

# DINNER AT AGUA BY LARBI

## SOUPS

**Harira Pumpkin Soup**, Beluga Lentils, Chick Peas, Lamb, Dates  
*Sopa de Calabaza Harira*, Lentejas Beluga, Garbanzos, Cordero, Dátiles

**Chicken Tortilla Soup**, Avocado, Tomato, Panela Cheese  
*Sopa de Tortilla*, Aguacate, Tomate, Queso Panela

## COLD APPETIZERS

**Organic Mixed Greens Salad**, Endives, Pear, Tête de Moine Cheese,  
Pomegranate Vinaigrette  
*Ensalada de Lechugas Mixtas Orgánicas*, Endivias, Pera, Queso Tête de Moine,  
Vinagreta de Granada

**Baby Romaine Salad**, Caesar Dressing, Crispy Parmesan  
*Ensalada de Lechuga Romana*, Aderezo César, Parmesano Crujiente

**Buffala Mozzarella Rustica and Heirloom Tomato Salad**, First Press Olive Oil  
25 Y.O. Aged Balsamic  
*Ensalada de Queso Mozzarella Rustica y Tomate Heirloom*, Aceite de Olivo Extra Virgen

**Tuna Tartar Roll**, Avocado Salad, Jalapeño, Mint, Lime Vinaigrette  
*Rollo de Tartar de Atún*, Aguacate, Jalapeño, Menta, Vinagreta de Limón

**Diced Jumbo Shrimp Salad**, Lemon, Coriander, First Press Olive Oil  
*Ensalada de Camarones*, Limón Amarillo, Aceite de Olivo Extra Virgen, Cilantro

**++1 oz. Golden Osetra Caviar**, Tradicional Garnish, Brioche Tostado  
*1 oz. Caviar Osetra Golden*, Guarniciones Tradicionales, Brioche Tostado

**Roasted Beet and Green Tomatillo Salad**, Smoked “Fresco” Cheese, Candied Almonds,  
Guava Vinagreta  
*Ensalada de Betabeles Rostizados y Tomatillo*, Queso Fresco Ahumado, Almendras  
Caramelizadas, Vinagreta de Guayaba

## HOT APPETIZERS

**Sautéed Foie Gras**, Figs Compote, Verjus Reduction, Toasted Brioche  
*Foie Gras Sellado al Sartén*, Compota de Higos, Reducción de Verjus, Brioche Tostado

**Blue Pacific Shrimp Enchiladas**, Oaxaca Cheese, Adobo Sauce, Fresh Cilantro  
*Enchiladas de Camarón Azul del Pacífico*, Queso Oaxaca, Adobo, Cilantro Fresco

**Local Grilled Octopus**, Braised Leeks, Chickpeas, Annatto Seed Sauce  
*Pulpo Local Asado a la Parrilla*, Poro Braseado, Garbanzo, Salsa Achiote

**Shredded “Cochinita Pibil Tamalito”**, Green Tomato, Pineapple, Habanero, Pepper Relish  
*Tamalito de Cochinita Pibil*, Relish de Tomate Verde, Piña, Chile Habanero

*We kindly request abstaining from Cigar and Cigarettes Smoking and the use of Cellular Phones in the Restaurant.*  
Le pedimos se abstenga de fumar Puro, Cigarros y usar Celulares en el Restaurante.

## CHEF LARBI SIGNATURE DISHES

**Roasted Local Sea Bass**, Chermoula Sauce, Moroccan Olives,  
Sweets Peas, Lemon Preserve

*Cabrilla Local Rostizada*, Salsa Chermoula, Aceitunas de Marruecos, Chicharos Frescos,  
Limón Preservado

**Lamb Tajine, Moroccan Spices**, Whole Wheat Cous Cous, Golden Muscat Raisins  
Onion Preserve

*Tajine de Cordero*, Especies Marroquíes, Cous Cous Integral, Compota de Pasas Moscatel,  
Cebolla Blanca

### FISH & SEAFOOD

**Baja Seafood Paella**, Saffron Rice, Spanish Chorizo, Roasted Pepper

*Paella de Mariscos de la Baja*, Arroz al Azafrán, Chorizo Español, Pimientos Asados

**Blue Jumbo Shrimp**, Alubia Bean Ragout and Spanish Chorizo

*Camarón Azul Jumbo*, Ragú de Alubias Blancas, Chorizo Español

**Roasted Chilean Salmon**, Asparagus, Sautéed Leeks, Chardonnay Cream Sauce

*Salmon Chileno Rostizado*, Espárragos, Poros Salteado, Salsa Cremosa de Chardonnay

**Red Snapper “Veracruz Style”**, Pistaccio Purée, Basquaise Sauce and Fried Cappers

*Huachinango a la Veracruzana*, Puré de Pistache, Salsa Basquaise, Alcaparras Fritas

**Bluefin Tuna**, Organic Vegetable Ratatouille, Tomato, Lemon Confit Sauce

*Atún Bluefin*, Ratatouille de Vegetales Orgánicos, Salsa de Tomate, Limón Confitado

### POULTRY & MEATS

**Roasted Organic Chicken Breast**, Olive Sauce, Lemon Confit, Turmeric Carrots Stew

*Pechuga de Pollo Orgánica*, Salsa de Aceitunas, Limón Preservado, Estofado de Zanahoria con Cúrcuma

**Braised Short Rib Barbacoa Style 8 Oz**, Green Chick Pea Stew, Roasted Root Vegetables,

Guajillo Pepper Jus

*Short Rib Estilo Barbacoa 226 Gr*, Estofado de Garbanzo Verde, Raíces Rostizadas, Jus de Chile Guajillo

**Grilled Filet of Beef Tampiqueña Style 8 Oz**, Creamy Poblano Pepper Rajas,

Wild Mushroom Enchilada, Chimichurri Sauce

*Filete de Res Asado a la Parrilla Estilo Tampiqueña 226 Gr*, Rajas Cremosas de Chile Poblano,

Enchiladas de Hongos y Salsa de Chimichurri

**Grilled Kurobuta Pork Chop 10 Oz**, Roasted Vegetables, Trio of House Made Moles

*Chuleta de Puerco Kurobuta a la Parrilla 283 Gr*, Vegetales Rostizados, Trio de Moles Hechos en Casa

**Grilled Prime Aged New York Steak 11 Oz**, Roasted Fingerling Potatoes, Shallots, Mole,

Red Wine Reduction

*Nueva York Añejo a la Parrilla 311 Gr*, Papas Cambray Rostizadas, Echalot, Mole, Reducción de Vino Tinto

**Homemade Fettuccine**, Roasted Italian Sausage, Parmesan Cheese, Tomato and Basil Sauce

*Fettuccini Hecho en Casa*, Salchicha Italiana Rostizada, Queso Parmesano, Salsa de Tomate, Albahaca

*Executive Chef- Larbi Dabrouch*

Prices listed are quoted in Mexican Currency, for your convenience 16% tax and 15% Service Charge are included.  
Los Precios están expresados en Pesos Mexicanos, por su conveniencia 16% de IVA y 15% de Servicio ha sido agregado.

++Items not included in All Meal Plans