

F I L O S O F Í A

φιλοσοφία

Philosophy is composed of two words: philos "love" and Sophia "knowledge". Philosophy is the "love of knowledge" Filosofía está compuesta por dos vocablos: philos "amor" y Sophia "conocimiento". La filosofía es el "amor por la sabiduría"

DINNER

STARTERS -

ENTRADAS

STERLING BEEF FILET

CARPACCIO AND PARMESAN

CHEESE

CARPACCIO DE FILETE DE RES

Y QUESO PARMESANO

garlic aioli, parmesan cheese, arugula and grilled country bread aioli de ajo, arúgula, queso parmesano y pan campesino a la parrilla

650

CLAM AND SHRIMP CHOWDER

CREMA DE ALMEJA Y

CAMARÓN

served with crispy grissini and chaya oil con grissini y aceite de chaya

490

CREAMY TOMATO SOUP

CREMA DE TOMATÉ

served with cherry tomatoes and brioche croutons con tomates cherry y croton de pan brioche

450

YUCATAN SHRIMP AND

PUMPKIN INGOT

CAMARÓN DE PENINSULA CON

LINGOTE DE CALABAZA

dehydrated tomato and xcatic chili salsa tomaté deshidratado y xcatic chile salsa

590 (180 grams)

SEARED JUMBO SCALLOPS

CEVICHE CALLO DE HACHA

JUMBO

pea-mint leaf purée, sauteed corn and shrimp butter arándanos puré de chícharo con hoja de menta, maíz salteado y mantequilla de camarón

515

PASSION FRUIT AND SHRIMP

CEVICHE

CEVICHE DE MARACUYA Y

CAMARÓN

cranberry, cherry tomato, ataulfo mango, red onion, serrano chili, red pepper and carrot arándanos, tomate cherry, mango ataulfo, cebolla morada, chile serrano, pimienta roja y zanahoria

515

FISH AGUACHILE

AGUACHILE DE PESCADO

slices of fresh fish fillet served with jalapeño rings and green pepper foam aguachile de pesca del día con espuma de pimienta verde y jalapeño

515

OCTOPUS CARPACCIO

CARPACCIO DE PULPO

capers aioli, guajillo chile relish and mixed sprouts aioli de alcaparras, relish de chile guajillo y brotes mixtos

480

CHILEAN SALMON TARTAR

TARTAR DE SALMON CHILENO

fresh salmon tartare with crispy sesame seeds and mango caviar tartar de salmón fresco con semillas crujientes y caviar de mango

515

CARIBBEAN VEGETARIAN

CEVICHE

CEVICHE VEGETARIANO

CARIBEÑO

kiwi, ataulfo mango, orange supremes, tatemada pineapple and coconut milk pulpa de coco, kiwi, mango ataulfo, suprema de naranja, piña tatemada y leche de coco

460

ARTICHOKE SALAD

ENSALADA DE ALCACHOFAS

artichoke hearts with peach textures and goat cheese corazones de alcachofas, texturas de durazno y queso de cabra

470

GUACAMOLE

served with chips and crudités of carrots, cucumber and jicama servido con crudités de zanahoria, jícama, pepino y totopos

230

MAIN - FUERTES

TOMAHAWK

accompanied by baby vegetables, pattypan squash and pineapple sauce acompañado con vegdetales baby, patipan y salsa de piña

2150 / 1.1 kg

ROASTED DUCK BREAST

MAGRET DE PATO

broad beans, black and white quinoa, mezcal reduction and guajillo pepper habas frescas, quinoa blanca y negra, mezcal reducción, y guajillo chile

790 (200 g)

VEGETABLE RISOTTO

RISOTTO VEGETARIANO

black and white quinoa with grilled baby vegetables quinoa blanca y negra con vegetales asados

440

GRILLED SALMON FILET

FILETE DE SALMON AL HORNO

pumpkin, chayote, root vegetables, fennel and coconut salsa calabaza, chayote, vegetales de raíz, hinojo y salsa de coco

730 (180 g)

RACK OF LAMB WITH PIPIAN

ROJO

RACK DE CORDERO CON

PIPIAN ROJO

potato puff pastry, grilled asparagus, yellow cauliflower and linseed coral mil hoja de papa, esparrago, coliflor amarilla, and coral de linaza

950 (200 g)

BEEF FILET WITH MOREL

SAUCE

FILETE DE RES CON SALSA DE

MORILLA

banana purée, tomato and Gorgonzola quenelle, puré de platanos machos, tomaté y gorgonzola quenel

940 (180 g)

PAPPARDELLE WITH

MUSHROOMS AND OCTOPUS

PAPPARDELLE CON ZETAS &

PULPO

homemade pasta served with roasted mushrooms and octopus pasta fresca hecha en casa, setas y pulpo

530

VEGETABLE LASAGNA

LASAGNA DE VEGETALES

jocoque, cream cheese, goat cheese, carrot, zucchini, portobello, spinach, egg plant, tile of grana padano cheese jocoque, queso philadelphia, queso de cabra, zanahoria, calabacín, portobello, espinaca, berenjena y teja de queso grana padano

470

CATCH OF THE DAY

PESCA DEL DÍA

daily selection of freshly caught fish, served with oven roasted baby vegetables selección de la pesca fresca del día acompañada con vegetales

180 per 100 gr

casa malca is committed to environmental conservation, all of our products are selected consciously. Prices are in pesos with taxes included. a suggested service charge of 15% will be included in your bill. en casa malca estamos comprometidos con la conservación ambiental. todos nuestros productos son elegidos con conciencia. precios en pesos con impuestos incluidos. su cuenta incluirá un servicio sugerido del 15%.