

• SNACK MENU •

CEVICHERIA/SEAFOOD

-  **COCTÉL LAS MARIETAS** 160 g \$380
-  **MARIETAS COCTEL** 5 Oz
Camarón, Pulpo, Callo, Salsa Coctelera, Aceite de Chiles, Aguacate
Shrimp, Octopus, Scallops, Coctelera Sauce, Chile Oil, Avocado
-  **CEVICHE TROPICAL** 150 g \$200
-  **TROPICAL CEVICHE** 5 Oz
Pescado, Piña, Jícama, Cilantro, Chile Serrano, Aguacate
Fish, Pineapple, Jicama, Coriander, Serrano Chile, Avocado
-  **TIRADITO DE ATÚN** 150 g \$200
-  **TUNA TIRADITO** 5 Oz
Sashimi de Atún, Alga Wakame, Chile Serrano, Salsa Ponzu, Limón, Ajonjolí
Tuna Sashimi, Seaweed Wakame, Serrano Chile, Ponzu Sauce, Lime, Sesam Seeds
-  **TOSTADA DE AGUACHILE** 160 g \$200
-  **SHRIMP AGUACHILE TOSTADA** 5 Oz
Camarones Marinados, Aguachile Verde, Aguacate, Pepino, Cebolla Morada
Marinated Shrimp, Green Aguachile, Avocado, Cucumber, Red Onion
-  **TOSTADA DE ATÚN PICANTE** 150 g \$200
-  **SPICY TUNA TOSTADA** 5 Oz
Salsa de Soya, Aguacate, Pepino, Cebolla Morada, Ajonjolí, Salsa Macha, Mayonesa de Sriracha
Soy Sauce, Avocado, Cucumber, Red Onion, Macha Sauce, Sesam, Sriracha Mayonnaise

ENSALADAS/SALADS

-  **CHIP AND DIP** 200 g \$100
Guacamole y Salsa Mexicana con Totopos
Mexican Sauce and Guacamole, Chips
-  **NUESTRA CÉSAR** 220 g \$200
-  **OUR CAESAR SALAD** 8 Oz
Lechuga, Pollo, Queso Parmesano, Pan Tostado, Nuestro Aderezo César, Alioli de Cilantro, Pepita Tostada
Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Toasted Bread, Caesar Dressing, Coriander Alioli, Pumpkin Seeds
-  **ENSALADA PRIMAVERA** 220 g \$100
-  **SPRING SALAD** 8 Oz
Fruta del Día, Frutos Rojos, Mermelada de Arandano
Fruit of the Day, Berries, Cranberry Jam
-  **POKE BOWL**
Arroz, Espinaca, Pepino, Aguacate, Zanahoria, Ajonjolí y Aderezo Oriental
Rice, Spinach, Cucumber, Avocado, Carrot, Sesam Seed, Oriental Dressing
-  • Pops de Camaron 160 grs / Shrimp Pops 5 Oz \$240
-  • Atún 160 grs / Tuna 5 Oz \$220
-  **CRUDITÉS** 180 g / 6 Oz \$100
-  **Pepino, Zanahoria, Jícama, Apio, Aderezo Ranch, Limón y Chile en Polvo**
Cucumber, Carrot, Jicama, Celery, Ranch Dressing, Lime and Tajin

ADEREZOS / DRESSINGS

Ranch, Parmesano, Mango- Habanero, Chipotle, César, Miel- Mostaza
Ranch, Parmesan, Mango-Habanero, Chipotle, Caesar, Mustard-Honey

SNACKS/APERITIVOS

-  **QUESADILLAS** \$120
Tortilla de Harina, Queso, Acompañadas de Guacamole y Salsa Mexicana
Flour Tortilla, Cheese, Accompanied With Guacamole and Mexican Sauce
-  • Pollo 180 g / Chicken 6 Oz \$180
-  • Arrachera 120 g / Skirt Steak 4 Oz \$220
-  • Camarón 160 g / Shrimp 5 Oz \$240
-  **ALITAS** 150 g \$220
-  **WINGS** 5 Oz
Crudités, Papas Fritas y Aderezo de Parmesano
Crudites, French Fries, Parmesan Cheese Dressing
-  • BBQ / BBQ
-  • Búfalo / Búfalo
-  • Mango-Habanero / Mango-Habanero
-  **WRAP DE VERDURAS** 200 g \$180
-  **VEGETABLES WRAP** 6 Oz
Vegetales al Grill, Aguacate, Ajonjolí, Dip de Garbanzo, Ensalada Verde
Grill Vegetables, Avocado, Sesam Seeds, Chickpea Dip, Green Salad
-  **TACOS BAHÍA** 160 g / 5 Oz \$260
Trilogía de Tacos de Camarón Salteados con Pimientos, Gratinados con Queso, Acompañados de Guacamole y Salsa Mexicana
Trilogy of Shrimp Tacos Sauted With Bell Peppers, Melted Cheese, Accompanied With Guacamole and Mexican Sauce
-  **TACOS DE ARRACHERA** 120 g \$240
-  **SKIRT STEAK TACOS** 4 Oz
Tradicionales Tacos, Acompañados de Salsa Martajada, Guacamole, Salsa Mexicana
Traditional Tacos, Accompanied With Martajada Sauce, Guacamole and Mexican Sauce
-  **TACOS DE HONGOS AL PASTOR** 160 g \$180
-  **PASTOR STYLE MUSHROOM TACOS** 5 Oz
Variedad de Hongos al Pastor, Piña, Acompañados de Salsa Martajada, Guacamole, Cebolla y Cilantro
Variety of Mushrooms Pastor Style, Pineapple, Accompanied with Martajada Sauce, Guacamole, Onion and Coriander

LOS CLÁSICOS/THE CLASSICS

-  **NACHOS** \$140
Totopos, Pimientos, Cebolla, Queso Fundido, Guacamole, Salsa mexicana
Tortilla chips, Bell Peppers, Onion, Melted Cheese, Guacamole, Mexican Sauce
-  • Arrachera 180 g / Skirt Steak 6 Oz \$340
-  • Pollo 160 g / Chicken 5 Oz \$260
-  **BURRITOS**
Pimientos, Cebolla, Queso, Aderezo Chipotle, Papas a la Francesa
Bell Peppers, Onion, Cheese, Chipotle Dressing, French Fries
-  • Marlin 120 g / Marlin 4 Oz \$280
-  • Camarón 160 g / Shrimp 5 Oz \$320



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Bebidas premium no estan incluidas  Premium drinks are not included

Premium Culinary  20% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan.

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 aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Prices are in Mexican pesos and include taxes.

Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS / HAMBURGERS AND SANDWICHES

HAMBURGUESA TAHER 200 g TAHER BURGER 6 Oz	\$260
Carne Angus, Portobello, Queso Cheddar, Tocino, Lechuga, Tomate, Pepinillos, Papas a la Francesa Angus Beef, Portobello, Cheddar Cheese, Bacon, Lettuce, Tomato, Pickels, French Fries	
TEX-MEX BIG BURGER 200g / 6 Oz	\$280
Pan de Chipotle, Carne a la Parrilla, Guacamole, Lechuga, Tomate, Cebolla Caramelizada, Chile Jalapeño, Papa Gajo Chipotle Bread, Grilled Meat, Guacamole, Lettuce, Tomato, Caramelized Onion, Jalapeno Chile, Potato Wedge	
CLUB SANDWICH	\$260
Jamón, Tocino, Pollo 100 g, Queso, Jitomate, Lechuga, Papas a la Francesa Ham, Bacon, Chicken 3 oz, Cheese, Tomato, Lettuce, French Fries	
HOT DOG	\$220
Salchicha de Res 90 g, Pepinillo, Jitomate, Cebolla, Papas a la Francesa Beef Sausage 3 Oz, Pickles, Tomato, Onion, French Fries	

ESPECIALIDADES/SPECIALITIES

 ROLLO DE LANGOSTA MAKI LOBSTER	\$700
Arroz, Alga Wakame, Langosta 100 g , Aguacate, Pepino, Masago, Salsa de Anguila, Mayonesa de Sriracha Rice, Wakame seaweed, Lobster 3 Oz, Avocado, Cucumber, Masago, Eel Sauce, Sriracha Mayonnaise	
 MUELLE 7 PIER 7	Price of Market / Precio de Mercado
Pescado a la Talla, Arroz, Vegetales al Grill, Ensalada del Chef Zarandeado Fish, Rice, Grill Vegetables, Chefs Salad	

NUESTRAS PIZZAS^{30CM} /OUR PIZZAS^{11"}

 FORMAGIO	\$180
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Queso de Cabra Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Goat Cheese	
DON PEPERONI / PEPPERONI	\$220
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Peperoni Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Pepperoni	
 CARNIVORA / MEAT LOVER	\$220
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Salami, Jamón Serrano, Salchicha Italiana, Peperoncino Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Salami, Serrano Ham, Italian Sausage, Peperoncino	
 MARGARITA / MARGHERITA	\$220
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Pesto de Albahaca, Orégano Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Basil Pesto, Oregano	
HAWAIANA	\$220
Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jamon, Piña Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Ham, Pineapple	

POSTRES/DESSERTS

HELADOS Y SORBETES 180 g ICE CREAM AND SORBETS 6 Oz	\$110
Vainilla, Chocolate, Fresa, Mango y Limón Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mango and Lemon	
PALETAS 150 g ICE POPS 5 Oz	\$90
Variedad de Sabores de Temporada Season Variety Flavors	
PASTEL DE QUESO 150 g CHEESE CAKE 5 Oz	\$150
Salsa de Frutos rojos y Crumble de Vainilla Berries Sauce and Vanilla Crumble	
POSTRE DE FERIA 150 g FESTIVAL DESSERT 5 Oz	\$150
Flan, Caramelo, Frutos Rojos Flan, Caramel, Berries	

BEBIDAS DE AUTOR/ SIGNATURE DRINKS

SKINNY	\$160
Vodka 45ml, Pepino, Jugo de Arándano, Jarabe & Jugo de Limón Vodka 1.5 oz, Cucumber, Cranberry Juice, Syrup and Lemon Juice	
CORIANDINA	\$160
Run Añejo 45ml, Pure de Maracuyá, Cilantro, Jarabe & Limón Aged Rum 1.5 oz, Passion Fruit Puree, Coriander, Syrup and Lemon	
TROUBLE MAKER	\$200
Bourbon 30ml, Aperol 15ml, Jugo de Lichi, Jugo de Toronja, Miel de Agave & Limón Bourbon 1 oz, Aperol .5 oz, Lychee Juice, Grapefruit Juice, Agave Syrup and Lemon	
SPICY GINERITA	\$200
Ginebra 45ml, Chile Serrano, Jugo de Piña, Jugo de Naranja, Jugo de Limón & Jarabe Gin 1.5 oz, Serrano Chile, Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon Juice and Syrup	
ELAHONI	\$200
Malibu Ron 30ml, Midori 30ml, Crema de Coco, Jugo de Piña & Pure de Durazno Coconut Rum 1 oz, Melon Liqueur 1 oz, Coconut Cream, Pineapple Juice and Peach Puree	

DANDI	\$200
Mezcal 60ml, Curacao Azul 15ml, Pure de Guanábana, Jugo de Naranja, Jarabe & Jugo de Limón Mezcal 2 oz, Blue Curacao .5 oz, Soursop Puree, Orange Juice, Syrup and Lemon Juice	

ALTAMIRA	\$170
Silver Tequila 45ml, Naranja, Albahaca, Jugo de Limón & Miel de Agave Silver Tequila 1.5 oz, Orange, Basil, Lemon Juice and Agave Honey	

ROOSTER	\$170
Raicilla 45ml, Aperol 15ml, Jamaica, Jugo de Toronja, Jarabe & Limon Raicilla 1.5 oz, Aperol .5 oz, Hibiscus, Grapefruit Juice, Syrup and Lemon	

SEXY JAMAICA	\$170
Ron de Coco 45ml, Jugo de Naranja, Jarabe de Jamaica Coconut Rum 1.5 oz, Orange Juice, Hibiscus Syrup	

MARTINICO	\$170
Ginebra 45ml, Pepino, Jarabe Natural, Jugo de Limón & Albahaca Gin 1.5 oz, Cucumber, Syrup, Lemon Juice & Basil	

CÓCTELES SIN ALCOHOL/MOCKTAILS

ABAYOMI 355ml	\$150
Pure de Lichy, Jarabe de Jamaica, Jugo de Limón & Agua Mineral Lychee Puree, Hibiscus Syrup, Lemon Juice & Sparking Water	

MANGO TEA 355ml	\$150
Pure de Mango, Te Negro, & Miel de Agave Mango Puree, Black Tea, & Agave Honey	

BELANOVA 355ml	\$150
Pure de Fresa, Albahaca, Jarabe, Jugo de Limón, Fresca & Jugo de Arándano Strawberry Puree, Basil, Syrup, Lemon Juice, Grapefruit Soda & Cranberry Juice	

BEBIDAS PREMIUM Y CERVEZA ARTESANAL /PREMIUM DRINK AND CRAFT BEER

ST-TEN	\$300
Tanqueray Ten 45ml, St Germain 30ml, Pepino, Limón & Agua Tonica Tanqueray Ten 1.5 oz, St Germain 1 oz, Cucumber, Lemon & Tonic Water	

CIELITO LINDO LAGER LATA 355 ml	\$200
--	-------



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Bebidas premium no estan incluidas  Premium drinks are not included
Premium Culinary  20% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan.
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 aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Prices are in Mexican pesos and include taxes.
Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.