TWIGGY

by La Cantine

TWIGGY

by La Cantine



POKE BOWLS & SUSHI ROLLS

Tempura Shrimp Roll | Rollo de Camarón Tempura
Mango, Avocado, Sriracha Mayo.
Mango, aguacate, mayonesa Sriracha.

Sushi Rice | Arroz de Sushi
Avocado, Edamame, Cherry Tomatoes, Mango.
Aguacate, edamames, tomates cherry, mango.

Tuna | Atún
Crispy Shrimp | Camarón crujiente
Salmon | Salmón
Vegan | Vegano

DESSERTS POSTRES

Profiteroles
Hazelnut, vanilla cream, and mascarpone.
Avellana, crema de vainilla y mascarpone.

Seasonal Fruit Bowl with Mandarin Sorbet
Tazón de frutas de temporada con sorbete de mandarina.

Pineapple Carpaccio | Carpaccio de Piña
With Coconut Sorbet and Passion Fruit Pulp.
Con sorbete de coco y pulpa de maracuyá.

Lime Merengue Pie | Pay de Limón con Merengue

Gluten
Gluten free | Sin gluten
Dairy | Lácteos
Sulfites | Sulfitos
Sesame seeds | Semillas de sésamo
Egg | Huevo
Fish | Pescado
Mollusks | Moluscos
Crustaceans | Crustáceos
Tree nuts | Nueces
Chili peppers | Chile
Organic | Orgánico
Vegetarian | Vegetariano
Vegan | Vegano
Sustainable | Sustentable

APPETIZERS ENTRADAS

Tzatziki
Greek Yogurt, Dill.
Yogurt griego, enelado.

Guacamole
Avocado, lemon dressing.
Aguacate, aderezo de limón.

Kalamata Olives with Feta
Aceitunas kalamata con queso feta.

HOT STARTERS ENTRADAS CALIENTES

Fried Calamaris | Calamares Fritos
With Scallions, Spicy Mayonnaise.
Con cebolla cambray en juliana y mayonesa picante.

Sauteed Gambas | Gambas Salteadas
Eggplant, Burrata, Basil.
Berenjena, burrata y albahaca.

Beef Taco | Tacos de Res
With Crispy Onion and Habanero Mayonnaise.
Con cebolla crujiente y mayonesa de habaneros.

Mushroom Tacos | Tacos de Hongos
Seasonal mushrooms, crispy onions, and truffle emulsion.
Hongos de temporada, cebolla crujiente y emulsión de trufa.

Crafted with fresh ingredients from the Mexican Caribbean and a selection of internationally sourced products, our menus feature organic vegetables and sustainably sourced proteins.

Elaborados con ingredientes frescos del Caribe Mexicano y una selección de productos de origen internacional, nuestros menús incluyen vegetales orgánicos y proteínas de origen sustentable.

COLD STARTERS
ENTRADAS FRÍAS

Caesar Salad | Ensalada César
Roasted Chicken, Bacon, Soft-Boiled Egg, Croutons.
Pollo asado, tocino, huevo a baja temperatura y crotones.

Burrata | Burrata
Cherry Tomato, Rocket Leaves, Mini Croutons.
Tomate cherry, hojas de arúgula y mini crotones.

Sea Bass Carpaccio | Carpaccio de Róbalo
Truffle Dressing, Apple.
Aderezo de trufa y manzana.

Octopus Carpaccio | Carpaccio de Pulpo
Citrus Vinaigrette with Bellpeppers.
Vinagreta cítrica con pimientos.

Tostada Tuna | Tostada de Atún
Avocado, Sesame Seeds.
Aguacate y semillas de sésamo.

Shrimp Tacos | Tacos de Camarón
With Sriracha Mayo.
Con Mayonesa de Sriracha.

Greek Salad | Ensalada Griega
Kalamata Olives, Feta.
Aceitunas kalamata y feta.

Tuscan Panzanella | Panzanella Toscana
Heirloom tomatoes, red onion, Persian cucumber, baby spinach, croutons, and lime dressing.
Tomates heirloom, cebolla morada, pepino persa, espinaca baby, crotones y aderezo de lima.

MAIN COURSE
PLATILLOS PRINCIPALES

Penne Pasta | Pasta Penne
Optional: with vodka tomato sauce.
Opcional: con salsa de tomate al vodka.

Angus Beef Burger | Hamburguesa Angus
Crispy Bacon, Provolone Cheese, Truffle Sauce.
Tocino crujiente, queso provolone y salsa trufada.

Grilled Salmon | Salmón a la Parrilla
Mixed Leaves Salad.
Ensalada de hojas mixtas.

Linguine | Linguini
Shrimp, Garlic and Olive Oil.
Camarones, ajo y aceite de oliva.

Chicken Milanese | Milanesa de pollo
Rocket Salad , Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese.
Ensalada de arugúla, tomate cherry, queso parmesano.

Gnocchi
With Basil Pesto, Pine Nuts, and Almond Cheese.
Con pesto de albahaca, piñones y queso de almendra.

New York
Served with Roasted Baby Potatoes with Green Sauce, and Meat Reduction.
Servido con papas cambray al horno con salsa verde y reducción de carne.