

Entradas

Esquites

Mayonesa, chile, limón, queso fresco

Guacamole

Aguacate, cebolla, chile serrano, jugo de limón, queso cotija

Tartar de Atún

150 gr

Atún, cebolla morada, hojas de menta, mayonesa de chipotle, aguacate, aceite de chiles

Empanada de Camarón

100 gr

Camarón a la mexicana, queso oaxaca, guacamole

Aguachile Negro de Camarón y Callo

200 gr

Rizos de pepino, gel de aguacate, brotes de cilantro

Ensaladas

Ensalada de Espinacas

Durazno, queso panela asado, nueces tostadas, vinagreta de naranja

Ensalada de Finas Hojas del Huerto

Betabel rostizado, melón, espárrago, semillas tostadas, queso de cabra, vinagreta de maracuyá

Ensalada Mexicana con Pollo a la Parrilla

120 gr

Lechugas mixtas, elote asado, aguacate, tomate, tortilla, vinagreta de chiles

Sopas

Sopa de Tortilla

Frituras de maíz, queso fresco, chile guajillo, aguacate, crema ácida

Crema de Chile Poblano

50 gr

Esquites, queso fresco, camarón

Tradicional Pozole de Puerco Rojo

160 gr

Lechuga, rábanos, cebolla morada, orégano, chile piquín, tostadas

Tex Mex

Burrito de Carne Asada

200 gr

Arrachera, frijoles refritos, queso mozzarella, arroz blanco, aguacate, mayonesa de chipotle, papas fritas

Fajitas

Cebolla, pimientos salteados, frijoles, guacamole, arroz blanco

Vegetariana

Pollo 200 gr

Pollo 100 gr

y arrachera 100 gr

Arrachera 200 gr

Camarón 200 gr

Arrachera, pollo y camarón 200 gr

* Cargo adicional queso mozzarella 120 gr



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

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocinados, puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tacos

Tacos al Pastor (3 pzs) 120 gr

Piña asada, cebolla, cilantro, salsa taquera

Tacos de Camarón

Estilo Ensenada (3 pzs) 160 gr

Ensalada de col y zanahoria,
mayonesa de chipotle, poro frito

Tacos de Cochinita Pibil (3 pzs) 100 gr

Salsa de aguacate, piña asada,
cebolla morada curtida

De la Costa Mexicana

Cazuela de Mariscos

Mazatlán 310 gr

Camarones, pulpo, mejillones,
crema de chipotle con queso

Pesca del Día en Costra

de Longaniza 200 gr

Puré de plátano, vegetales orgánicos, salsa de frijol,
chips de tortilla azul

Enchiladas de Camarón

Estilo Vallarta 200 gr

Queso mozzarella, crema ácida, salsa de chile guajillo

Salmón al Tikin Xic 200 gr

Puré de plátano, piña asada, gel de aguacate,
cebolla caramelizada

Camarones al Coco 300 gr

Puré de papa, vegetales a la mantequilla
en salsa de mango

Premium Culinary

De La Canoa del Chef

Cola de Langosta (500 gr)

De La Parilla

Rib Eye USDA Prime (400 gr)

Tomahawk USDA Prime (900 gr)

Guarniciones

Puré de papa
Vegetales a la parrilla

Favoritos del Patrón

Enchiladas de Pollo

con Mole Poblano 200 gr

Ajonjolí, crema ácida, queso fresco

Medio Pollo Relleno 250 gr

Flor de calabaza, champiñones, queso de cabra,
vegetales orgánicos, puré de papa en
salsa de naranja y guajillo

Tampiqueña 300 gr

Arrachera, enchilada verde, rajas poblamas,
guacamole, frioles



Vegetariano



Libre de Gluten



Picante



Premium Culinary

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

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocinados, puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Appetizers

Mexican Street Corn



Mayonnaise, chili, lemon, fresh cheese

Guacamole



Avocado, onion, serrano pepper, lime juice, cotija cheese

Tuna Tartar 5 oz



Tuna, red onion, mint leaves, chipotle mayonnaise, avocado, chili oil

Shrimp Empanada 3 oz

Mexian-style shrimp, oaxaca cheese, guacamole

Black Shrimp and Scallops Aguachile 7 oz



Curls cucumber, avocado gel, cilantro sprouts

Salads

Spinach Salad



Peach, grilled panela cheese, toasted walnuts, orange vinaigrette

Fine Orchard Leaf Salad

Roasted beetroot, melon, asparagus, toasted seeds, goat cheese, passion fruit vinaigrette

Mexican Salad with Grilled Chicken 4 oz

Lettuce, grilled corn, avocado, tomato, tortilla, chili vinaigrette

Soups

Tortilla Soup



Corn tortilla strips, fresh cheese, guajillo chili, avocado, sour cream

Poblano Pepper Creamy Soup 2 oz



Mexican esquites, fresh cheese, shrimp

Traditional Red Pork Pozole 6 oz

Lettuce, radish, red onion, oregano, piquin chili, tostadas

Tex Mex

Steak Burrito 7 oz

Flank steak, refried beans, mozzarella cheese, white rice, avocado, chipotle mayonnaise, french fries

Fajitas



Onion, sautéed bell peppers, beans, guacamole, white rice

Vegetarian

Chicken 7 oz

Chicken 3.5 Oz and flank steak 3.5 Oz

Flank steak 7 oz

Shrimp 7 oz

Flank steak, chicken, and shrimp 7 oz

* Extra Charge Mozzarella Cheese 4 oz

Tacos

Al Pastor Tacos (3 pcs) 4 oz

Grilled pineapple, onion, cilantro, taquera sauce

Ensenada-Style Shrimp Tacos (3 pcs) 6 oz

Cabbage and carrot salad, chipotle mayonnaise, fried leek

Cochinita Pibil Tacos (3 pcs) 3 oz

Avocado sauce, grilled pineapple, tanned red onion

From the Mexican Coast

Mazatlán Seafood Casserole 11 oz

Flamed shrimp, octopus, and mussels, tequila, chipotle cream with cheese

Catch of the Day in Longaniza Crust 7 oz

Plantain purée, organic vegetables, bean saue, blue tortilla chips

Vallarta-Style Shrimp Enchiladas 7 oz

Mozzarella cheese, sour cream, guajillo chili sauce

Al Tikin Xic-Style Salmon 7 oz

Plantain purée, grilled pineapple, avocado gel, caramelized onion

Coconut Shrimp 10 oz

Mashed potato, buttered vegetables, mango sauce

Premium Culinary

From Chef’s Canoe

Lobster Tail (17 oz) 

From the Grill

Rib Eye USDA Prime (14 oz) 

Tomahawk USDA Prime (32 oz) 

Sides

Mashed Potato
Grilled Vegetables

Patron’s Favorites

Chicken Enchiladas with Mole Poblano 7 oz

Sesame, sour cream, fresh cheese

Stuffed Chicken Breast 9 oz

Squash blossom, mushrooms, goat cheese, organic vegetables, mashed potatoes in orange and guajillo sauce

Tampiqueña 10 oz

Flank steak, green enchilada, rajas poblanas, guacamole, beans



Vegetarian



Gluten Free



Spicy



Premium Culinary

Premium Culinary 25% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan Guests | Prices in Mexican Pesos, TAX included. Cash payments are not accepted. For guests on the European Plan a 15% service charge will be added.
Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.