

# Salads

## Ensaladas

**Watermelon and cheese salad with arugula and balsamic reduction**

Ensalada de sandía con queso acompañada de rúcula  
y reducción de balsámico

**Salmon salad along with caper vinaigrette**

Ensalada de salmón servida con vinagreta de alcaparras

**“EL MAR” SALAD**

Selection of fresh lettuces and seafood  
confit vinaigrette with dried fruits

ENSALADA DEL MAR

Una selección de diversas lechugas frescas y vinagreta  
de mariscos confitados con frutos secos

**BEET CARPACCIO**

Slices of beet along with shrimp salad and artichoke

CARPACCIO DE BETABEL

Delgadas láminas de betabel con ensalada de camarón y alcachofa

**Amaranth salad served with scallops, tomatoes, parsley and mint,  
marinated with rosemary and lemon honey**

Ensalada de amaranto servida con callo de hacha, tomate, perejil  
y menta picada, marinada con miel de romero y limón

# Cold Appetizers

## Entradas Frías

Caribbean Fish Ceviche served with papaya, olive oil and “habanero” chilli juice  
Ceviche de pescado caribeño, servido con papaya, aceite de olivo  
y jugo de habanero

### FISH “TIRADITO”

Thin marinated slices of fish fillet

TIRADITO DE PESCADO

Delgadas rebanadas de filete de pescado marinado

Salmon terrine with crusty rice

Terrina de salmón con crujiente de arroz

Tuna with mushroom confit

Atún con champiñones confitados

Slices of chilean sea bass served over rice spaghetti, soy sauce and ginger

Rodaja de róbalo chileno servido sobre espagueti de arroz,  
salsa de soya y jengibre

# Hot Appetizers

## Entradas Calientes

Crab and potato croquettes with pickled vegetables

Croquetas de cangrejo y papa con escabeche de vegetales

Smoked red bream served with watercress and herb foam

Palometa ahumada servida con berros y espuma de hierbas

Grilled vegetables, a combination of peppers and asparagus with herb emulsion

Vegetales a la parrilla, una combinación de pimientos y  
espárragos con emulsión de hierbas

Baked octopus tentacles served with tapioca, mango and coriander

Tentáculos de pulpo al horno de leña, servidos con tapioca, mango y cilantro

Crab “empanada” with mashed carrots

Empanada de jaiba con puré de zanahoria

Coconut shrimp served with sesame and eggplant cream

Camarones al coco servido con cremoso de ajonjolí y berenjena

## Soups

### Sopas

A combination of wild mushrooms in fish broth  
Una combinación de champiñones salvajes en consomé  
de pescado clarificado

Creole soup with vegetables and oregano  
Sopa criolla con vegetales y orégano

#### COLD COCONUT SOUP

A combination of coconut milk and vegetables with lemon grass  
SOPA FRÍA DE COCO  
Una combinación de leche de coco y vegetales con zacate de limón

## Rice

### Arroz

Chipotle rice with shrimps  
Arroz al chipotle con camarones

Crab and vegetables creamy rice  
Arroz cremoso con jaiba y vegetales

# Fish and seafood

## Pescados y mariscos

Wrapped red snapper with baby vegetables in agave leaf  
Envuelto de huachinango con vegetales en hoja de agave

Grilled octopus served with spinach  
Pulpo a la parrilla servido con espinacas

Redbreem fillet with sweet and sour vegetables  
Filete de palometa con agridulce de vegetales

Baked hogfish snapper served with corn, yellow pepper and pineapple  
Boquinete al horno servido con grano de elote, pimiento amarillo y piña

Seafood “papillote” served with banana leaf  
Papillote de mariscos servido en hoja de plátano

Thermidor lobster with escalibada  
Langosta Thermidor con escalibada

Grouper fillet served with creamy potatoes and green peas  
Filete de mero servido con papa cremosa y chícharos

Tuna fish fillet served with roasted red peppers  
Filete de atún servido con pimiento rojo rostizado

---

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet  
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 These are gluten free dishes  
Son platillos son libres de gluten

🌶️ These are spicy dishes  
Son platillos picantes

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.  
El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

# Vegetarian Menu / Menú Vegetariano

---

## Salads

### Ensaladas

🍏🌱🌿 Watermelon salad with orange polenta quenelle, arugula and balsamic reduction  
Ensalada de sandía con quenefas de polenta a la naranja, rúcula y reducción balsámica

🍏🌱🌿 Frisee salad, green pea mash, cucumber slices, pumpkin, carrot, vegetable pear, tofu, bean sprouts and caper vinaigrette  
Ensalada frisse, puré de chícharo, láminas de pepino, calabaza, zanahoria, chayote, tofu, germen de soya y vinagreta de alcaparras

🍏🌱🌿 Dried fruit salad, bouquet of lettuce, dried fruit and grapefruit vinaigrette  
Ensalada de frutos secos, bouquet de lechugas, frutos secos y vinagreta de toronja

### 🍏🌱 BEET CARPACCIO

Slices of beet along with shrimp salad and artichoke

CARPACCIO DE BETABEL

Delgadas láminas de betabel con ensalada de camarón y alcachofa

🍏🌱🌿 Amaranth salad, rice paper wraps with amaranth, rosemary honey and lemon, spinach, baked tomato, parsley and mint oil  
Ensalada de amaranto, envuelto de papel arroz con amaranto, miel de romero y limón, espinacas, tomate al horno, aceite de perejil y menta

## Cold Appetizers

### Entradas Frías

🍏🌱🌿 Caribbean ceviche, green apple, pineapple, tomato, onion, coriander, lemon, habanero oil, mango sauce and baked tortilla strips  
Ceviche caribeño, manzana verde, piña, tomate, cebolla, cilantro, limón, aceite de habanero, salsa de mango y juliana de tortilla

🍏🌱🌿 Rice spaghetti, diced roasted pumpkin, mashed carrots and ginger-soy sauce  
Espagueti de arroz, dados de calabacita al horno, puré de zanahoria y salsa de soya con jengibre

# Hot Appetizers

## Entradas Calientes

🍏🌿 Potatoes croquettes with pickled vegetables  
Croquetas de papa con vegetales en escabeche

🍏🌿🌿 Grilled vegetables, a combination of pepper  
and asparagus with herbs emulsion  
Vegetales a la parrilla, una combinación de pimientos  
y espárragos con emulsión de hierbas

🍏🌿🌿 Tapioca, roasted cassava, glazed onions, avocado, baked  
cherry tomatoes, coriander and hibiscus tapioca  
Tapioca, yuca rostizada, cebollas cristalizadas, aguacate, tomate  
cherry al horno, cilantro y tapioca a la Jamaica

## Sopas

### Soups

🍏🌿🌿 Broth of mushrooms and red wine reduction,  
herbs, mushrooms and chickpeas  
Caldo de reducción de hongos con vino tinto,  
hierbas, champiñones y garbanzos

🍏🌿🌿 Chilled coconut soup, combination of coconut milk with lemon grass  
Sopa fría de coco, combinación de leche de coco y vegetales  
con zacate de limón

## Rice

### Arroz

🌿🌿 Chipotle rice with roasted peppers and grilled cambray onions  
Arroz al chipotle con pimientos rostizados y cebollitas cambray a la parrilla

🍏🍏🌿 Rice with coconut milk, pumpkin, onions, carrot,  
coconut oil and roasted cauliflower  
Arroz con leche de coco, calabacita, cebolla, zanahoria,  
aceite de coco y coliflor rostizada

# From the wood-fired oven and grill

Del horno de leña y parrilla

## 🍏 VEGETABLE WRAP

Vegetables in agave leaf  
ENVUELTO DE VEGETALES  
Con vegetales en hoja de agave

## 🍏🌿 SAUTÉED SPINACH AND WHITE CORN

Peppers stued with spinach, hominy and Portobello  
mushroom with tomato sauce  
SALTEADO DE ESPINACAS Y MAÍZ BLANCO  
Pimientos rellenos con espinaca, maíz blanco y champiñones  
con salsa de tomate

## 🍏🌿 BITTERSWEET

Couscous, local pumpkin, vegetable pear, carrot and alfalfa sprouts  
AGRIDULCE  
Couscous, calabaza local, chayote, zanahoria y germen de alfalfa

## 🍏🌿 TUBERS TRILOGY IN THE OVEN

Potato, sweet potato and cassava, yellow pepper,  
corn slice and roasted pineapple  
TRILOGÍA DE TUBERCULOS AL HORNO  
Papa, camote y yuca, pimiento amarillo, rodaja  
de maíz y piña rostizada

## 🍏🌿 IN PARCHMENT

Salted vegetables, cauliflower, broccoli, pumpkin,  
peppers, carrots in banana leaf and yellow curry  
EN PAPILOTE  
Vegetales salteados, coliflor, brócoli, calabaza,  
pimientos, zanahoria en hoja de plátano y curry amarillo

## 🍏🌿 CREAMY POTATO AND GLAZED ONIONS

Creamy mashed potatoes, candied cambray potatoes,  
peas and cumin glazed purple onion slices  
CREMOSO DE PAPA Y CEBOLLAS CRISTALIZADAS  
Puré cremoso de papa, papas cambray confitado, chícharos,  
gajos de cebolla morada cristalizada con aroma de comino

# Vegetarianism

## El vegetarianismo

It is an essential step towards a better society and refers to the practice that prevents food intake of all types of animal meat. Being vegetarian is more than just giving up meat and eating 'lettuce'; vegetarianism is a way of life, a philosophy of life, a man's posture towards the world, the return to nature. Its flag is a healthy diet based on vegetables and a surrender to meat. Vegetarianism proclaims that if the daily diet is based on vegetables, all diseases can be prevented as vegetables contain huge amounts of nutrients. From this idea, the origin of the term "vegetarus": healthy, robust. And so it advocates biological culture products and rejects fertilizers, chemical treatments, dyes, preservatives and additives.

Es un paso esencial en pos de una sociedad mejor y se refiere a la práctica alimentaria que evita la ingestión de todo tipo de carnes de origen animal. Ser vegetariano es algo más que renunciar a la carne y comer "lechuga".

El vegetarianismo es una forma de vivir, una filosofía de vida, una postura del hombre frente al mundo, el retorno a la naturaleza.

Su bandera es la dieta sana basada en los vegetales y en la renuncia total a la carne.

Desde el vegetarianismo se proclama que si la alimentación diaria se sustenta sobre el vegetal, se pueden evitar todas las enfermedades ya que contienen una cantidad inmensa de sustancias nutritivas. De esta idea, el origen del mismo término "vegetarus": sano, robusto. Por eso aboga por los productos de cultura biológica, rechazando los abonos, tratamientos químicos, colorantes, conservantes o aditivos.

---

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet  
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 These are gluten free dishes  
Son platillos son libres de gluten

🥛 These are ovo lacto vegetarian dishes  
Son platillos ovo lacto vegetarianos

🌶️ These are spicy dishes  
Son platillos picantes

🌿 These are vegan dishes  
Son platillos veganos



# Desserts

## Postres

🌿 Flamed strawberries  
Fresas flameadas

🥚 Chocolate fondant  
Fondant de chocolate

🥚🌿 Tropical fruit and red fruit juice  
Frutos tropicales y jugo de frutos rojos

🥚 Warm apple cake  
Tibio de manzana

🥚 Carrot wrapped  
Envuelto de zanahoria

🥚 White chocolate texture  
Texturas de chocolate blanco

🌿 These are vegan dishes  
Son platillos veganos

🥚 These are ovo lacto vegetarian dishes  
Son platillos ovo lacto vegetarianos

🌿 These are gluten free dishes  
Son platillos son libres de gluten