

## COMIDA

### ENSALADAS

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

\$190

**Burrata 130g y Tomates** 🌱 🥬  
Jitomates Heirloom y Cherry, Pesto de  
Albahaca, Aceite de Olivo, Vinagre Balsámico

\$320

**César**  
Pan de Anchoas, Queso Parmesano,  
Aderezo Hecho en Casa

\$190

**Guacamole** 🥑  
Pepino, Jícama, Jitomate Cherry,  
Cilantro, Tlayudas

\$320

### DEL MAR

**Aguachile de Camarón 120g** 🦐 🌶️  
Limón, Salsa Picante de Tinta de Calamar,  
Cebolla, Cilantro, Aguacate

\$250

**Tiradito de Pescado Blanco 100g** 🐟 🌶️ 🥑  
Salsa de Maracuyá, Alga Fresca,  
Cebolla Cambrey, Chile Morita en Polvo

\$280

**Ceviche de Atún 80g** 🐟 🌶️  
Rábano, Chicharrón de Cerdo, Emulsión  
de Serrano Tatemado, Limón, Aguacate

\$200

**Chicharrón de Pescado 150g** 🐟 🥑  
Frijoles Puercos, Limón, Cebolla Encurtida,  
Salsa Macha de Semillas, Tortillas de Maíz

\$290

### SÁNDWICHES

**Hamburguesa de Res 180g**  
Champiñón Portobello, Tocino, Aderezo  
Chipotle, Papas a la Francesa

\$290

**Hamburguesa de Atún 180g** 🐟  
Cebolla y Nuez Caramelizada, Salsa Tártara,  
Papas a la Francesa

\$300

**Garza 150g** 🌿  
Milanesa de Res, Jitomates Caramelizados,  
Papas a la Francesa

\$450

**Burrito de Pollo 150g**  
Aguacate, Queso Fundido, Frijoles Refritos,  
Papas a la Francesa

\$230

### SOPAS

**Gazpacho de Pepino** 🌶️  
Hinojo, Jitomates Cherry, Pulpo, Menta,  
Cilantro, Yogurt Griego

\$200

**Sopa de Pollo 80g** 🌶️  
Cilantro, Limón, Cebolla, Cebollín,  
Huevo Cocido

\$150

**Crema de Champiñón**  
Aceite de Chile Guajillo, Queso Gratinado,  
Hojas de Albahaca en Hogaza de Pan

\$150

**Jitomate Rostizado** 🌿 🌱  
Berenjena, Quinoa, Albahaca,  
Queso de Cabra

\$180



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

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

## COMIDA

### TACOS

(3 Piezas)

#### Res 160g

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

\$320

#### Pato 160g

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

\$310

#### Carnitas 160g

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

\$560

#### Vegetariano 160g

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

\$150



### ESPECIALIDADES

#### Pechuga de Pollo 180g

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

\$350

#### Filete de Res 180g

Papa Horno, Demiglace de Chiles, Vegetales de Temporada

\$600

#### Pesca del Día 180g

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

\$450

#### Camarones Tropical 150g

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

\$400

#### Salmón Parrilla 200g

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

\$460

#### Spaghetti al Pesto

Camarones Rostizados Picantes 150g, Parmesano, Salsa Cremosa de Pesto de Albahaca

\$410

#### Arroz a La Tumbada 220g

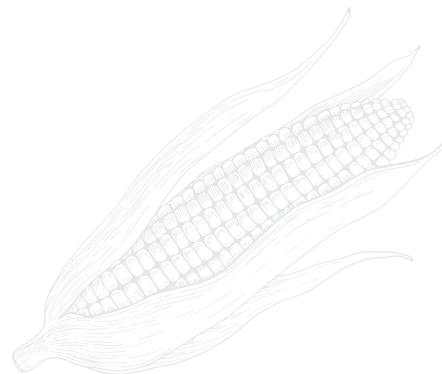
Camarón, Pulpo, Callo de Hacha, Langostino, Almeja Chirla, Pescado

\$600

#### Chuletón de Cerdo Kurobuta 250g

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.



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