanas**.

Langosta a la Parrilla

600g

\$ 1450 MXN



Para los paladares más exigentes, nuestra **langosta fresca** es sellada a la parrilla para potenciar su sabor natural y finalizada con un delicado baño de **mantequilla inficionada con ajo rostizado y limón amarillo**. Acompañada de una fina selección de **espárragos al vapor con sal de mar** y **vegetales asados con un toque de aceite de trufa**.

Mar & Tierra Especial

langosta de 200g, filete mignon 200g

\$ 950 MXN



Una combinación sublime de los sabores del océano y la tierra. Langosta caribeña fresca, marinada en mantequilla de ajo y finas hierbas, perfectamente sellada para conservar su jugosidad. Acompañada de un filete de res de primera calidad, bañado en una exquisita salsa de ciruela al vino tinto, que aporta un equilibrio entre dulzura y profundidad. Servido con un sedoso puré de camote especiado y una selección de vegetales asados al romero.

Camarón tigre salteado al sartén a la mantequilla en mantequilla dorada, ajo confitado, vino blanco y perejil fresco.

Camarón Tigre

400g

\$ 700 MXN



Exclusive

Bazaar
MEDITERRANEAN WAYS
GREEK, TURKISH & LEBANESE FOOD

Langosta Asada

con Especies del Magreb, Crema de Berenjena y Yogur a la Menta

Langosta cocinada a la brasa con una mezcla aromática de especias suaves del Magreb, servida sobre una crema de berenjena asada y coronada con un yogur fresco infusionado con menta y limón.

\$ 1450 MXN



10% DE DESCUENTO
EN VINOS SELECCIONADOS

AL ADQUIRIR UN PLATILLO PREMIUM

SOCIOS 20% DE DESCUENTO
EN CARTA DE VINOS



Ba:zar

MEDITERRANEAN ways

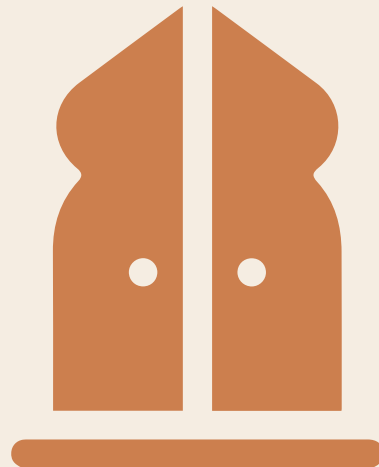
GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

PARA ABRIR EL APETITO

Aceitunas con feta: Las aceitunas kalamata son originarias de Grecia y se caracterizan por su carnosidad, forma almendrada y por crear un contraste entre su sabor dulce y salado.



Hummus al natural: Tradicionales en lugares como el Líbano, Siria o Turquía, servido en porciones pequeñas sobre una pieza de pan de pita o crudités. Se compone de una pasta de garbanzos hecha a partir de semillas de sésamo, ajo y limón.



EL COMIENZO DE LA RUTA

De Turquía a Cancún: Crema de lentejas con pipas de calabaza y queso (Turco).



La evolución: Hummus tradicional de aguacate acompañado de nuestro pan souvlaki y crudités de zanahoria (Mediterráneo oriental).



Spanakopita: Empanadillas griegas a base de queso feta y espinacas (Griego).



Las auténticas: Dolmas Elaboradas con hoja santa, marinadas con vinagreta mediterránea y rellenas de arroz, verduras y especias.



Ensalada Griega: Una mezcla fresca de tomates, pepino, cebolla morada, aceitunas y queso feta, aderezado con un delicado aceite de oliva extra virgen y orégano fresco.



UN BOCADO CULTURAL

Del Med: Pulpo marinado en una mezcla de yogur, limón, cilantro y especias (pimentón dulce y picante, cúrcuma, comino molido).



Shish Taouk: Brochetas de pollo marinado en yogur, ajo, zumo de limón y especias. Acompañadas de pan de pita y yogur.



Greek souvlaki: Brocheta de cordero con tzatziki de aguacate con patatas sazonadas con orégano, hummus y chips de pita



LA RUTA

Keftedakia: Albóndigas de res con sofrito de tomate, chile, queso feta con menta acompañado de arroz pilaf (Griego).



Psari plaki: Guiso marinerero de la pesca del chef con tomate, oliva y alcaparras, sazonados con especias provenzales (Griego).



Regiones turcas: Faláfels crujientes, arroz, pilaf y calabacín asado, rematado con un aderezo cremoso de tahini, pepino y humus. Acompañado de chips de pita. (Turco)



La tradicional: Musaka, elaborada con carne picada de cerdo y toque mexicano con chile. (Griego)



Filete de res con Salsa de Higos: Miel, Especias y su delicioso Cuscús con Almendras y Pasas.



ORIENTE DULCE



Cheesecake Baklava: El cheesecake baklava es un postre que combina la cremosidad del cheesecake con las capas crujientes de masa filo y nueces típicas de la baklava, todo bañado en un jarabe dulce de miel con especias. Es crujiente, cremoso y lleno de sabor.



Lokma: Masa de pan frito cubierto de miel, almíbar con canela y semillas de sésamo (Turco).



Mahalabia: Natillas libanesas de mariona de maíz con pistachos y su toque de miel (Libanés).



Oriente fresco: Frutas de temporada con helado de mango.



MENÚ PARA MIEMBROS



DIP MEZZE

DIP MEZZE
ES UNA VARIEDAD DE APERITIVOS EN LA COCINA DEL MEDIO ORIENTE Y EL MEDITERRÁNEO.

Hummus: Puré de garbanzos, tahini, jugo de limón, ajo y aceite de oliva. Se sirve con pan pita o verduras crudas.



Tabbouleh: Ensalada fresca con bulgur, perejil, tomate, cebolla, menta y un aderezo de limón y aceite de oliva.



Falafel: Bolitas fritas hechas de garbanzos o habas, sazonadas con especias. Se sirven con salsa de tahini o yogur.



Dolmas: Elaboradas con hoja santa, marinadas en vinagreta mediterránea y rellenas de arroz, verduras y especias.



Sambousek: Empanadillas rellenas de carne, queso, espinacas o mezclas de verduras.



MENÚ INFANTÍL

ENTRANTES

Spanakopita: Empanadillas griegas a base de queso feta y espinacas.



PRINCIPALES

Pasta Boloñesa.



Pizza: Queso mozzarella, tomate y jamón.



Shish Taouk: Brochetas de pollo marinado con patatas fritas. (Libanés)



POSTRES

Lokma: Masa de pan frito cubierto de miel, almíbar con canela y semillas de sésamo (Turco).



Ensalada de frutas.





ALÉRGENOS

 LÁCTEOS

 SULFITOS

 PESCADO

 NUECES

 HUEVO

 SOYA

 GLÚTEN

 CRUSTÁCEOS

 CACAHUATES

 APIO

 ALTRAMUCES

 MOSTAZA

 SÉSAMO

 MOLUSCOS

Bazaar
MEDITERRANEAN WAYS

GREEK, TURKISH &
LEBANESE FOOD

