

## CENA

## ENTRADAS FRÍAS Y ENSALADAS

## Guacamole



Hecho en Mesa

\$240

## Ensalada Fresca



Lechuga Frisee, Suprema de Naranja y Toronja, Hinojo, Granada y Albahaca

\$210

## Ensalada Kale



Doble Crema, Toronja, Manzana, Menta, Compota de Xoconostle y Vinagreta de Naranja

\$260

## Ceviche de Pescado con Ceniza

## de Habanero



\$320

Pescado Fresco, Curtido con Limón, Marinado con Cenizas de Chile Habanero y Tortillas, Mayonesa de Chiles, Cebolla Asada, Aguacate, Laminas de Chile Serrano y Cilantro

## Tiradito de Atún



\$320

Chile Serrano, Manzana Verde, Toronja, Menta, Aceite de Chiles y Compota de Mango



## ENTRADAS CALIENTES

## Taco de Langostino



Langostinos Sazonados Con Ajo, Tortilla de Maíz, Hecha a Mano, Puré de Frijol, Cebolla Curtida y Hoja Santa

\$290

## Queso Fundido



Mezcla de Quesos Mexicanos, Salsa Verde y Salsa Taquera

\$270

## Taco Baja



Pescado Frito con Tempura de Cerveza, Mayonesa de Chile Habanero, Salsa Mexicana con Col

\$260

## Gringa



Fresca Tortilla de Maíz Criollo, Costra de Queso Oaxaca, Arrachera Angus, Cebolla Asada y Limón Amarillo

\$350

## Empanadas de Mariscos



\$190

Rellenas de Mariscos, Sazonados con Ajo y Cebolla, Servido con Crema de Rancho, Queso Cotija, Salsa Verde Cruda y Col con Cebolla Curtida

## Dúo de Salbute y Gordita



Arrachera, Carnitas de Cerdo, Queso Cotija, Crema Ácida, Aguacate, Lechuga, Cilantro y Salsa Verde

\$180

## Nachos Blanca Blue



\$340

Bañados con una Salsa de Frijol Especiada con Epazote, Chilicarne, Mix de Quesos, Guacamole y Pico de Gallo



## SOPAS

## Caldo de Piedra



Camarón, Pulpo, Mejillón Langostino, Pescado y Callo de Hacha, Fondo de Jitomate Rostizado y Vegetales

\$280

## Sopa de Lima



Tradicional Sopa Yucateca, Servida con Pollo, Crocante de Maíz, Variedad de Pimientos, Brote de Cilantro y Lamina de Lima Asada

\$180

## Crema de Elote Rostizada



\$180

Acompañado de Elote Baby Rostizado, Aceite de Trufa, Polenta de Maíz y un Toque de Chile Serrano

## Sopa de Tortilla



Chile Guajillo, Crema, Queso Panela, Aguacate y Cilantro

\$180



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 aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

GOURMET  
CULINARY

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

## CENA

## PLATILLOS PRINCIPALES

**Salmón con Nage de Chiles** (180g) \$460  
Rodajas de Limón Eureka, Calabaza Salteada, Mantequilla de Almendra, Servido Con Nage de Chiles Secos

**Risotto de Camarones con Huitlacoche y Tartufo** (120g) \$290  
Risotto de Huitlacoche, Tartufo, Queso Parmesano, Limón Curado y Aceite de Trufa

**Enchiladas de Pollo** (150g) \$290  
Salsa de Jitomate y Chipotle, Queso Doble Crema, Aguacate

**Short Rib de Res** (250g) \$850  
Birria, Cebolla Asada, Bastones de Camote, Maíz al Grill

**Pesca del Día** (180g) \$540  
Fresca Pesca del Día, Servida con Mole Verde, Crocante de Hoja Santa, Fresco Aire de Cilantro

**Cochinita Pibil** (180g) \$390  
Guisado Tradicional Yucateco, Servida en Hoja de Plátano, Acompañada de Xnipec y Tortillas de Maíz Hechas a Mano

**Enmoladas** (.200g) \$480  
Tortilla de Maíz Rellena de Pollo, Bañadas con Delicioso Mole Coloradito, Queso Doble Crema y Crema de Rancho



## ESPECIALIDADES

**Coliflor Ahumada** (180g) \$280  
Corte de Coliflor Ahumada, Puré de Coliflor, Servida con Salsa Demiglas

**Fajitas con Rib Eye** (397g) \$540  
Bastones de Pimientos, Marinados con Salsa de la Casa, Acompañados de Guacamole, Pico de Gallo, Crema de Rancho y Mix de Quesos

**Pollo Prensado** (180g) \$360  
Pollo Adobado Prensado, Espuma de Papa, Ensalada de Col, Vegetales Baby Asados

**Pulpo Puerto Progreso** (180g) \$540  
Jitomate Heirloom, Bañado en Salsa de Mantequilla Cítrica con Alcaparras y Arugula

**Cabrito Norteño** (180g) \$540  
Cabrito Marinado en Salmuera, Acompañado de Cebolla Caramelizada, Puré Chicharrón, Puré de Coliflor en Escabeche, Puré de Ciruela y Salsa de Cerveza Obscura

**Tamal de Conejo** (50g) \$340  
Conejo de Granja, Adobado con Salsa de Tomate, Acompañado de Chochoyotes

**Filete de Res** (240g) \$1,100  
Filete de Res USDA, Mole Chichilo, Salsa de Cebolla, Vegetales Confitados, Rábano, Verdolaga y Mantequilla de Hierbas

**Pescado Entero** *Precio de Mercado*  
Arroz Cremoso Cítrico, servido con Vegetales a la Parrilla y Ensalada Tropical

**Langosta Caribeña** *Precio de Mercado*  
Marinada con Ajo y Chile Guajillo, Vegetales a la Parrilla y Risotto

**Barbacoa de Pato** (180g) \$539  
Tortillas Hechas a Mano con Hoja Santa, Salsa Verde, Salsa Macha, Cebolla Asada y Chicharrón

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 aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

GOURMET CULINARY

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