

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



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

\$320

Tiradito de Atún



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

\$320



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

Empanadas de Mariscos



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

\$190

Dúo de Salbute y Gordita



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

\$180

Nachos Blanca Blue



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

\$340

Gringa



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

\$350



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 Yúcateca, Servida con Pollo, Crocante de Maíz, Variedad de Pimientos, Brote de Cilantro y Lamina de Lima Asada

\$180

Crema de Elote Rostizada



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

\$180

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.



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

CENA

PLATILLOS PRINCIPALES

Salmón con Nage de Chiles

(180 g)



Rodajas de Limón Eureka, Calabaza Salteada, Mantequilla de Almendra, Servido Con Nage de Chiles Secos

\$460

Risotto de Camarones con Huitlacoche y Tartufo

(120 g)



Risotto de Huitlacoche, Tartufo, Queso Parmesano, Limón Curado y Aceite de Trufa

\$290

Enchiladas de Pollo

(150 g)



Salsa de Jitomate y Chipotle, Queso Doble Crema, Aguacate

\$290

Short Rib de Res

(250 g)



Birria, Cebolla Asada, Bastones de Camote, Maíz al Grill

\$850

Pesca del Día

(180 g)



Fresca Pesca del Día, Servida con Mole Verde, Crocante de Hoja Santa, Fresco Aire de Cilantro

\$540

Cochinita Pibil

(180 g)



Guisado Tradicional Yucateco, Servida en Hoja de Plátano, Acompañada de Xnipec y Tortillas de Maíz Hechas a Mano

\$390

Enmoladas

(200 g)



Tortilla de Maíz Rellena de Pollo, Bañadas con Delicioso Mole Coloradito, Queso Doble Crema y Crema de Rancho

\$480



ESPECIALIDADES

Coliflor Ahumada

(180 g)



Corte de Coliflor Ahumada, Puré de Coliflor, Servida con Salsa Demiglas

\$280

Fajitas con Rib Eye

(397 g)



Bastones de Pimientos, Marinados con Salsa de la Casa, Acompañados de Guacamole, Pico de Gallo, Crema de Rancho y Mix de Quesos

\$540

Pollo Prensado

(180 g)



Pollo Adobado Prensado, Espuma de Papa, Ensalada de Col, Vegetales Baby Asados

\$360

Pulpo Puerto Progreso

(180 g)



Jitomate Heirloom, Bañado en Salsa de Mantequilla Cítrica con Alcaparras y Arugula

\$540

Cabrito Norteño

(180 g)

Cabrito Marinado en Salmuera, Acompañado de Cebolla Caramelizada, Puré Chícharo, Puré de Coliflor en Escabeche, Puré de Ciruela y Salsa de Cerveza Oscura

\$540

Tamal de Conejo

(50 g)



Conejo de Granja, Adobado con Salsa de Tomate, Acompañado de Chochoyotes

\$340

Filete de Res

(240 g)



Filete de Res USDA, Mole Chichilo, Salsa de Cebolla, Vegetales Confitados, Rábano, Verdolaga y Mantequilla de Hierbas

\$1,100

Pescado Entero



Arroz Cremoso Cítrico, servido con Vegetales a la Parrilla y Ensalada Tropical

Precio de Mercado

Langosta Caribeña



Marinada con Ajo y Chile Guajillo, Vegetales a la Parrilla y Risotto

Precio de Mercado

Barbacoa de Pato

(180 g)



Tortillas Hechas a Mano con Hoja Santa, Salsa Verde, Salsa Macha, Cebolla Asada y Chicharrón

\$539



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.



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