











## COMIDA

### ENTRADAS

- Ensalada Verde** (320g)  \$220  
Miel de Maracuyá, Queso de Cabra, Semillas  
Tostadas, Hojuelas de Pan de Ajo, Pepino,  
Espárragos
- Burrata** (120g) \$340  
Tomates Heirloom, Pesto Cremoso de Albahaca,  
Vinagre Balsámico, Aceite de Olivo
- Guacamole** (120g)  \$140  
Cecina de Res, Salsa Mexicana con Frijol Negro,  
Tlayuda al Chipotle
- Gazpacho de Sandía Ahumada** (320g)   \$220  
Ensalada de Cangrejo, Pepino Morado, Albahaca,  
Pimiento de Piquillo



### CLÁSICOS

- Hamburguesa de Res** (250g) \$360  
Portobello y Cebolla Asados, Queso Cheddar,  
Jitomate, Papas a la Francesa
- Chicharrón Denver Steak** (150g)     \$420  
INTOKU Vintage Akaushi Wagyu Beef,  
Guacamole, Tortillas Hechas a Mano, Salsa  
Taquera de Chipotle, Cebollas Asadas
- Torta de Milanesa** (160g) \$260  
Pechuga de Pollo Empanizada, Compota de  
Tomates, Aguacate, Salsa Tártara, Papas a la  
Francesa
- Queso Fundido a la Parrilla** (200g)   \$320  
Monterrey Jack de Jalapeño, Chorizo Argentino,  
Tortillas de Harina, Salsa Tatemada

### TOSTADERÍA

- Trilogía de Aguachiles** (270g)    \$260  
Camarón con Salsa de Manzana Verde  
Callo con Salsa de Maracuyá  
Dorado con Salsa de Pimiento
- Curado de Atún** (120g)    \$260  
Marinado en Salsa Cítrica de Ciruela,  
Emulsión de Mango y Jengibre, Aguacate  
Tatemado, Chile Serrano, Cebolla, Pepino
- Tiradito de Camarón** (120g) \$260  
Marinado en Leche de Coco,  
Clorofila de Cilantro, Cebolla Morada
- Ceviche de Pulpo** (120g) \$320  
Asado en Adobo de Cilantro, Pepino, Jícama,  
Cebolla Morada, Aguacate, Jitomate



### TACOS

(3 Piezas)

- Panceta de Cerdo** (200g)  \$340  
Salsa de Mango Picante, Cremoso de Aguacate,  
Rábano, Cilantro, Entomatado
- Pato** (120g) \$360  
Cocido en Melaza de Soya, Cebolla Caramelizada,  
Pepita Tostada, Cilantro, Rábano
- Tacos de Camarón** (120g) \$340  
Capeados, Ensalada de Col Agria y Tocino,  
Mayonesa de Sriracha, Masago, Aguacate, Tortilla  
de Harina
- Flautas de Jaiba** (120g)   \$360  
Crema de Chile Poblano, Col de Brúcelas,  
Puré de Cebolla Dulce, Rábano, Sandía



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.

## COMIDA

### SOPAS Y CREMAS


**Crema de Tomate Rostizado** (200g)   \$220  
Quinoa Tostada con Berenjena, Queso de Cabra, Albahaca


**Crema de Champiñones** (200g)  \$220  
Servida en Hogaza de pan Campesino, Aceite de Chiles Secos, Costra de Queso

**Sopa de Pollo** (200g)  \$220  
Arroz Blanco, Cilantro, Aguacate, Jitomate, Cebolla, Limón

### PASTAS


**Lasagna de Res** (200g) \$340  
Ragú de Res, Salsa de Tomate, Salsa Bechamel, Queso Mozzarella y Parmesano

**Spaguetti al Pesto**  \$380  
Camarones a la Parrilla (150g), Queso Grana Padano, Albahaca, Tomate Cherry



**Penne Frutti di Mare** (240g)   \$420  
Pulpo, Pesca del Día, Camarón, Langostino y Mejillón Al Vino Blanco con Echalote, y Crema de Almeja




### PRINCIPALES





**Pollo Braseado** (500g)  \$340  
Al Pibil, Mantequilla de Naranja, Puré de Papa y Provolone





**Filete de Res** (200g) \$400  
Papa al Horno, Crema de Tocino, Espárragos Asados, Demiglace de Hierbas Finas

**Denver Steak Ahumado** (260g)   \$690  
INTOKU Vintage Akaushi Wagyu Beef, Papa Rostizada, Salsa de Vino Tinto y Chocolate, Aros de Cebolla Fritos, Espárragos

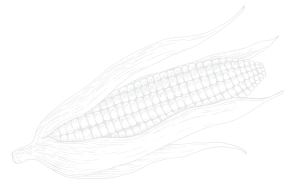
**Hamburguesa Mar y Tierra** (240g)    \$520  
INTOKU Vintage Akaushi Wagyu Beef, Camarón y Cangrejo en Pan Negro de Carbón Activo, Mayonesa de Hongos Secos y Arúgula

**Filete de Pescado a la Talla** (200g)  \$380  
Adobo de Chile Guajillo, Arroz Blanco, Ensalada Fresca, Gel de Melón y Menta

**Camarones Confitados** (150g)   \$420  
Al Chile Ajo, Puré de Manzana, Bisqué de Tomate Rostizado, Papa Gratin

**Pozole de mariscos** (250g)     \$440  
Pulpo, camarón, mejillón, langostino, caldo de chile guajillo, col blanca y cilantro

**Salmón Almendrado** (200g) \$460  
Espárragos, Limón Real Asado, Mantequilla de Almendras Tostadas, Ensalada de Hojas Tiernas



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.