



CENA

ENTRADAS FRÍAS Y ENSALADAS

Guacamole con Tlayudas   \$240
Marinado con Menta, Tequila, Nopal, Pepino

Ensalada de Betabel   \$200
Rostizado y Deshidratado, Miel de Maracuyá, Puré de Camote

Ensalada de Tomates   \$250
Verde, Cherrys, Heirloom, Emulsión de Jitomate, Albahaca, Queso Doble Crema

Aguachile de Callo de Hacha (100g)    \$270
Aguachile de Piña Tatemada, Tostada Marinada con Salsa de Piña, Hojuelas de Ajo, Chile Serrano

Ceviche de Atún (120g)    \$250
Salsa Siki p'aak, Puré de Chicharo, Serrano, Rábano, Cilantro, Pepita de Calabaza





ENTRADAS CALIENTES

Taco Baja (75g)    \$250
Pescado Frito con Tempura de Cerveza, Mayonesa de Chile Habanero, Mexicana con Col

Queso Fundido  \$210
Mezcla de Quesos, Champiñones Capeados en Tempura Azul, Salsa Verde, Salsa Taquera

Empanadas de Plátano Macho (3 pzs)  \$200
Relleno de Milpa, Requesón, Frijol Negro

Quinotto de Camarón (90g)   \$340
Camarones al Sartén, Quinotto con Vegetales, Salsa de Pimiento Rojo y Mezcal

Flor de Calabaza de Campo   \$230
Rellenas de Queso Oaxaca, Costra de Pepita, Emulsión de Flor de Calabaza, Miel de Chipotle



SOPAS

Sopa de Fideos Seca \$190
Salsa Verde con Acuyo, Queso Cotija, Crumble de Chicharrón

Sopa de Tortilla   \$200
Chile Guajillo, Crema, Queso, Cilantro

Crema de Elote   \$200
Esquite, Pan de Elote, Crocante de Elote, Fritura de Epazote

Bisque de Crustáceos   \$210
Chayote, Limón, Cilantro



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 (180g)    \$460
Jitomate Confitado, Espinaca, Calabaza Salteada, Mantequilla de Almendra

Porro Relleno de Camarón y Almeja (170g)   \$540
Salteado con Echalote, Vino Blanco, Salsa de Champiñón y Tomillo

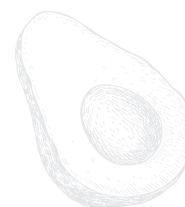
Enchiladas de Pollo (120g)  \$290
Salsa de Jitomate y Chipotle, Queso Doble Crema, Aguacate

Short Rib (180g) \$850
Birria, Cebolla Asada, Bastones de Camote, Maíz al Grill

Pesca del Día (180g)   \$570
Puré de Limón, Vinagreta de Cilantro y Naranja, Arúgula, Brócoli

Chamorro de Cerdo Braseado (300g)  \$570
Puré de Frijol Adobado, Cebolla Encurtida, Hojas de Cilantro, Arroz a la Mexicana

Filete de Res con Chichilo Negro (180g)  \$550
Salsa de Cebolla, Vegetales Confitados, Rábano, Verdolaga






ESPECIALIDADES

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

Pollo Confitado (180g)   \$220
Muslo, Pipian Verde, Papa Cambray Rostizada

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

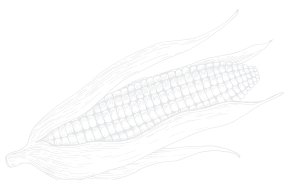
Pescado Zarandeado (Por gramos)    *Precio de Mercado*
Arroz Blanco, Frijoles Refritos, Ensalada Mixta, Vegetales a la Parrilla, Salsa Mexicana

Pulpo Zarandeado (180g)    \$480
Longaniza, Emulsión de Ajo Quemado, Salsa Chintextle

Chicharrón de Pato al Mole (180g)  \$430
Zanahoria, Chips de Papa, Mole de Cincuenta Ingredientes, Tortillas de Plátano Macho

Langosta Entera (Por gramos)    *Precio de Mercado*
Risotto al Funggi, Salsa Menier de Alcaparras, Ragú de Camarón, Vegetales Confit

Mariscada Blanca Blue    \$4,750
Camarón, Callo Garra de León, Pulpo, Mejillón, Pescado, Langosta, Fetuccini, Salsa Fruit di Mare



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.