

SPORTS BAR

FAVORITOS LOCALES

PORK BELLY & CASTACAN 7 oz  \$350
Pork belly braseado, puré de aguacate, pico de gallo y cebolla morada encurtida

PAPAS A LA FRANCESA CAJÚN 3.5 oz \$180
Papas doradas salteadas con ajo, especias cajún y queso parmesano rallado

NACHOS 3.5 oz  \$280
Totopos crujientes con frijoles refritos, mezcla de quesos fundidos, salsa mexicana fresca y jalapeños encurtidos..

TACOS DE RIB EYE 6 oz \$590
Rib eye Angus a la parrilla con puré de aguacate, cebollín asado y salsa de chile tatemado

PESCADOS & MARISCOS

CAMARONES ROCA 3.5 oz  \$310
Bocados de camarón crujiente glaseados con salsa de mango y sriracha

TACO DE PESCADO BAJA 3.5 oz  \$310
Pesca del día estilo Baja con col morada y cremosa salsa de aguacate

CHIPIRONES TEMPURA 4 oz  \$310
Calamares baby en tempura crujiente con chile xcatik y mayonesa picante.

PULPO AL PASTOR 5 oz  \$650
Brochetas de pulpo a la parrilla con glaseado de piña asada, crema de aguacate tatemado y cebolla asada.

CLASICOS

BUFFALO CHICKEN WINGS O TENDERS DE POLLO 7 oz \$310
Acompañados de salsas búfalo y queso azul de la casa, apio, zanahoria, jicama y papas a la francesa

AROS DE CEBOLLA \$290
Crujientes aros de cebolla capeados servidos con salsa de chile habanero.

TAFER BURGER 7 oz \$485
Hamburguesa de res Angus en pan brioche con queso cheddar, tocino, lechuga, jitomate, cebolla confitada, pepinillos y papas a la francesa.

POT STICKERS 5 oz \$310
Dumplings dorados rellenos de cerdo con salsa de soya y jengibre

CRUNCHY CHICKEN BURGER 5.5 oz \$350
Pechuga de pollo empanizada con lechuga, cebolla morada, trozos de aguacate y mayonesa de chipotle y miel, servida con papas cargadas

SABORES ORIENTALES

DRAGON ROLL 3 oz  \$320
Rollo de camarón en tempura con aguacate, pepino, zanahoria, ajonjolí negro y mayonesa picante.

TUNA MAKI 3 oz  \$320
Atún fresco con aguacate, pepino y salsa cítrica de soya y limón.

DIM SUM AL VAPOR 5 oz  \$310
Delicados dumplings rellenos de vegetales, acompañados de salsa sweet chili

ENSALADAS

CAESAR WRAP DE POLLO \$280
Tortilla de tomate y albahaca rellena de pollo a la parrilla, lechuga romana, crutones al ajo, láminas de parmesano y aderezo César clásico.

ENSALADA DE LA COSECHA  \$280
Mezcla de hojas verdes con fresas, arándanos, pera asada, nuez, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza..

BOWL CAPRESE  \$250
Perlas de mozzarella con jitomate cherry fresco y asado, hojas de albahaca, reducción de balsámico y bastones de crostini.

POSTRES

AMERICAN CHEESE CAKE

CHURROS CON SALSA DE CHOCOLATE

PANACOTA DE MANGO Y MATCHA

SANDWICH DE TRIPLE HELADO

\$350



PESCADO



MARISCO



VEGANO



VEGETARIANO



LIBRE DE 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.