MENU CENA
DINNER MENU

MENU 3 TIEMPOS THREE COURSES MENU $1,600 PESOS – 86 USD

MENU 2 TIEMPOS TWO COURSES MENU $1,400 PESOS – 75 USD

ENTRADAS ENTREES



❖**CALLO MARGARITA EN SU CONCHA**
CON VINAGRETA DE CITRICOS
MARGARITA DEEP SEA SCALLOP
CITRUS VINAIGRETTE



❖**TOSTADA DEL MAR**
TOSTADA DE AJONJOLI
CON PESCADO, CAMARON
SEAFOOD TOSTADA
SEAFOOD SESAME TOAST
WITH FISH, SHRIMP



❖**SASHIMI DE PESCADO DEL PACIFICO**
PACIFIC FISH SASHIMI



CAMARONES AL AJILLO
SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVO
WILD SHRIMPS "AL AJILLO"
SAUTEED IN HOT OLIVE OIL



CHOPITOS
EN SALSA DE AJO Y VINO BLANCO
BABY SQUIDS
IN A GARLIC SAUCE AND
WHITE WINE



ENSALADA DE TOMATE ORGANICO CON VINAGRETA DE ESPECIAS
ORGANIC TOMATO SALAD
WITH
SPICY VINAIGRETTE

*Precio según variedad y peso
Price varies according to variety and weight
Agua de la Casa en cortesía
House water complimentary
16% IVA Incluído / 16% VAT Included

❖Compramos nuestro pescado a un distribuidor certificado para garantizar su alta calidad. Sin embargo, nuestros clientes son responsables de su consumo.
We buy our fish at a certified distributor to ensure high quality. However, our clients are responsible for their consumption.

MAR y CIELO
over the sea
under the sky

MENU CENA
DINNER MENU

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

MICHELIN GUIDE 2026



PESCADITOS BABY EN 'TEMPURA'
CON PAPAS CRUJIENTES
TINY FISH IN 'TEMPURA'
WITH POTATO CHIPS



❖CEVICHE DE PESCADO Y CALLO
CON GRANOS DE ELOTE
FISH AND MARGARITA DEEP SEA SCALLOP
WITH CORN KERNELS



❖TARTAR DE ATUN DE ZIHUATANEJO
CON AGUACATE

ZIHUATANEJO´S TUNA TARTAR
WITH AVOCADO



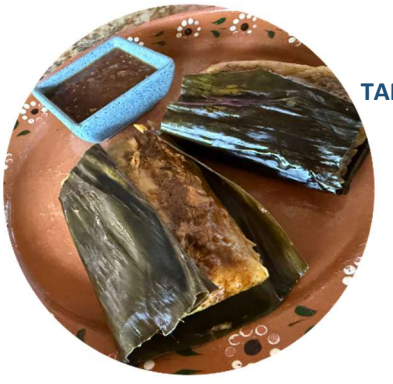
TRADICIONAL SOPA DE TORTILLA
CHILE PASILLA, QUESO FRESCO, AGUACATE, CHICHARRON
TRADITIONAL TORTILLA SOUP
PASILLA CHILI, FRESH CHEESE, AVOCADO, "CHICHARRON"



CREMA DE CHILE HABANERO
SERVIDA DENTRO DE UNA HOGAZA DE PAN
HABANERO CHILI CREAM
SERVED INSIDE A LOAF OF BREAD



RAVIOLES CASEROS DE FLOR DE CALABAZA
EN SALSA LIGERA DE QUESO PARMIGIANO REGGIANO
HOMEMADE ZUCCHINI RAVIOLI
IN LIGHT PARMIGIANO REGGIANO SAUCE



TAMAL ARTESANAL YUCATECO
RELLENO DE COCHINITA PIBIL
YUCATAN STYLE PORK TAMALE
STUFFED WITH "COCHINITA PIBIL"



ENSALADA CESAR DE LA CASA
ADEREZO ESPECIAL DE LA CASA
LA CASA CAESAR SALAD
SPECIAL LA CASA DRESSING

MAR y CIELO
over the sea
under the sky

MENU CENA
DINNER MENU

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

MICHELIN GUIDE 2026

PRINCIPALES MAIN COURSE



PAELLA MAR Y TIERRA
PESCADO, CAMARONES SALVAJES, POLLO,
COCHINO, MEJILLONES Y CHORIZO
FISH, WILD SHRIMPS, CHICKEN,
PORK, MUSSELS AND CHORIZO



POZOLE DE MARISCOS
CAMARONES, VARIEDAD DE PESCADOS
CALLO Y MEJILLONES
SEAFOOD POZOLE
WILD SHRIMP, VARIETY OF FISH,
SEA SCALLOP, MUSSELS



BOUILLABAISSE
ICONICA Y SABROSA SOPA DE PESCADO TRADICIONAL
DE LA CIUDAD DE MARSELLA, EN LA REGION DE PROVENSA
DIVERSOS FILETES DE PESCADO EN CALDO CON CEBOLLA, PAPA Y AZAFRAN
TRADITIONAL FRENCH RECIPE
VARIETY OF FISH FILLET IN BROTH WITH ONION, POTATO AND SAFFRON



PESCADO ENTERO O FILETE DE PESCADO
CON MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS
O
CON ACEITE DE OLIVO Y PURE DE PAPA
WHOLE FISH OR FISH FILLET
IN CAPER BUTTER
OR
IN OLIVE OIL AND MASHED POTATO PUREE

*Precio según variedad y peso
Price varies according to variety and weight
Agua de la Casa en cortesía
House water complimentary
16% IVA Incluído / 16% VAT Included

❖Compramos nuestro pescado a un distribuidor certificado para garantizar su alta calidad. Sin embargo, nuestros clientes son responsables de su consumo.
We buy our fish at a certified distributor to ensure high quality. However, our clients are responsible for their consumption.

MAR y CIELO
over the sea
under the sky

MENU CENA
DINNER MENU

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

MICHELIN GUIDE 2026



❖**ATUN A LA PARRILLA**
EN COSTRA DE AJONJOLI
GRILLED TUNA
COATED IN SESAME SEED



CAMARONES SALVAJES AL COCO
COMPOTA DE MANZANA Y SALSA DE MANGO
COCONUT WILD SHRIMPS
APPLE COMPOTE AND MANGO SAUCE



ALMEJA "CHIRLA"
EN SALSA DE AJO Y VINO BLANCO
BABY CLAMS
IN GARLIC SAUCE AND WHITE WINE



COSTILLAR DE CORDERO
PURE DE COLIFLOR ROSTIZADO
RACK OF LAMB
ROASTED CAULIFLOWER PUREE
+ $ 260 PESOS-14 USD



POLLO LECHAL A LAS HIERBAS FINAS
CON PAPAS SARATOGA
CORNISH HEN WITH FINE HERBS
WITH SARATOGA CHIPS



LENGUA DE RES EN BARBACOA
PURE DE PAPA Y TORTILLAS ARTESANALES
SLOW-COOKED BEEF TONGUE IN "BARBACOA"
POTATOE PUREE, ARTISANAL TORTILLAS

MAR y CIELO
over the sea
under the sky

MENU CENA
DINNER MENU

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

MICHELIN GUIDE 2026



TACOS DE CHAMORRO DE COCHINO
TORTILLAS HECHAS A MANO, CEBOLLA ENCURTIDA CON HABANERO
PORK SHANK TACOS
HOMEMADE TORTILLAS, ONION WITH HABANERO TOUCH



FETUCCINI HECHO EN CASA
CON HONGOS MORILLA
HOMEMADE FETUCCINI
WITH MOREL MUSHROOMS



VEGANO VEGAN

PAELLA DE VEGETALES
VEGETABLE PAELLA

*Precio según variedad y peso
Price varies according to variety and weight
Agua de la Casa en cortesía
House water complimentary
16% IVA Incluído / 16% VAT Included

❖Compramos nuestro pescado a un distribuidor certificado para garantizar su alta calidad. Sin embargo, nuestros clientes son responsables de su consumo.
We buy our fish at a certified distributor to ensure high quality. However, our clients are responsible for their consumption.

MENU CENA
DINNER MENU

POSTRES DESSERTS



HELADO DE COCO HECHO EN CASA
CON SALSA DE CHOCOLATE
HOMEMADE COCONUT ICE CREAM
WITH CHOCOLATE SAUCE



“FONDANT” DE CHOCOLATE
HELADO ARTESANAL DE VAINILLA
CHOCOLATE “FONDANT”
ARTISANAL VANILLA ICE CREAM



CREME BRULÉE DE VAINILLA



TARTA DE MANZANA
HELADO ARTESANAL DE VAINILLA
APPLE TART
ARTISANAL VANILLA ICE CREAM



CREPAS DE CHOCOLATE DE PATZCUARO
RELLENAS DE NUEZ Y ARANDANOS
PATZCUARO’S CHOCOLATE CREPES
FILLED WITH WALNUT AND CRANBERRY



PANQUE DE ELOTE TIERNO
HELADO ARTESANAL DE VAINILLA
TENDER SWEET CORN MUFFIN
ARTISANAL VANILLA ICE CREAM

MENU CENA
DINNER MENU



PASTEL DE QUESO
Y PLATANO
BANANA CHEESECAKE



NIEVE CASERA
DE LIMON O
CHOCOLATE
HOMEMADE SHERBET
LIME OR CHOCOLATE

*Precio según variedad y peso
Price varies according to variety and weight
Agua de la Casa en cortesía
House water complimentary
16% IVA Incluído / 16% VAT Included

❖Compramos nuestro pescado a un distribuidor certificado para garantizar su alta calidad. Sin embargo, nuestros clientes son responsables de su consumo.
We buy our fish at a certified distributor to ensure high quality. However, our clients are responsible for their consumption.