Menú Grupos

NAVIDAD 2026



BARRACUDA

MENÚ PACÍFICO

ENTRANTES

GUACAMOLE CON GAMBA CRISTAL Y TORTILLITAS DE CAMARÓN
con salsa de chile jalapeño

VUELVE A LA VIDA
vieiras, pulpo y langostinos macerados en chile chiltepín, cilantro y lima

DOBLADITA DE LANGOSTINOS ENCHIPOTLADOS
con emulsión de chile guajillo y crema de rancho

TACOS DE CHOPITOS
con emulsión de chiles secos y aguacate

PRINCIPALES

LUBINA A LA TALLA
con adobo rojo de chile guajillo y adobo verde de chile poblano

POSTRE

TORRIJA
pan de croissant bañada en crema inglesa de vainilla, toffee y helado de leche merengada

70€/ pax

MENÚ BARRACUDA MX

ENTRANTES

OSTRA YUCATÁN
con emulsión de recado negro y cítricos, cebolleta encurtida, habanero y orégano

GUACAMOLE BARRACUDA MX
con langostinos enchipotlados

CEVICHE DE GAMBAS Y FLOR DE JAMAICA
con marinada de hibiscus, dados de remolacha, pico de gallo y puré de boniato

QUESADILLA DE HUITLACOCHE
con salsa de tomatillo verde asado

TACOS DE PRIME RIB DE TXULETA
con salsa de chile cascabel y tomatillo verde, aguacate y majado de pepino

PRINCIPALES

TUÉTANO A LA BRASA CON TOSTADAS DE ATÚN ROJO TOREADO
con emulsión de chile serrano

POSTRE

CHOCOLATE OAXAQUEÑO
cremoso de chocolate Guanaja 70% con chile pasilla caramelizado, helado de café y salsa de caco-maracuyá

75€ / pax