

KORAL

La Peña de Jaltemba

EST.2024

PARA EMPEZAR

TIERRA / EARTH

BETABEL ROSTIZADO

REDUCCIÓN DE BETABEL, QUESO DE CABRA, ALBAHACA Y BROTES DE LA TEMPORADA.

\$125

ENSALADA CAPRESSE

ALBAHACA Y TOMATE CON REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO Y QUESO MOZZARELLA.

\$85

ENSALADA DE LA CASA

MIX DE LECHUGAS CON UNA REDUCCIÓN DE BETABEL Y QUESO DE CABRA.

\$100

SOPA DEL DÍA

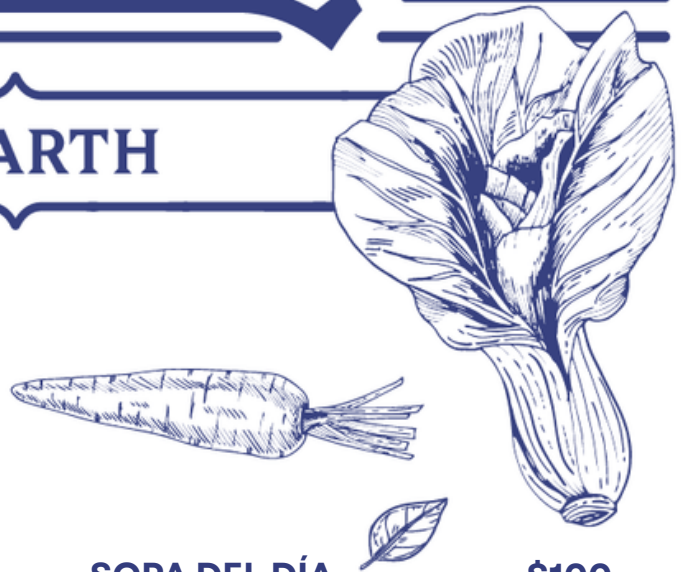
\$100

ESPÁRRAGOS

GREMOLATA (6PZ)

\$85

PAPAS FRITAS CASERAS \$80



MAR / SEA

AGUACHILE DE CAMARÓN

CON CHILE SERRANO O SALSA TATEMADA

\$125

RAMEN LP

CONSOMÉ LEVANTA MUERTOS DE CAMARÓN CON RAMEN

\$100

MEJILLONES AL CHORIZO

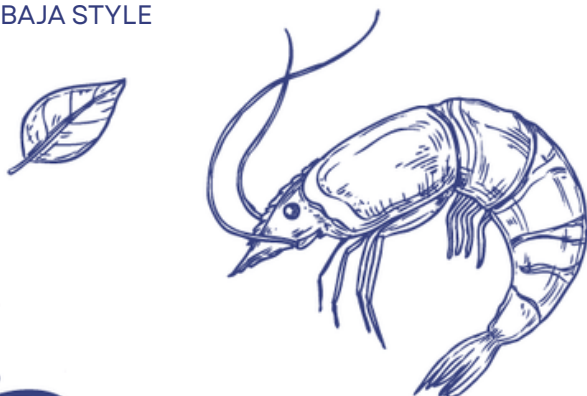
MEJILLONES SALTEADOS CON CHORIZO, CREMA CON CHIPOTLE, MIREPOIX Y GLASEADOS CON CHARDONNAY.

\$350

TACO DE PESCADO

TACO CAPEADO DE TEMPURA CON CERVEZA LAGER Y MIX DE ENSALADA BAJA STYLE

\$85



GRANJA / FARM:

NUGGETS DE TEMPURA

\$125

CARNE ASADA FRIES

PAPAS FRITAS ACOMPAÑADO DE QUESO, PICO DE GALLO, CREMA ÁCIDA Y SALSA DE SERRANO

\$250

HAMBURGUESA

3 QUESOS, ARO DE CEBOLLA EN TEMPURA DE CERVEZA LAGER, MIX DE LECHUGA Y MCSAUCE

\$199

TJ TACO

TACO A BASE DE MAÍZ AZUL CON CARNE DE RES AL GRILL ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE ESTILO TIJUANA, BROTES DE TEMPORADA Y SALSA MACHA PICANTE

\$85



KORAL

La Peña de Jaltemba

EST.2024

PLATOS FUERTES

POLLO AL LIMÓN

PURÉ DE CAMOTE, REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO, EJOTES CON AJO Y BROTES DE LA TEMPORADA

\$350

PASTA PENNE EN CREMA POBLANA

ACOMPAÑADA DE POLLO SALTEADO CON AJO Y ROMERO

\$250

\$330
CON CAMARONES

STEAK AND FRIES

CARNE AL VACÍO, CHIMICHURRI DE LA CASA, REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO Y PAPAS FRITAS

\$375

CAMARONES KORAL

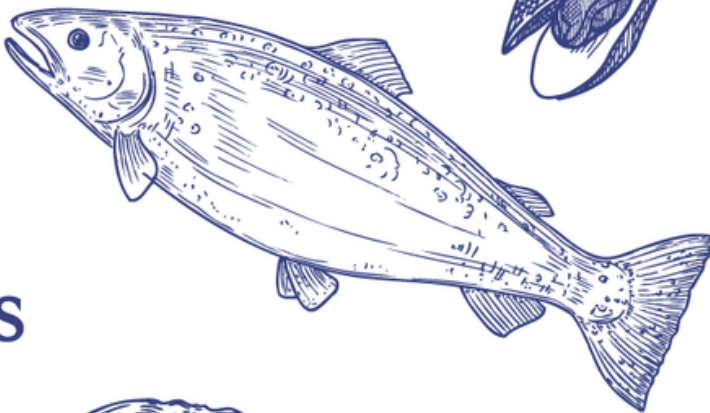
CAMARONES CON CABEZA Y CÁSCARA, CON CHORIZO LOCAL EN SALSA CREMOSA DE CHILE DE ÁRBOL Y RON

\$360

LANGOSTA A LA PLANCHA

ACOMPAÑADA DE FRIJOLES, ARROZ, CILANTRO Y MANTEQUILLA CLARIFICADA

\$450



RECOMENDACIONES DEL CHEF

OSTIONES

ROCKEFELLER

(VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO)

\$250

NEW YORK

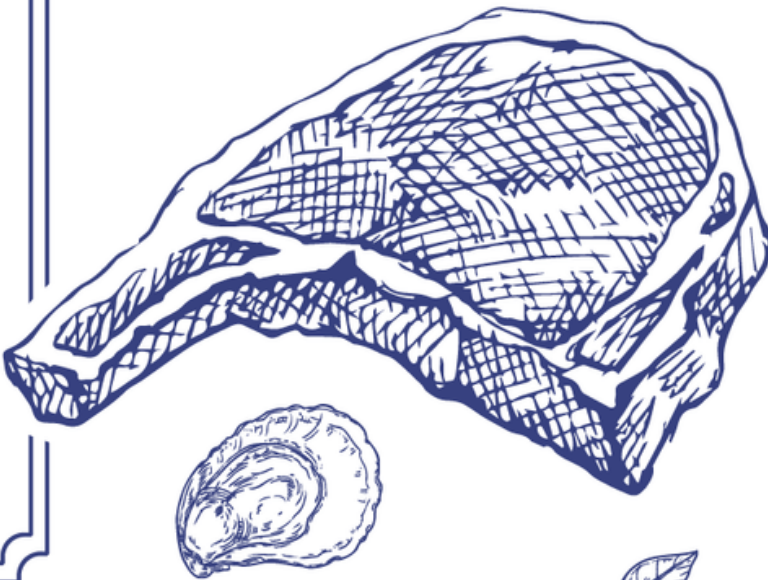
STEAK (CHOICE)

\$800

COLA DE

LANGOSTA

\$850



“Sabores de altura, con vista al mar”

BY CHEF MARCELO PLASCENCIA