

COMIDA

ENSALADAS

Blanca Blue 🌿 🌱 🥬
Lechuga, Sandía Asada, Almendras, Nueces,
Aderezo de Yuzu, Queso de Cabra \$190

Burrata y Tomates 🌱 🥬
Jitomates Heirloom y Cherry, Pesto de
Albahaca, Aceite de Olivo, Vinagre Balsámico \$320

César \$190
Pan de Anchoas, Queso Parmesano,
Aderezo Hecho en Casa

Guacamole 🌱
Pepino, Jícama, Jitomate Cherry,
Cilantro, Tlayudas \$320

DEL MAR

Aguachile de Camarón 🦐 🌶️
Limón, Salsa Picante de Tinta de Calamar,
Cebolla, Cilantro, Aguacate \$250

Tiradito de Pescado Blanco 🐟 🌶️ 🌱
Salsa de Maracuyá, Alga Fresca,
Cebolla Cambrey, Chile Morita en Polvo \$280

Ceviche de Atún 🐟 🌶️
Rábano, Chicharrón de Cerdo, Emulsión
de Serrano Tatemado, Limón, Aguacate \$200

Chicharrón de Pescado 🐟 🌱
Frijoles Puercos, Limón, Cebolla Encurtida,
Salsa Macha de Semillas, Tortillas de Maíz \$290

SÁNDWICHES

Hamburguesa de Res \$290
Champiñón Portobello, Tocino, Aderezo
Chipotle, Papas a la Francesa

Hamburguesa de Atún 🐟 \$300
Cebolla y Nuez Caramelizada, Salsa Tártara,
Papas a la Francesa

Garza 🌿 \$450
Milanesa de Res, Jitomates Caramelizados,
Papas a la Francesa

Burrito de Pollo \$230
Aguacate, Queso Fundido, Frijoles Refritos,
Papas a la Francesa

SOPAS

Gazpacho de Pepino 🌶️ \$200
Hinojo, Jitomates Cherry, Pulpo, Menta,
Cilantro, Yogurt Griego

Sopa de Pollo 🌶️ \$150
Cilantro, Limón, Cebolla, Cebollín,
Huevo Cocido

Crema de Champiñón \$150
Aceite de Chile Guajillo, Queso Gratinado,
Hojas de Albahaca en Hogaza de Pan

Jitomate Rostizado 🌿 🌱 \$180
Berenjena, Quinoa, Albahaca,
Queso de Cabra



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 aumentarse riesgo de
enfermedades transmitidas por los alimentos.

COMIDA

TACOS

(3 Piezas)

Res

Tortillas de Harina, Alambre de Arrachera, Frijoles, Col Blanca, Variedad de Salsas

\$320

Pato

Tortillas Hechas en Casa, Cilantro, Rábano, Variedad de Salsas

\$310

Carnitas

Tortillas Hechas en Casa, Aguacate, Cilantro, Variedad de Salsas

\$560

Vegetariano

Hongos al Pastor, Piña, Cilantro, Cebolla Morada, Tortillas de Maíz

\$150



ESPECIALIDADES

Pechuga de Pollo

Mantequilla de Guajillo, Poro Braseado, Chile Xcatíc, Hinojo, Papa Cremosa

\$350

Filete de Res

Papa Horno, Demiglace de Chiles, Vegetales de Temporada

\$600

Pesca del Día

Puré de Coliflor, Mantequilla de Naranja, Col Rostizada, Betabel Asado, Espárragos

\$450

Camarones Tropical

Mango, Tamarindo, Pimiento Rojo, Jitomate Cherry, Salsa de Coco, Arroz Blanco

\$400

Salmón Parrilla

Puré de Chicharo, Asado de Vegetales, Salsa de Jitomate y Alcaparras

\$460

Spaghetti al Pesto

Camarones Rostizados Picantes, Parmesano, Salsa Cremosa de Pesto de Albahaca

\$410

Arroz a La Tumbada

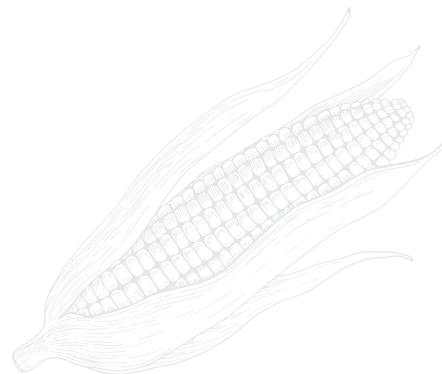
Camarón, Pulpo, Callo de Hacha, Langostino, Almeja Chirla, Pescado

\$600

Chuletón de Cerdo Kurobuta

Papa Leonesa, Cebolla Confit, Salsa de Higo al Oporto

\$900



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 aumentarse riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

GOURMET CULINARY

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