

## CENA

### ENTRADAS FRÍAS Y ENSALADAS

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p><b>Guacamole con Tlayudas</b> 🌱🌱<br/>Marinado con Menta, Tequila, Nopal, Pepino</p> <p><b>Ensalada Kale</b> 🌱🌱<br/>Queso de Cabra, Toronja, Mermelada de Manzana, Menta, Compota de Xoconostle, Vinagreta de Naranja</p> <p><b>Ensalada de Tomates</b> 🌱🌱<br/>Heirloom, Cherrys, Verde, Emulsión de Jitomate, Albahaca, Queso doble Crema</p> | <p>\$220</p> <p>\$180</p> <p>\$180</p> | <p><b>Aguachile de Callo de Hacha (100g)</b> 🌱🌱🌱🌱 \$240<br/>Aguachile de Piña Tatemada, Tostada Marinada con Salsa de Piña, Hojuelas de Ajo, Chile Serrano</p> <p><b>Tiradito de Atún (80g)</b> 🌱🌱🌱🌱 \$200<br/>Chile Serrano, Manzana Verde, Toronja, Menta, Aceite de Chiles, Compota de Mango</p> <p><b>Chile relleno de Hongos</b> 🌱🌱 \$180<br/>Brote de Chicharo, Hongos Salteados, Pipián Verde, Pepita de Calabaza, Crema de Coco</p> | <p>\$240</p> <p>\$200</p> <p>\$180</p> |
|--|--|---|--|



### ENTRADAS CALIENTES

- |   |  |  |                           |
|---|--|--|---------------------------|
| <p><b>Taco Baja (75g)</b> 🌱🌱🌱 \$240<br/>Pescado Frito con Tempura de Cerveza, Mayonesa de Chile Habanero, Salsa Mexicana con Col</p> <p><b>Queso Fundido</b> 🌱 \$210<br/>Mezcla de Quesos, Champiñones Capeados en Tempura Azul, Salsa Verde, Salsa Taquera</p> <p><b>Empanadas de Plátano Macho (2 pzs)</b> 🌱 \$180<br/>Relleno de Milpa, Requesón, Frijol Negro</p> | <p>\$240</p> <p>\$210</p> <p>\$180</p> | <p><b>Pimiento de Piquillo Frito</b> \$400<br/>Tempura de Flor de Calabaza rellena con Queso Oaxaca, Cremoso de Aguacate y Rábano Cambray</p> <p><b>Duo de Salbute y Gordita</b> 🌱 \$220<br/>Arrachera 50g, Carnitas de Cerdo 50g, Queso Cotija, Crema Ácida, Aguacate, Lechuga, Cilantro, Salsa Verde</p> | <p>\$400</p> <p>\$220</p> |
|---|--|--|---------------------------|



### SOPAS

- |  |                           |  |                           |
|--|---------------------------|--|---------------------------|
| <p><b>Caldo de Piedra</b> 🌱🌱 \$210<br/>Camarón, Pulpo, Mejillón, Almeja, Pescado 140g, Caldo de Epazote, Guajillo, Zanahoria, Jitomate</p> <p><b>Sopa de Tortilla</b> 🌱🌱 \$200<br/>Chile Guajillo, Crema, Queso Panela, Aguacate, Cilantro</p> | <p>\$210</p> <p>\$200</p> | <p><b>Crema de Elote Rostizada</b> 🌱🌱🌱 \$210<br/>Esquite, Pan y Crocante de Elote, Fritura de Epazote</p> <p><b>Bisque de Crustáceos</b> 🌱🌱 \$240<br/>Chayote, Limón, Cilantro</p> | <p>\$210</p> <p>\$240</p> |
|--|---------------------------|--|---------------------------|



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.



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)    \$450  
Jitomate Confitado, Espinaca, Calabaza Salteada, Mantequilla de Almendra

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

**Enchiladas de Pollo** (120 g)  \$280  
Salsa de Jitomate y Chipotle, Queso Doble Crema, Aguacate

**Short Rib** (180 g) \$620  
Birria, Cebolla Asada, Bastones de Camote, Maíz al Grill

**Pesca del Día** (180 g)   \$450  
Rábano Sandía, Lechuga Mixta, Ensalada de Cous Cous, Puré de Coliflor, Aceite de Oliva

**Chamorro de Cerdo Braseado** (300 g)  \$450  
Puré de Frijol Adobado, Cebolla Encurtida, Hojas de Cilantro, Arroz a la Mexicana

**Filete de Res con Chichilo Negro** (180 g)  \$620  
Salsa de Cebolla, Vegetales Confitados, Rábano, Verdolaga

**Pollo Confitado** (180 g)   \$280  
Muslo, Pipián Verde, Papa Cambray Rostizada



### ESPECIALIDADES

**Camarones al Coco** (180 g)   \$400  
Encostrados y Fritos, Puré de Zanahoria, Salsa de Mango y Jengibre

**Cerdo Entomatado** (180 g)   \$420  
Chochoyotes con Chicharrón, Frijol, Rábano, Chile Serrano

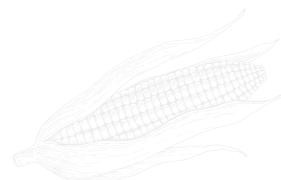
**Pescado Zarandeado** (Por Gramos)    *Precio de Mercado*  
Arroz Blanco, Frijoles Refritos, Ensalada Mixta, Vegetales a la Parrilla, Salsa Mexicana

**Mariscada Blanca Blue**     \$4,750  
Langosta 1 kg, Camarón 160 g, Callo Garra de León 150 g, Pulpo 150 g, Mejillón 150 g, Pescado 150 g, Fetuccini, Salsa Fruit di Mare

**Pulpo Zarandeado** (180 g)     \$450  
Longaniza, Emulsión de Ajo Quemado, Salsa Chintextle

**Chicharrón de Pato al Mole** (180 g)  \$450  
Zanahoria, Chips de Papa, Mole, Tortillas de Plátano Macho

**Langosta Entera** (Por Gramos)     *Precio de Mercado*  
Risotto al Funggi, Salsa Meunière de Alcaparras, Ragú de Camarón, Vegetales Confitados



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.



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