



Comida del Mar

Entradas

Chicharrón de pulpo 🦑
Servido sobre guacamole, sofrito de tomate ,epazote y tortilla.

Camaroncillas 🍤
Aguacate, pepino, cebolla morada, alioli de cilantro. (2 pzas)

Ensalada pescador
Mix de lechugas, aderezo de mostaza, arándano deshidratado, cacahuete garapiñado, zanahoria en juliana y queso de brie. (Opción camarón o pollo)

Chile xcatic al maracuyá 🐟
Relleno de cebiche de pescado, palmito y mango sobre un espejo de salsa de maracuyá. (también Opción vegana disponible)

Tiradito de atún
Con sandía curada, costra de 3 chiles y aliño de mojito de menta.

Coctel de camarón (Estilo Acapulco) 🦑
Acompañado de tomate, cebolla, cilantro, chile serrano, aceite de oliva, pimienta molida, jugo de naranja, ajo, salsa Tabasco y coctelera.

Sopas

Sopa caribeña de yuca. (Base fumet)

Bisque de camarón. 🦑

Platos fuertes

Salmon encostrado 🔥
Costra de cilantro y pepita de calabaza acompañado de arroz negro, miel mostaza, pepinos.

Dúo del mar 🔥
Mahi y camarones marinados con mojo de epazote, cilantro y almendras sobre arroz al coco y salsa de pimientos ahumados.

Pulpo en adobo
Pulpo en trozos, marinado en adobo, cebolla asada, acompañado de tortillas, guacamole y arroz con elote.

Filete al ajillo
Fresco filete de robalo bañado con ajillo y un toque de vino blanco, acompañado de arroz al cilantro y chips de camote.

Mar y tierra el pescador 🦑 🍷
Filete de res con camarones al cocho espejo de salsa de mango, servidos con pure de papa y verduras a la mantequilla.

Arrachera
Al grill con ensalada de tomate reducción de balsámico.

Milanesea de pollo al gratin
Con queso mozzarella, ensalada de arrúgala, verdolaga y pure de plátano.



Comida del Mar

Postres

Panque de elote

Con granos flameados al xtabentun, menta y helado de vainilla.

Tapioca a la piña colada

Cocida con leche de coco y especias, acompañada de tropezos de mango. (Opción vegana)

Tarta de plátano

Acompañado de mantequilla de queso de cabra, licor de amaretto, helado de fresa y pepita caramelizada.

Pie de limón

Bizcocho de limón, cremoso de queso y sorbete de galleta maría.

****Langosta al mojo de ajo y mantequilla de limón (400 gr)****

Cola de Langosta del caribe marinada en vino blanco cocida al momento, acompañada de risotto de azafrán, espárragos, tomate a la parrilla y zucchini relleno de mariscos.

servida con mojo de ajo y suave mantequilla de limón

Costo a dicional: \$1,245 MXN

Estimado huésped:

El consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor. Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico

Símbolos alérgenos:



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos



Sea Food

Appetizer

Crispy octopus crackling 🦑
Served over guacamole, tomato sofrito, epazote and corn tortillas.

Camaroncillas 🍤
Avocado, cucumber, red onion, cilantro aioli. (2 pcs)

Fisherman salad
Lettuce mix, mustard dressing, dried cranberry, praline peanuts, julienned carrot and brie cheese. (Optional shrimp or chicken)

Xcatic chile with passion fruit 🐟
Stuffed with fish ceviche, hearts of palm and mango on a mirror of passion fruit sauce. (also, option vegan available)

Tuna tiradito
Stuffed with cured watermelon, 3-chile crust and mint mojito dressing.

Shrimp cocktail (Acapulco style) 🦑
Accompanied by tomato, onion, cilantro, serrano chili, olive oil, ground pepper, orange juice, garlic, Tabasco sauce and cocktail sauce.

Soups

Caribbean cassava soup. (Fumet base)

Shrimp bisque 🦑

Main course

Crusted Salmon 🍷
Cilantro and pumpkin seed crust accompanied by black rice, honey mustard, cucumbers.

Duo of the sea 🍷
Mahi and shrimp marinated with epazote mojo, cilantro and almonds on coconut rice and smoked pepper sauce.

Octopus in marinade
Octopus in pieces, marinated in adobo, grilled onion, accompanied by tortillas, guacamole and rice with corn.

Garlic steak
Fresh sea bass fillet bathed with garlic and a touch of white wine, accompanied by cilantro rice and sweet potato chips.

Sea and land the fisherman 🦑 🍷
Beef steak with coconut shrimp with mango sauce, served with mashed potatoes and butter-friendly vegetables.

Flank steak
Grilled with tomato salad, balsamic reduction.

Chicken milanese gratin
With mozzarella cheese, arugula salad, purslane and banana mash.



Sea Food

Desserts

Corn muffin  
With flamed grains with xtabentun, mint and vanilla ice cream.

Tapioca with pina colada 
Cooked with coconut milk and spices, accompanied with mango stripes. (Vegan option)

Banana cake  
Accompanied by goat cheese butter, amaretto liquor, strawberry ice cream and caramelized pepita.

Lemon pie  
Lemon cake, cream cheese and maria cookie sorbet.

****Lobster with spanish style, garlic mojo sauce and lime butter (400 gr)****  

Caribbean Lobster tail marinated in white wine cooked a la minute, with saffron risotto
grilled asparagus, tomatoes and seafood stuffed zucchini.
served with garlic mojo sauce and delicate lime butter

Additional cost: \$1,245 MXN

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, seeds or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty

Symbols allergens:



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos