

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

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

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

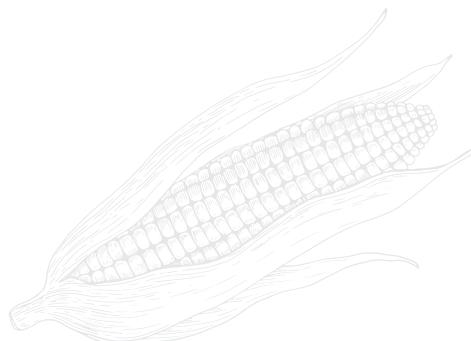
Camarones al Coco (180g)   \$400
Encrustados y Fritos, Puré de Zanahoria,
Salsa de Mango y Jengibre

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

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

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



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.