

® HABITA.

HECHO EN MONTERREY.

MENÚ POOL BAR



CHEF EJECUTIVO
ROBERTO ALMAGUER

POOL BAR

ENSALADA VERDE Y BETABEL ASADO \$160.00

Mix de lechugas, acelgas y espinacas, acompañado de aguacate y betabel asado, vinagreta de epazote y chile cascabel.

CHICHARRÓN DE RIB EYE Ó PULPO (180gr) \$240.00

Cama de guacamole natural, chicharrón de rib eye y pulpo, acompañado de salsa martajada y elote tatemado.

CAMARONES ROCA (180gr) \$240.00

Camarones tempura, acompañados de una ensalada de pepino, ajonjolí negro y salsa mayo morita.

TACOS DE ARRACHERA (60gr) \$250.00

Arrachera asada, costra de queso, aguacate, pico de gallo, y tortilla de maíz o harina.

ESQUITE (180gr) \$110.00

Mix de granos de maíz, epazote, mayo morita, nata y Cotija.

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN Y PULPO (180gr) \$240.00

Camarón, pulpo, aguacate, ajo, láminas de pepino y chile serrano.

FRUTOS DEL MAR (180gr) \$240.00

Camarón, pulpo, callo almeja, mejillones, cebollas curtidas, tomate deshidratado, cebollín y aguachile de chiltepín trufado.

Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.
Prices in mexican pesos, including taxes

POSTRES

BROWNIE AHUMADO AL ROMERO \$120.00

Brownie de la casa ahumado al romero, acompañado de helado de nuestra carta.

MOUSSE DE CREMA CON CAJETA \$120.00

Mousse de crema con cajeta, acompañado de crumble de galleta y pimienta rosa.

HELADOS Y SORBETES ARTESANALES \$110.00 CON OPCIÓN A ELEGIR DE NUESTROS SABORES EN CARTA

Vainilla, chocolate, dulce de leche, tuna, frutos rojos.

Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.
Prices in mexican pesos, including taxes

POOL BAR

GREEN SALAD AND ROASTED BEETS \$160.00

Mix of lettuce, chard and spinach, avocado and roasted beets, epazote and cascabel chili vinaigrette.

RIB EYE OR OCTOPUS CHICHARRON (180gr) \$240.00

Guacamole, rib eye pork rinds and octopus, served with sauce and roasted corn.

ROCK SHRIMPS (180gr) \$240.00

Shrimp tempura, cucumber salad, black sesame and morita mayo sauce.

ARRACHERA TACOS (3pz) \$250.00

Grilled steak, cheese crust, avocado, pico de gallo, in corn or flour tortilla.

ESQUITE (180gr) \$110.00

Mix of corn grains, epazote, morita mayo, cream and cotija cheese.

BLACK SHRIMP AND OCTOPUS AGUACHILE (180gr) \$240.00

Shrimp, octopus, avocado, garlic, cucumber slices and serrano pepper.

FRUITS OF THE SEA (180gr) \$240.00

Shrimp, octopus, clam callus, mussels, pickled onions, dehydrated tomato, chives and truffled chiltepin aguachile.

Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.
Prices in mexican pesos, including taxes

DESSERTS

SMOKED ROSEMARY BROWNIE \$120.00

Smoked brownie with rosemary, served with your choice of ice cream.

CREAM MOUSSE WITH CAJETA \$120.00

Cream and cajeta mousse served with biscuit crumble and pink pepper.

ICE CREAM AND HOMEMADE SORBETS \$110.00

CHOOSE FROM OUR FLAVORS VARIETY:

Chocolate, Vanilla, Cajeta, prickly pear and red berries.

Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.
Prices in mexican pesos, including taxes