

## CENA

### ENTRADAS FRÍAS Y ENSALADAS

#### Guacamole con Tlayudas 🌱🌱

Marinado con Menta, Tequila, Nopal, Pepino

\$220

#### Aguachile de Callo de Hacha (100 g) 🌱🌱🌱🌱

Aguachile de Piña Tatemada, Tostada Marinada con Salsa de Piña, Hojuelas de Ajo, Chile Serrano

\$240

#### Ensalada Kale 🌱🌱

Queso de Cabra, Toronja, Mermelada de Manzana, Menta, Compota de Xoconostle, Vinagreta de Naranja

\$180

#### Tiradito de Atún (80 g) 🌱🌱🌱

Chile Serrano, Manzana Verde, Toronja, Menta, Aceite de Chiles, Compota de Mango

\$200

#### Ensalada de Tomates 🌱🌱

Heirloom, Cherrys, Verde, Emulsión de Jitomate, Albahaca, Queso doble Crema

\$180

#### Chile relleno de Hongos 🌱🌱

Brote de Chicharo, Hongos Salteados, Pipián Verde, Pepita de Calabaza, Crema de Coco

\$180



### ENTRADAS CALIENTES

#### Taco Baja (75 g) 🌱🌱🌱

Pescado Frito con Tempura de Cerveza, Mayonesa de Chile Habanero, Salsa Mexicana con Col

\$240

#### Pimiento de Piquillo Frito 🌱

Tempura de Flor de Calabaza rellena con Queso Oaxaca, Cremoso de Aguacate y Rábano Cambray

\$400

#### Queso Fundido 🌱

Mezcla de Quesos, Champiñones Capeados en Tempura Azul, Salsa Verde, Salsa Taquera

\$210

#### Duo de Salbute y Gordita 🌱

Arrachera 50 g, Carnitas de Cerdo 50 g, Queso Cotija, Crema Ácida, Aguacate, Lechuga, Cilantro, Salsa Verde

\$220

#### Empanadas de Plátano Macho (3 pzs) 🌱

Relleno de Milpa, Requesón, Frijol Negro

\$180



### SOPAS

#### Caldo de Piedra 🌱🌱

Camarón, Pulpo, Mejillón, Almeja, Pescado 140g, Caldo de Epazote, Guajillo, Zanahoria, Jitomate

\$210

#### Crema de Elote Rostizada 🌱🌱🌱

Esquite, Pan de Elote, Crocante de Elote, Fritura de Epazote

\$210

#### Sopa de Tortilla 🌱🌱

Chile Guajillo, Crema, Queso Panela, Aguacate, Cilantro

\$200

#### Bisque de Crustáceos 🌱🌱

Chayote, Limón, Cilantro

\$240



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.

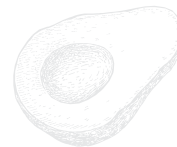


Sumérjase en una experiencia culinaria extraordinaria. Seduzca sus sentidos con sabores y aromas de nuestras especialidades.


















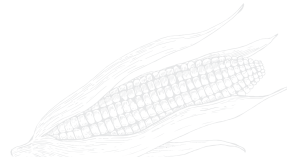
## CENA

### PLATILLOS PRINCIPALES

<p><b>Salmón con Nage de Chiles</b> (180 g)    \$450</p> <p>Jitomate Confitado, Espinaca, Calabaza Salteada, Mantequilla de Almendra</p>	<p><b>Pesca del Día</b> (180 g)   \$450</p> <p>Rábano Sandía, Lechuga Mixta, Ensalada de Cous Cous, Puré de Coliflor, Aceite de Oliva</p>
<p><b>Risotto de Camarones con Huitlacoche y Tartufo</b> (180 g)   \$400</p> <p>Risotto de Huitlacoche, Tartufo, Queso Parmesano, Limón Curado, Aceite de Trufa</p>	<p><b>Chamorro de Cerdo Braseado</b> (300 g)  \$450</p> <p>Puré de Frijol Adobado, Cebolla Encurtida, Hojas de Cilantro, Arroz a la Mexicana</p>
<p><b>Enchiladas de Pollo</b> (120 g)  \$280</p> <p>Salsa de Jitomate y Chipotle, Queso Doble Crema, Aguacate</p>	<p><b>Filete de Res con Chichilo Negro</b> (180 g)  \$620</p> <p>Salsa de Cebolla, Vegetales Confitados, Rábano, Verdolaga</p>
<p><b>Short Rib</b> (180 g) \$620</p> <p>Birria, Cebolla Asada, Bastones de Camote, Maíz al Grill</p>	<p><b>Pollo Confitado</b> (180 g)   \$280</p> <p>Muslo, Pipián Verde, Papa Cambray Rostizada</p>



### ESPECIALIDADES

<p><b>Camarones al Coco</b> (180 g)   \$400</p> <p>Encostrados y Fritos, Puré de Zanahoria, Salsa de Mango y Jengibre</p>	<p><b>Pulpo Zarandeado</b> (180 g)    \$450</p> <p>Longaniza, Emulsión de Ajo Quemado, Salsa Chintextle</p>
<p><b>Cerdo Entomatado</b> (180 g)   \$420</p> <p>Chochoyotes con Chicharrón, Frijol, Rábano, Chile Serrano</p>	<p><b>Chicharrón de Pato al Mole</b> (180 g)  \$450</p> <p>Zanahoria, Chips de Papa, Mole, Tortillas de Plátano Macho</p>
<p><b>Pescado Zarandeado</b> (Por Gramos)    <i>Precio de Mercado</i></p> <p>Arroz Blanco, Frijoles Refritos, Ensalada Mixta, Vegetales a la Parrilla, Salsa Mexicana</p>	<p><b>Langosta Entera</b> (Por Gramos)    <i>Precio de Mercado</i></p> <p>Risotto al Funggi, Salsa Meunière de Alcaparras, Ragú de Camarón, Vegetales Confitados</p>
<p><b>Mariscada Blanca Blue</b>    \$4,750</p> <p>Langosta 1 kg, Camarón 160 g, Callo Garra de León 150 g, Pulpo 150 g, Mejillón 150 g, Pescado 150 g, Fettuccini, Salsa Fruit di Mare</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.