***El Suspiro restaurante***

***Menú***

**Aperitivos**

**Atún tartar**

**El atún de aleta amarilla fresco con mayonesa cebolla roja y mostaza de Dijon y chipotle $8.00  
o**  
**Sashimi de atún con ajo, soya, jengibre fresco, cebolla roja y pepino $9.00**

**Filete miñón**  
**Carpaccio con crema de balsámico, aceite de oliva, verduras orgánicas y alcaparras $9.00**

**Calamar**

**Salteadas con ajo, tomate Roma, chile verde y jengibre fresco y albahaca de limón $10.00**  
  
**Almejas rellenas**  
**Pichelingue almejas rellenas con tomate, queso cheddar fuerte, cebolla y los tomates heirloom $9.00  
  
Aguachiles**  
**camarones frescos de baja marinados en jugo de limón, sal de mar, servido con pepino y cebolla Bermuda y chile Serrano $8.00**

**Pollo tikka**  
**Pechuga de pollo orgánico marinado con 31 hierbas y especias servido con cebolla Bermudas y pan de pita, salsa de yogur y jalea de mango $7.00**

**Ceviche de pescado fresco (cabrilla)**

**Tiras de lubina marinada en jugo de limón con hierbas frescas, la cebolla Bermudas y chile poblano $7.00**

**Atún Ahumado**  
**Salteado de atún ahumado con salsa de chipotle y servido con pepino y cebolla roja $7.00**

**Campechana**  
**Una variedad de mariscos, camarones, vieiras, mejillones, pulpo y calamar marinado durante 20 días en el jugo de limón fresco, hierbas y hojas de curry $9.00**

**Caviar parfait**  
**Tortita de papa, huevo picado, crema agria, salmón ahumado, caviar osetra servido con salsa aceite fresco cebollín y coulis de pimiento rojo $29.00**

**Antipasto plato**  
**Una deliciosa mezcla de quesos finos, prosciutto, Serrano, Blackfoot jamón acompañado de alcachofas marinadas, aceitunas Kalamata y pan francés $11.00**

**Pulpo a la parrilla**  
**Pulpo a la parrilla con tomates cherry, aceite de oliva, perejil, vinagre rojo, chiles en vinagre y jugo de limón $8.00**

**Camarones Suspiro**  
**Camarón cocido en una piedra de lava con tomates heirloom, ajo y aceite de oliva y albahaca $10.00**

**Cóctel de langosta**  
**Cola de langosta refrigerada con salsas doble, sobre de arugula $12.00**

**Chile relleno**

**Poblano chile salteado con clara de huevo y servido con salsa de tomate picante $7.00**