

STARTERS AND SALADS - ENTRANTES Y ENSALADAS

CRAB CAKE - PASTEL DE CANGREJO

Crab Cake, Green Salad & Lemon Dressing
Pastel de cangrejo, ensalada verde y aderezo de limón



MUSSELS IN WHITE WINE - MEJILLONES AL VINO BLANCO

Cooked with Chardonnay, basil and Maldon salt
Cocinados con Chardonnay, albahaca y sal maldon

ROCKEFELLER OYSTERS - OSTIONES ROCKEFELLER

Fried with coconut crust and sweet&sour tamarind sauce
Fritos con costra de coco y salsa de tamarindo agridulce

CAESAR SALAD - ENSALADA CESAR

With chicken or shrimp, croutons and parmesan cheese
Con pollo o camarón, crotones y queso parmesano

TEMPURA SHRIMP - CAMARÓN TEMPURA

Two crispy tempura shrimp, over Asian salad, and ponzu sauce
Dos camarones a la tempura crujiente, sobre ensalada asiática, y salsa ponzu

WEDGES SALAD

Iceberg lettuce, blue cheese dressing, bacon and green apple, cherry tomato

Lechuga romana, aderezo blue cheese, tocino, manzana verde y tomate cherry



POKE SALAD

Chickpea, avocado, rice, cucumber, carrot, cherry tomato, sesame dressing, and ginger optional Tuna



Garbanzo, aguacate, arroz, pepino, zanahoria, tomate cherry aderezo de ajonjolí y jengibre opcional Atún

RAW BAR



SCALLOPS CARPACCIO - CARPACCIO DE CALLO DE HACHA

Passion Fruit Tiger's Milk, Roasted Avocado and Cilantro
Leche de tigre de maracuya, aguacate tatemado y cilantro



CARIBBEAN CEVICHE - CEVICHE CARIBEÑO

Catch of the day, mango, jicama, lemon, onion, cilantro, tomato and avocado

Pesca del día, mango, jícama, limón, cebolla cilantro, jitomate y aguacate

SEAFOOD PLATTER - FUENTE DE MARISCOS

Moorish crab, oyster and shrimp, tartar and lemon
Cangrejo moro, ostión y camarón, tártara y limón

SALMON TARTARE - TARTAR DE SALMÓN

Marinated salmon cubes with shirasha mayo, avocado, jicama and furikake

Cubos de salmón marinado con shirasha mayonesa, aguacate, jícama y furikake

HUICHOL OCTOPUS - PULPO HUICHOL

Octopus marinated in black seafood sauce, cucumber, onion and coriander

Pulpo marinado en salsa marisqueira negra, pepino, cebolla y cilantro



TUNA TIRADITO - TIRADITO DE ATÚN

Fresh & Citrusy
Fresco y cítrico

SHRIMP COCKTAIL - COCTEL DE CAMARÓN

Marinated with Orange, Cocktail Sauce, Cilantro and Avocado
Marinado con naranja, salsa coctelera, Cilantro y aguacate

VUELVE A LA VIDA

Clamato, Mixed Seafood, Avocado, Tabasco Sauce, Cilantro and Onion
Clamato, mariscos mixtos, aguacate, salsa tabasco, cilantro y cebolla

MAIN COURSES - PLATOS PRINCIPALES



SHRIMP AND RISOTTO - CAMARÓN Y RISOTTO

Grilled shrimp with vanilla and truffle risotto

Camarón a la plancha con risotto de vainilla y trufa

FETTUCCINE MARINARA - FETUCCINI MARINARA

Pasta with tomato sauce with seafood and fried parsley

Pasta con salsa de jitomate con mariscos y perejil frito

MARIS BURGER - HAMBURGUESA MARIS

Shrimp medallion and onion, lettuce and tartar rings

Medallon de camaron y aros de cebolla, lechuga y tártara



SEAFOOD GRILL - PARRILLADA DE MARISCOS

Grilled marinated with fish, seafood, herbs, garlic sauce and lemon

Parrillada marinada con pescado, mariscos, hierbas, salsa ajo y limón



SALMON TIKIN XIC

Mayan-style marinade, with achiote, roasted peppers and onion

Marinado al estilo maya, con achiote, pimientos asados y cebolla

NOT SEAFOOD?... - NO MARISCOS?...

HAMBURGER - HAMBURGUESA

Grilled Beef, Cheddar Cheese, Bacon, Guacamole, and Grilled Onion

Carne de res a la parrilla, queso cheddar, tocino, guacamole y cebolla asada

FLANK STEAK SANDWICH - SANDWICH DE ARRACHERA

Flank steak, creamy avocado, mozzarella, mushrooms and peppers

Arrachera, cremoso de aguacate, mozzarella, Champiñones y pimientos



RIB EYE

Cooked in herb butter, served with rosemary potato and asparagus

Cocinado en mantequilla de hierbas, acompañado de papa al romero y esparrago



MUSHROOM QUESADILLA - QUESADILLA DE HONGOS

Marinated mushrooms, mozzarella, beans

Champiñones en adobo, mozzarella, frijoles

CHEF'S RECOMMENDATION RECOMENDACIÓN DEL CHEF

THAI FISH - PESCADO THAI

Whole, fried, with Thai sauce, carrot, cucumber and coriander

Entero, frito, con salsa thai, zanahoria, pepino y cilantro



CATCH OF THE DAY SHAKEN - PESCA DEL DÍA ZARANDEADA

Cooked on hot coals, served over esquites

Cocinado en brasas, servido sobre esquites



OCTOPUS AL GUAJILLO - PULPO AL GUAJILLO

Server with vegetables and lemon

Servido con vegetales y limón amarillo

DESSERTS - POSTRES

BROWNIE PASSION FRUIT MOUSSE

MOUSSE DE MARACUYA

CITRUS PARFAIT

PARFAIT DE CITRICOS PUDDING



VEGAN | VEGANO



GLUTEN FREE
LIBRE DE GLUTEN