

ENTRADAS

Ensalada Blanca Blue  Lechuga, Sandía Fresca, Zanahoria, Pepino, Semillas Mixtas, Aderezo Yuzu, Queso de Cabra	\$220	Ceviche de Pescado 100g    Ceviche de Pescado Fresco, Marinado con Leche de Tigre, Aguacate, Cebolla Morada, Cilantro, Chile Xcatic, Acompañado de Tostadas Multigrano	\$310
Burrata 130g y Tomates   Jitomate Heirloom & Cherry, Arúgula, Pesto de Albahaca, Aceite de Olivo, Vinagre Balsámico	\$320	Ceviche de Atún 120g   Atún Fresco, Marinado Tropical, Cebolla Morada, Apio, Zanahoria, Pepino, Mango, Cilantro, Menta	\$260
Ensalada Cesar  Lechuga, Hojuelas de Pan Crocante, Queso Parmesano, Aderezo Hecho en Casa	\$220	Sope de Cecina 90g  Antojito Popular Mexicano, Frijoles Refritos, Queso Doble Crema, Crema de Rancho, Cecina Oreada	\$90
Guacamole 150g  Guacamole Tradicional, Cebolla, Cilantro, Acompañado de Panceta de Cerdo Crujiente	\$300	Hongos Tempura 150g  Hongos Silvestres Tempura, Paprika, Cilantro, Alioli de Dijon, Limón Amarillo	\$220
Aguachile de Camarón 120g    Tradicional Aguachile Nayarit, Cebolla Morada, Pepino, Cilantro, Aguacate, Aceite de Chile, Acompañado de Tostadas de Tamarindo	\$250		



SOPAS

Caldo Tlalpeño 80g   Tradicional Caldo Tlalpeño, Pollo, Aguacate, Papa, Calabaza, Zanahoria, Garbanzo, Crema, Queso Fresco, Elote Amarillo, Cilantro	\$220	Crema de Hongos  Aceite de Chile Guajillo, Costra de Queso, Hojas de Albahaca en Hogaza de Pan	\$220
--	-------	---	-------

SÁNDWICHES

Hamburguesa de Res 200g Pan Brioche de la Casa, Queso Provolone, Mayonesa Trufada, Cebolla Caramelizada, Lechuga, Tomate, Papas a la Francesa	\$320	Sándwich Vegetariano  Pan de Centeno, Alioli de Huevo Frito, Queso Panela Artesanal, Lechuga, Zanahoria, Pepino, Col Morada, Germen de Alfalfa, Acompañada con Ensalada Verde, Tomate Cherry, Cebolla Morada & Amaranto	\$220
Hamburguesa de Pescado Frito  Pan Brioche de la Casa, Pescado Frito Empanizado (180g), Aderezo Secreto, Ensalada de Col & Zanahoria, Lechuga, Tomate, Papas a la Francesa	\$470	Burrito de Pollo 150g Cremoso de Aguacate, Queso Mozzarella, Frijoles Refritos, Pimientos, Papas a la Francesa	\$290
Sándwich de Pavo Ahumado 100g Pan de Caja Multigrano, Pavo Ahumado, Guacamole, Aguacate, Germen de Alfalfa, Mermelada de Tomate, Lechuga, Tomate, Acompañado con Ensalada de Arándanos, Supremas de Cítricos & Amaranto	\$260		



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 aumentarsu riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



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

FIESTA DE TACOS POR MÉXICO

Monterrey 120g 🌾	\$420	Yucatán 120g 🌶️🌾	\$260
Tortilla de Maíz, Sirloin, Salsa Mexicana con Nopal, Cilantro, Tocino Ahumado, Aguacate		Tortilla de Maíz, Cochinita Pibil, Cebolla Xnipec, Chile Habanero	
Michoacán 120g 🌾	\$290	Puebla 120g	\$220
Tortilla de Maíz, Carnitas de Cerdo, Pico de Gallo, Salsa de Tomate, Rábano, Cilantro		Tortilla de Harina, Cerdo Marinado Estilo Árabe, Cebolla Caramelizada, Salsa de Chile Chipotle	
Baja California 120g 🐟	\$260	Jalisco 120g 🌾	\$290
Pescado Capeado, Tortilla de Maíz, Mayonesa de Chipotle, Ensalada de Col, Pico de Gallo		Tortilla de Maíz, Gaona de Rib Eye, Frijol con Chorizo, Queso Mozzarella, Aguacate, Mayonesa de Ajo Confitado, Rábano, Cilantro	



ESPECIALIDADES

Pollo Parrillado 160g 🌾	\$270	Filete de Res 200g	\$600
Pechuga de Pollo Parrillado Marinado en Salsa Teriyaki, Risotto Trufado, Ensalada de Vegetales		Papa al Horno con Salsa Tártara, Demiglace de Chiles, Vegetales de Temporada	
Pescado Zarandeado 180g 🐟🌾	\$540	Camarones al Ajillo 180g 🌾🌶️🌶️	\$290
Frijoles con Puerco, Ensalada de Temporada, Salsa Verde de Verdolagas, Vegetales Orgánicos		Camarón Fresco Marinado al Ajillo, Puré de Papa, Vegetales Orgánicos, Cilantro	
Salmón a la Parrilla 200g 🐟🌾	\$350	Spaghetti al Pesto 🌶️🌶️	\$410
Puré de Chicharo, Asado de Vegetales, Salsa de Jitomate & Alcaparras		Camarones Rostizados Picantes (150g), Queso Parmesano, Salsa Cremosa de Pesto de Albahaca, Tomate Cherry	
Arroz a La Tumbada 220g 🌾🌶️🌶️	\$490	Pescado Entero 🐟🐟🌾	Precio de Mercado
Camarón, Pulpo, Mejillón, Calamar, Langostino		Arroz Cremoso Adobado, Mermelada de Tomate, Salsa Limón, Salsa de Mantequilla, Vegetales a la Parrilla, Ensalada Tropical	
Milanesa de Res 180g	\$490	Ostiones (x6) 🌶️🌶️🌶️	Precio de Mercado
Crujiente Milanesa de Res, Aderezo de Trufa, Lechuga, Tomate Cherry Confitado, Queso Parmesano, Cilantro		Rockefeller, Mignonette, Naturales, Diabla	



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 aumentarsu riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



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