

Chef Cristhian García's Special Tasting Menu

Tasting Menu \$3,150 Per Person

Our Sommelier's Beverage Pairing: Additional \$1,835 Per Person

Ceviche Trio

Coriander Lobster, Coconut Shrimp
Marinated Garlic Octopus **S SH SP**

Achiote Marinated Catch of the Day

Vegetable Ratatouille **S**

Yucatan Style Chicken Consommé

Lime Chicken Broth, Roasted Bell Peppers **SP N**

Grilled Prime Beef Tenderloin

Charred Vegetables, Black Mole **N**

Sweet Tacos

Pineapple Tortilla, Milk Chocolate Flexi Ganache
Braised Pineapple ,Chili Mix, Lime & Pistachio Sponge
Chile, Guajillo Ice Cream **N D E**

Starters

Cold Starters

Charred Avocado Guacamole

Prepared Table Side

Green Chili, Tomato, Onions, Coriander **V**

Milpa Salad

Charred Avocado, Tomato, Baby Corn
Zucchini Purée, Annatto Vinaigrette **V**

Heirloom Tomato & Panela Cheese

Artisan Panela Cheese, Grilled Avocado
PumpkinSeeds, Wormseed Pesto **VT D**

Tuna "En Costra"

Chili Mix, Citrus Aguachile, Coconut Milk
Liqueur Grand Marnier 112gr/4oz **R S A**

* King Crab & Avocado Salad

King Crab (45gr/1.5oz), Corn Esquites
Huitlacoche Sauce **SH S D**

Rasurados Oysters

Freshly Shucked, Coriander Seed Mignonette
Avruga Caviar 4pc **R SH** 

Hot Starters

Tortilla Soup

Sour Cream, Corn Tortilla, Avocado, Panela Cheese **D**

Tarasca Soup

Pasilla Chili, Chicharron, Fried Tortilla
Cotija Cheese Foam **P GF D**

"El Nevado de Toluca"

Mushroom Broth

Mushrooms, Guajillo Chili, Onions, Cilantro **VT GF V**

* "Queso Fundido" Mexican Fondue

Monterey Jack, Onions, Cilantro, Mezcal
Guajillo Chili **D A**
Add Chorizo 112gr/4oz

Sautéed Prawns

Garlic, Guajillo Chili Sauce 5pc **SP SH**

Crunchy Octopus

Black Tempura, Macha Sauce Mayonnaise
Green Mexican Sauce 112gr/4oz **N S E**

Pastor Trompo Taco (1pc)

Pork Meat Marinated in AGUA Specialty Sauce
Roasted Pineapple, Cilantro, Onions, Radish



Sustainably Sourced



Locally Sourced

Shellfish **SH** Nuts **N** Raw **R** Spicy **SP** Vegetarian **VT** Pork **P** Gluten Free **GF** Alcohol **A** Vegan **V** Dairy **D** Seafood **S** Eggs **E**

* Items not included in All Meal Plans

Prices listed are quoted in Mexican Currency, 16% tax and 15% Service Charge are included. Payment by credit card or room charge only.

Consumptions above 452.56 pesos will include an additional local environmental tax.

Kerzner business use

Curated by celebrated Chef Cristhian Garcia, Agua showcases the pinnacle of elevated Baja cuisine, blending Mexico’s most inspired flavors with the freshest seasonal ingredients. Perched atop a cliff with panoramic Sea of Cortez views, this beloved dining destination offers everything from vibrant breakfast creations to moonlit dinners accompanied by live music and expertly handcrafted cocktails from Agua Bar.

To Share

*Seafood Tower

Shrimp (4pcs), Chocolate Clam (4pcs)
Baby Lobster Tail (190gr/7oz)
Tuna Sashimi (50gr/1.7oz)
Local Seabass Ceviche (50gr/1.7oz)
Mignonette, Cocktail Sauce, Ponzu
Rasurada Sauce **N R SP S**

*Agua Signature “Molcajete”

Skirt Steak (190gr/7oz), Chorizo (170gr/6oz)
Grilled Shrimp (2pc), Lobster (112gr/4oz)
Cactus, Roasted Avocado, Roasted Panela
Cheese, Cambray Onions, Crunchy Parmesan
Green Sauce **S D**

Mains

From the Sea

Catch of the Day “A la Talla”

Topped with Quelites, Sikil Pak Sauce
170gr/6oz **SP**

Grilled Catch of the Day

Fava Bean Purée, Sautéed Heirloom Tomato
Artichokes, Spanish Chorizo
170gr/6oz **S P D**

*Salmon with Pink Mole

Green Asparagus
170gr/6oz **D N A**

*Mexican Risotto “A la Tumbada”

Octopus, Clams, Shrimps, Fish, Chipotle
Epazote 140gr/5oz **S SH SP**

From the Land

*Rib-Eye

USDA Prime Quality Certified 540gr/20oz
Your choice of two sauces

*Prime New York Strip

USDA Prime Quality Certified 340gr/12oz
Your choice of two sauces

Short Rib

Marinated with Black Recado, Refried Beans
Nopal Salad 190gr/7oz

Gnocchis with Manchego

Cheese Foam
Seasonal Mushrooms, Squash Blossom
Jalapeño Chili, Parsley 112gr/4oz **D E A**

Sides

Mashed Potato

Corn Esquites **D**

Mexican Rice **D**

Roasted Organic Vegetables

Truffled French Fries

Sweet Potato Fries

Sauces

Guajillo Chili Bearnaise **D**

Chimichurri

Macha Sauce **SP**

Bone Marrow Wine Sauce **A**

Menú Degustación Especial del Chef Cristhian García

Precio de \$3,150 por persona

Pregunte a nuestro Sommelier por el maridaje: Adicional \$1,835 por persona

Trio de Ceviche

Langosta al Cilantro, Camarones con Coco y
Pulpo Marinado al Ajillo **S SH SP**

Pesca del día Marinada al Achiote

Ratatouille de Vegetales **S**

Consomé de Pollo estilo Yucatán

Caldo de Pollo con Escencia de Lima y
Pimiento, Morrón Asado **SP N**

Filete de Lomo Asado a la Plancha

Acompañado de Vegetales Asados
Mole Negro **N**

Taco Dulce

Tortilla de Piña, Ganache Suave de Chocolate
con Leche, Piña Sofrita, Mezcla de Chiles
Biscocho de Pistacho y Lima Helado de Chile Guajillo **N D E**

Entradas

Entradas Frías

Guacamole Tatemado

Preparado en la mesa

Salsa de Aguacate, Mezclado con Chile Verde
Tomate, Cebolla, Cilantro **V**

Ensalada de la Milpa

Aguacate Tatemado, Jitomate, Elote Baby
Pure de Calabaza, Vinagreta de Achiote **V**

Jitomate Heirloom & Queso Panela

Queso Panela Artesanal, Aguacate Asado
Semilla de Calabaza, Pesto de Epazote **VT D**

Atún “En Costra”

Mezcla de Chiles, Aguachile de Cítricos
Leche de Coco, Grand Marnier 112gr/4oz **R S A**

*Ensalada de King Crab & Aguacate

King Crab (45gr/1.5oz), Esquites
Salsa de Huitlacoche **SH S D**

*Ostiones Rasurados

Mignonette de Semilla de Cilantro y Ciltepín
Avruga Caviar 4pc **R SH**

Entradas Calientes

Sopa de Tortilla

Crema agria, Tortilla de maíz, Aguacate, Queso
Panela **D**

Sopa Tarasca

Chile Pasilla, Chicharron, Tortilla Frita
Espuma de Queso Cotija **P GF D**

Consomé de Champiñones del “Nevado de Toluca”

Champiñones, Chile Guajillo, Cebolla, Cilantro **VT GF V**

Queso Fundido para Compartir

Monterey Jack, Cebolla Blanca, Cilantro
Mezcal, Adobo de Chile Guajillo **D A**
Agrega Chorizo 112gr/4oz

*Camarones al Ajillo

Ajo, Salsa de Chile Guajillo 5pc **SP SH**

Pulpo Crujiente

Tempura Negra, Mayonesa de Salsa Macha
Salsa Mexicana con Tomatillo 112gr/4oz **N S E**

Taco de Trompo al Pastor (1pc)

Carne de Cerdo Marinada en Salsa Especial de
la Casa, Piña Asada, Cilantro, Cebolla, Rábano



Productos Sustentables



Producto Local

Crustáceos **SH** Nueces **N** Crudo **R** Picante **SP** Vegetariano **VT** Puerco **P** Libre de Gluten **GF** Alcohol **A** Vegano **V** Dairy **D** Mariscos **S** Huevos **E**

*Productos no incluidos en Meal Plan

Los precios indicados están listados en moneda Mexicana, el 16% de impuesto y 15% de cargo por servicio están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o débito, o cargo a habitación únicamente.

Los consumos superiores a 452,56 pesos incluirán un impuesto medioambiental local adicional.

Bajo la visión del aclamado Chef Cristhian Garcia, Agua representa la máxima expresión de la cocina de la región de la Baja, fusionando sabores inspirados de México con los ingredientes de temporada más frescos, incluyendo mariscos locales de origen sustentable. Ubicado en lo alto de un acantilado con vistas panorámicas al Mar de Cortés, nuestro icónico destino gastronómico ofrece desde exquisitas creaciones matutinas hasta cenas a la luz de la luna, acompañadas de música en vivo y cocteles de autor de Agua Bar.

Para Compartir

* Torre de Mariscos

Camarones (4pz), Almeja Chocolate (4pz)
Langosta (190gr/7oz), Sashimi de Atún
(50gr/1.7oz), Ceviche de Cabrilla (50gr/1.7oz)
Mignonette, Salsa de Coctelera, Ponzu, Salsa
Rasurada **N R SP S**

* Molcajete Agua

Arrachera (190gr/7oz), Chorizo Regional
(170gr/6oz), Camarón a la Parrilla (2pz)
Langosta (112gr/4oz), Nopal Asado
Aguacate Rostizado, Queso Panela Asado
Cebolla Cambray, Crujiente de Parmesano
Salsa Verde **S D**

Plato Principal

Del Mar

Pesca del Día “A la Talla”

Pesca del Día con Quelites, Salsa Sikil Pak
170gr/6oz **SP**

Pesca del Día a la Parrilla

Púre de Haba, Jitomate Heirloom Salteado
Alcachofas, Chorizo Español
170gr/6oz **S P D**

* Salmón con Mole Rosa

Espárragos Verdes
170gr/6oz **D N A**

* Arroz “A la Tumbada”

Pulpo, Almejas, Camarones, Pescado, Chipotle,
Epazote
140gr/5oz **S SH SP**

De la Tierra

* Rib-Eye

Certificado de Calidad USDA 540gr/20oz
Dos Salsas a Elegir

* Prime New York Strip

Certificado de Calidad USDA 340gr/12oz
Dos Salsas a Elegir

Short Rib

Marinado con Recado Negro, Frijoles Refritos
Ensalada de Nopal 190gr/7oz

Gnocchis con espuma de

Queso Manchego

Champiñones de Temporada, Flor de Calabaza
Chile Jalapeño, Perejil 112gr/4oz **D E A**

Acompañamientos

Salsas

Puré de Papa **D**

Esquites **D**

Arroz Mexicano

Vegetales Orgánicos Salteados

Papas Fritas Trufadas

Papas de Camote Fritas

Bearnesa de Chile Guajillo **D**

Chimichurri

Salsa Macha **SP**

Salsa de Vino con Tuétano **A**

Productos Sustentables Producto Local
Crustáceos **SH** Nueces **N** Crudo **R** Picante **SP** Vegetariano **VT** Puerco **P** Libre de Gluten **GF** Alcohol **A** Vegano **V** Dairy **D** Mariscos **S** Huevos **E**
*Productos no incluidos en Meal Plan

Los precios indicados están listados en moneda Mexicana, el 16% de impuesto y 15% de cargo por servicio están incluidos. Pago con tarjeta de crédito o débito, o cargo a habitación únicamente.

Los consumos superiores a 452,56 pesos incluirán un impuesto medioambiental local adicional.