

## COMIDA

### ENTRADAS

- Ensalada Verde** (320g)   \$240  
Miel de Maracuyá, Queso Mozzarella, Semillas Tostadas, Hojuelas de Pan de Ajo, Pepino, Espárragos
- Burrata** (120g)   \$320  
Tomates Heirloom, Pesto Cremoso de Albahaca, Vinagre Balsámico, Aceite de Olivo
- Ensalada de Espinacas y Queso de Cabra** (320g)   \$280  
Espinaca Baby, Queso de Cabra con Pepita de Calabaza, y Chutney de Jamaica
- Pico de Gallo** (120g)   \$240  
Tomate Heirloom, Jícama, Naranja, Pepino, Piña, Cacahuete, Arúgula Baby y Aderezo de Sal de Gusano

### TACOS

(3 Piezas)

- Panceta de Cerdo** (200g)   \$320  
Salsa de Mango Picante, Cremoso de Aguacate, Rábano, Cilantro, Salsa de Tomate
- Cecina** (120g)  \$290  
Cecina de Res Curada Asada al Gril, Acompaña de Aguacate, Nopal y Salsa Borracha
- Camarón Empanizado** (120g)   \$290  
Capeados, Ensalada de Col Agria y Tocino, Mayonesa de Sriracha, Masago, Aguacate, Tortilla de Harina
- Langosta** (150g)    \$1,250  
Langosta Asada a la Plancha con Variedad de Pimientos y Costra de Queso Mozzarella en Tortilla de Harina
- Camarones Adobados** (150g)   \$320  
Camaron Marinado en Adobo en Tortillas de Harina con Costra de Queso Mozzarella

### TOSTADAS

- Trilogía de Aguachiles** (270g)     \$280  
Camarón con Salsa de Manzana Verde  
Callo con Salsa de Maracuyá  
Pesca del Día con Salsa de Pimiento
- Ceviche Verde de Langosta** (150g)    \$1,250  
Langosta Curtida en Limon, Tomate, Cebolla, Cilantro, Aderezo de Chile Serrano
- Ceviche Amarillo** (150g)    \$280  
Pesca del Día, Leche de Aji Amarillo, Cebolla Morada, Pepino, Cherry, Maiz Inflado
- Ceviche de Pulpo** (120g)   \$340  
Asado en Adobo de Cilantro, Pepino, Jícama, Cebolla Morada, Aguacate, Jitomate
- Tiradito de Salmón** (150g)    \$280  
En Aguachile Verde, Ensaladilla Mixta
- Camarón Estilo Peruano** (150g)    \$280  
Camarón Peruano, Variedad de Pimientos, Pepino, Cebolla Morada y Salsa Macha
- Tostadas de Atún** (150g)    \$280  
Ensalada de Atún, Aguacate, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Vinagreta de Limon y Aderezo de Chile Serrano
- Tostadas de Langosta** (150g)    \$1,250  
Langosta en Aguachile Verde, Tomate Cherry, Pepino, Aguacate y Cebolla Morada



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 & CREMAS

**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

**Spaguetti al Pesto**  \$320  
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

**Enchiladas Blanca Blue** (200g)  \$320  
Tortilla Hecha a Mano Rellena de Pollo Bañado en Salsa de Verde de la Casa y Queso Gratinado

**New York Asado** (290g)  \$650  
Corte Selecto al Grill, Acompañado de Papas Gajo y Verduras Asadas

**Hamburguesa Blanca Blue** (250g) \$340  
Carne de Hamburguesa Prensada, Aros de Cebolla, Chilli Beans, Salsa de Queso Cheddar y Papas Francesas con Limón y Pimienta

**Quesadilla de Hongos Silvestre** (120g)   \$300  
Tortilla Hecha a Mano Rellena de Hongos Silvestres en Salsa de Huitlacoche, Epazote y Quesillo, Acompañado de Salsa Borracha

**Sandwich de Pulled Pork** (180g) \$320  
Emparedado de Cerdo Cocinado a Fuego Lento, Ensalada de Col, Cebollas Crujientes, Acompañado de Papas a la Francesa

**Pesca del Día en Hoja Santa** (200g)   \$460  
Pesca del Día con Alioli de Hoja Santa, Acompañado de Lechugas Mixtas, Tomate Cherry, Pepino y Vinagreta de Maracuyá

**Langostinos a la Diabla** (1kg)    \$2,200  
Langostinos Asados al Grill Marinados en Salsa de Adobo y Acompañado de Ensalada Mixta

**Salmón Almendrado** (200g)   \$440  
Espárragos, Limón Real Asado, Mantequilla de Almendras Tostadas, Ensalada de Hojas Tiernas

**Pulpo Enchilpayado** (200g)    \$480  
Pulpo Asado en Salsa de Chile Chilpaya Acompañado de Ensaladilla de Aguacate, Cebolla Morada, Cilantro y Tomate Cherry

**Vuelve a la Vida** (180g)    \$1,000  
Cóctel de Camarón Cocido, Pulpo, 12 Ostrones en su Concha en Salsa Coctelera y Raíz Fuerte



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.



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