



Entradas

Sashimi de atún

Aguacate, cebolla morada, menta, salsa ponzu, aceite de ajonoli

Mejillones al vino blanco

Crema, perejil, pan rústico

Calamares a la romana

Salsa tártara, limón amarillo

Sopa de mariscos

Camarón, mejillón, callo de hacha, almeja, chipotle, epazote

Ceviche de pesca del día

Leche de tigre, elote tostado, camote

Ensalada cesar con camarón

Tradicional aderezo cesar, camarón, queso parmesano

Platos Fuertes

Camarones mantequilla y ajo

Camarones al coco

Salsa de mango

Camarones empanizados

Dip de chipotle

Brocheta de pollo

Tomate, pimientos, cebolla, salsa teriyaki

Brocheta de res

Tomate, pimientos, cebolla, salsa de pimienta negra

Guarniciones

Arroz blanco, vegetales

Especialidades

Pulpo a la gallega

Ajo, aceite de oliva, paprika, papas confitadas

Salmón a la mediterránea

Mantequilla de limón, alcaparras, puré de coliflor, vegetales

Pesca del día provenzal

Hierbas finas, queso parmesano, panko, puré de camote con arándanos y menta, vegetales

Postres

Rum baba

Muselina de especias dulces, fresas

Mousse tropical

Trilogía de chocolates, compota de fruta tropical, sal rosa

Pastel cremoso de almendra

Chocolate blanco, almendra tostada, salsa de maracuyá

Helados

Fresa, vainilla, chocolate

Appetizers

Tuna sashimi

Avocado, red onion, mint, ponzu sauce, sesame oil

Mussels in white wine

Cream, parsley, sourdough bread

Roman-style fried calamari

Tartar sauce, lemon

Seafood soup

Shrimp, mussels, octopus, scallops, clam, chipotle pepper, epazote

Catch of the day ceviche

Tiger milk, roasted corn, sweet potato

Caesar salad with shrimp

Traditional caesar dressing, shrimp, parmesan cheese

Main Courses

Butter and garlic shrimp

Coconut shrimp

Mango sauce

Fried shrimp

Chipotle dip

Chicken kebab

Tomato, bellpeppers, onion, teriyaki sauce

Beef kebab

Tomato, bellpeppers, onion, black pepper sauce

Sides

White rice and vegetables

Specialties

Galician-style octopus

Garlic, olive oil, paprika, roasted potatoes

Mediterranean-style salmon

Lemon butter, capers, cauliflower pureé, vegetables

Provençal catch of the day

Fine herbs, parmesan cheese, panko, sweet potato pureé with blueberries, mint, vegetables

Desserts

Rum baba

Mousseline, strawberries

Tropical mousse

Trilogy of chocolates, tropical fruit compote, pink salt

Almond cream cake

White chocolate, roasted almond, passion fruit sauce

Ice cream

Strawberry, vanilla, chocolate



Vegetariano / Vegetarian



Libre de Gluten / Gluten Free



Picante / Spicy

Premium Culinary 25% de Descuento para Huéspedes All-Inclusive y Meal Plan.
Cargo de 15% por concepto de servicio para huéspedes en Plan Europeo.
Precios en Pesos Mexicanos, IVA incluido. No se aceptan pagos en efectivo.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Premium Culinary 25% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan Guests.
For guests on the European Plan a 15% service charge will be added.
Prices in Mexican Pesos, TAX included. Cash payments are no accepted.

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