

## CENA

### ENTRADAS FRÍAS Y ENSALADAS

<p><b>Guacamole con Totopos</b> (120 g) 🌱🌶️</p> <p>Pico de Gallo, Aguacate, Chile Serrano, Limón y Sal, *Preparación en Mesa</p>	\$160	<p><b>Ceviche de Pescado con Ceniza de Habanero</b> (120 g) 🐟🌶️🔥</p> <p>Pescado Crudo, Curtido con Limón, Marinado con Cenizas de Chile Habanero y Tortillas, Mayonesa de Chiles, Cebolla Asada, Aguacate, Laminas de Chile Serrano y Cilantro</p>	\$240
<p><b>Ensalada Kale</b> (120 g) 🌱🌿</p> <p>Doble Crema, Toronja, Manzana, Menta, Compota de Xoconostle, Vinagreta de Naranja</p>	\$200	<p><b>Tiradito de Atún</b> (90 g) 🐟🌶️🔥🌿</p> <p>Chile Serrano, Manzana Verde, Toronja, Menta, Aceite de Chiles, Compota de Mango</p>	\$220
<p><b>Ensalada de Betabel</b> (120 g) 🌱🌿</p> <p>Mix de Lechuga, Suprema de Cítrico, Miel de Naranja, Betabel y Queso de Cabra</p>	\$220		



### ENTRADAS CALIENTES

<p><b>Taco Baja</b> (90 g) 🌶️🔥🌿</p> <p>Pescado Frito con Tempura de Cerveza, Mayonesa de Chile Habanero, Salsa Mexicana con Col</p>	\$220	<p><b>Duo de Salbute y Gordita</b> 🌶️</p> <p>Arrachera 60 g, Carnitas de Cerdo 60 g, Queso Cotija, Crema Ácida, Aguacate, Lechuga, Cilantro, Salsa Verde</p>	\$240
<p><b>Queso Fundido</b> (120 g) 🌱</p> <p>Mezcla de Quesos, Salsa Verde, Salsa Taquera</p>	\$220	<p><b>Nachos Blanca Blue</b> (240 g) 🌶️</p> <p>Bañados con una Salsa de Frijol con Epazote, Chilicarne, Mix de Quesos, Guacamole, Pico de Gallo</p>	\$220
<p><b>Gringa</b> (120 g)</p> <p>Rellena de Arrachera, Gratinada con Queso, Guacamole, Salsa Taquera y Cebollas Cambray Asadas</p>	\$260	<p><b>Enchiladas de Pollo</b> (120 g) 🌶️🔥</p> <p>Salsa de Jitomate y Chipotle, Queso Doble Crema, Aguacate</p>	\$220

### SOPAS

<p><b>Caldo de Piedra</b> (120 ml) 🌶️🔥</p> <p>Camarón, Pulpo, Mejillón, Langostino, Pescado y Callo, Fondo de Jitomate Rostizado y Vegetales</p>	\$240	<p><b>Crema de Elote Rostizada</b> (120 ml) 🌱🌿🌶️🔥</p> <p>Esquite, Crocante de Elote, Fritura de Epazote</p>	\$220
<p><b>Sopa de Tortilla</b> (120 ml) 🌱🌿</p> <p>Chile Guajillo, Crema, Queso Panela, Aguacate, Cilantro</p>	\$200		



🐟 PESCADO
🦑 MARISCOS
🌱 VEGANO
🌿 VEGETARIANO
🌾 SIN GLUTEN
🔥 PICANTE

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.  
**Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.**  
 Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

GOURMET  
CULINARY

Sumérjase en una experiencia culinaria extraordinaria. Seduzca sus sentidos con sabores y aromas de nuestras especialidades.

## CENA

### PLATILLOS PRINCIPALES

**Salmón con Nage de Chiles** (180 g)    \$420  
Jitomate Confitado, Espinaca, Calabaza Salteada, Mantequilla de Almendra

**Infladita de Maíz**   \$420  
**Rellena de Cerdo Confitado** (180 g)  
Mole Rosa, Cebolla Morada, Cremoso de Aguacate, Brote Cilantro, Queso y Crema Ajonjolí Negro

**Enmoladas** (180 g)   \$340  
Tortilla de Maíz Rellena de Pollo, Bañadas Con Mole Coloradito, Queso Doble Crema y Crema Artesanal

**Cochinita pibil** (240 g)  \$340  
Puré de Frijol, Cebolla Encurtida, Hojas de Cilantro, Xnipec

**Pesca del Día** (180 g)   \$420  
Pipián Verde, Hoja Santa, Aire de Cilantro

**Filete de Res con Chichilo Negro** (240 g)  \$650  
Salsa de Cebolla, Vegetales Confitados, Rábano, Verdolaga

**Short Rib** (180 g)   \$420  
Costilla Deshuesada en Salsa de Birria, Cebolla Asada, Bastones de Camote, Maíz al Grill

**Risotto de Camarones con Huitlacoche y Tartufo** (180 g)   \$400  
Risotto de Huitlacoche, Tartufo, Queso Parmesano, Limón Curado, Aceite de Trufa



### ESPECIALIDADES

**Camarones Ajillo** (180 g)   \$420  
Encostrados y Salteados con Chile Guajillo, Arroz Blanco y Vegetales

**Langostinos Zarandeado** (Por Gramos)    *Precio de Mercado*  
Arroz Blanco, Frijoles Refritos Gratinados, Ensalada Mixta

**Molcajete Blanca Blue** (950 g)   \$1,600  
Arrachera, Chorizo, Rib Eye, Nopal, Cebolla, Panca Asada, Salsa Molcajete, Frijol y Quesadilla

**Fajitas Poblanas** (180 g)   \$380  
Arrachera, Chile Poblano, Cebolla, Elote Asado

**Pulpo a las Brazas** (180 g)    \$620  
Puré de Papa, Aceite de Epazote, Vegetales, Calabaza, Brócoli, Zanahoria

**Langosta Entera** (Por Gramos)    *Precio de Mercado*  
• **Rosarito:** Mantequilla, Frijoles y Arroz  
• **Gratinada:** Ragu de Camarón, Arroz y Vegetales  
• **Mantequilla al Ajo:** Arroz y Vegetales

**Coliflor** (240 g)   \$200  
Asada con Aceite de Tomillo y Ajo acompañada de Gravy de Hongos y Puré de Coliflor

**Pesca Zarandeada** (Por Gramos)     *Precio de Mercado*  
Arroz Blanco, Frijoles, Ensalada Mix, Vegetales Asados y Tradicional Salsa Mexicana



Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.  
**Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.**  
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Sumérjase en una experiencia culinaria extraordinaria. Seduzca sus sentidos con sabores y aromas de nuestras especialidades.