

ENTRADAS

CHIPS AND SALSA \$350

Guacamole favorito del chef,
salsa mexicana, totopos

CRUDITÉS \$250

Apio, jícama, pepino, zanahorias,
dips de ranch y pesto de cilantro

ENSALADA DE ESPINACA Y ESPÁRRAGOS \$290

Espinaca baby, aguacate, pepino, nuez pecana
tostada, pasas doradas, aderezo de
hierbas del huerto y espárragos.

CAPRESE \$350

Jitomates heirloom, mozzarella de búfala,
pesto de albahaca, piñones caramelizados

ENSALADA DE SANDÍA Y QUESO DE CABRA \$310

Vinagreta cítrica, aceite de trufa,
arúgula y naranja

AGREGA:

Pollo (140g) \$390
Salmón (100g) \$370
Camarones (120g) \$390

ENSALADA DE ATÚN FRESCO (60G) Y AGUACATE \$350

Mezcla de hojas baby, filete de atún, perejil,
alcaparras, aderezo cremoso de lima

STARTERS

CHIPS & SALSA \$350

*Chef's favorite guacamole,
salsa mexicana, totopos*

CRUDITES \$250

*Celery, jicama, cucumber, carrots,
ranch & cilantro pesto dip*

SPINACH ASPARAGUS SALAD \$290

*Baby spinach, avocado, cucumber,
asparagus, roasted pecan nuts,
golden raisins, garden herb dressing*

CAPRESE \$350

*Heirloom tomatoes, buffalo mozzarella,
basil pesto, caramelized pine nuts*

WATERMELON GOAT-CHEESE SALAD \$310

*Citrus vinaigrette, truffle oil,
rúcula and orange*

ADD:

*Chicken (140g) \$390
Salmon (100g) \$370
Shrimps (120g) \$390*

FRESH TUNA (60G) \$350 & AVOCADO SALAD

*Mixed baby greens, tuna filet, parsley,
capers, creamy lime dressing*

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16 %), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express - No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express - We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.

CEVICHES

Incluyen jitomate, cebolla, cilantro,
jugo de limón, aceite de ajo, totopos fritos
\$390

CLÁSICO (120G)

Camarones, pulpo, callos baby

PULPO & CASTACÁN (120G)

Pulpo braseado lentamente,
pork belly crujiente, aguacate

PESCA DEL DÍA (100G)

Cilantro, aguacate, salsa de ají amarillo

CEVICHES

*Includes tomatoes, onions, cilantro,
lime juice, garlic oil, fried tortilla chips
\$390*

CLASSIC (120G)

Shrimps, octopus, baby scallops

OCTOPUS & CASTACAN (120G)

*Slowly braised octopus,
crispy pork belly and avocado*

CATCH OF THE DAY (100G)

Coriander, avocado, yellow ají sauce

SOPAS

SOPA DE LIMA

Pollo desmenuzado (70g), lima, aguacate,
jitomate, cebolla, tiras de tortilla frita
\$320

CHIPACHOLE DE JAIBA

Carne de jaiba (40g), fondo de mariscos,
chile ancho, epazote
\$290

CAZUELA DE MARISCOS

Sopa de mariscos mixtos (120g),
arroz blanco, pimientos, orégano
\$390

SOUPS

SOPA DE LIMA

*Pulled chicken (70g), lime, avocado,
tomato, onion, fried tortilla strips
\$320*

JAIBA CHIPACHOLE

*Lump crabmeat (40g), seafood fond,
ancho chili, epazote herb
\$290*

SEAFOOD CAZUELA

*Mixed seafood (120g) soup,
white rice, bell peppers, oregano
\$390*

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16 %), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express - No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express - We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.

PLATOS FUERTES

FAJITAS

Incluyen pimientos, cebolla, cilantro, tortillas de maíz.

Elección de:

Camarón (120g) \$390 | Pollo (140g) \$390
Res (140g) \$390 | Vegetales \$320

QUESADILLA JUMBO

Incluye queso Mozzarella y Oaxaca, salsa molcajete y tomatillo

Elección de:

Langosta Caribeña (180g) \$750
Pechuga de Pollo (140g) \$390
Arrachera (100g) \$390 | Vegetales \$320

PESCADO A LA PARRILLA DEL DÍA (220G) \$850

Arroz mexicano, vegetales salteados, mantequilla de cilantro y limón

CLÁSICOS

WRAP DE VEGETALES A LA PARRILLA \$490

Pimiento, queso de cabra, jitomate, cebolla, tortilla de espinaca, dip de yogurt y menta

ALITAS DE POLLO (6 PIEZAS) \$490

Crudités, aderezo ranch, salsa Red Hot

HAMBURGUESA FAVORITA DEL CHEF (220G) \$520

Sirloin (220gr), chorizo (40g), queso Chihuahua, piña asada, lechuga, jitomate, cebolla, guacamole de chile chipotle

MAIN COURSES

FAJITAS

Includes bell peppers, onions, cilantro, corn tortillas

Choice of:

*Shrimp (120g) \$390 | Chicken (140g) \$390
Beef (140g) \$390 | Vegetable \$320*

JUMBO QUESADILLA

Includes Mozzarella & Oaxaca cheese, molcajete & tomatillo sauce

Choice of:

*Caribbean Lobster (180g) \$750
Chicken Breast (140g) \$390
Flank Steak (100g) \$390
Vegetable \$320*

GRILLED FISH OF THE DAY (220G) \$850

Mexican rice, sauteed vegetables, lime cilantro butter

CLASSIC

GRILLED VEGETABLE WRAP \$490

Bell pepper, goat cheese, tomato, onion, spinach tortilla, yogurt mint dip

CHICKEN WINGS (6 PIECES) \$490

Crudités, ranch dressing, Red Hot Sauce

CHEFS' FAVORITE BURGER (220G) \$520

Sirloin beef (220gr), Chorizo (40g), Chihuahua cheese, grilled pineapple, lettuce, tomato, onion, chipotle chile guacamole

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16 %), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express - No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express - We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.

PIZZA

TRUFA \$720

Base de crema agria, láminas de trufa negra (2g), espinaca baby, sal marina, aceite de trufa

MARGARITA \$350

Mozzarella de búfala, jitomate cherry, arúgula, albahaca, salsa de jitomate

MARISCOS (120G) \$520

Camarones, pulpo, callos, aceite de ajo, espinaca baby, eneldo, salsa de jitomate

PEPPERONI (80G) \$390

Jitomate, mozzarella, cebolla morada encurtida, salsa de jitomate

PIZZA

TRUFFLE \$720

Sour cream base, black truffle shavings (2g), baby spinach, sea salt, truffle oil

MARGARITA \$350

Buffalo Mozzarella, cherry tomato, rúcula, basil, tomato sauce

SEAFOOD (120G) \$520

Shrimps, octopus, bay scallops, garlic oil, baby spinach, dill, tomato sauce

PEPPERONI (80G) \$390

Tomato, Mozzarella, pickled red onion, tomato sauce

POSTRES

PASTEL TRES LECHES \$320

Salsa de chocolate abuela, helado de maracuyá

GALLETAS DE CHOCOLATE \$350

Recién horneadas, sorbete de vainilla Papantla

TARTELETA DE TAMARINDO Y DURAZNO \$320

Sorbete de mango

FLAN DE NARANJA Y ALMENDRA \$320

Sorbete de menta y naranja

DESSERT

THREE MILK CAKE \$320

Chocolate abuela sauce, Passion fruit ice cream

CHOCOLATE COOKIES \$350

Freshly baked, Papantla vanilla sorbet

TAMARIND PEACH TARTLET \$320

Mango sorbet

ORANGE-ALMOND FLAN \$320

Mint – orange sorbet

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16 %), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express – No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express – We do not charge a fee for Card use), and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.