

El Mar

Entradas Frías

CEVICHE

Ceviche de pescado caribeño, servido con aceite de olivo y jugo de habanero

AGUACHILE

Camarón marinado en limón verde, sazonado con chile serrano, cebolla morada, pepino, y cilantro fresco

SALPICÓN

De res deshebrado sobre tostada de maíz con aguacate, limón y crema agria

Entradas Calientes

HUARACHE

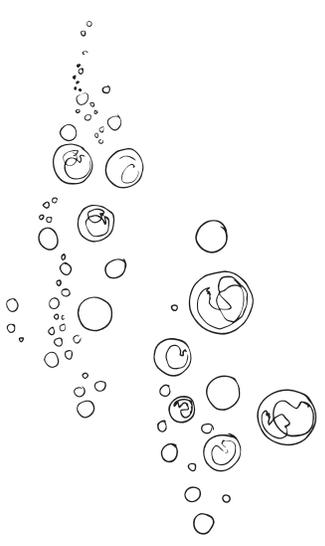
De camarón salteado con ajo, frijol negro, lechuga, queso cotija, aguacate, crema agria, y una salsa roja de tomate asado

EMPANADAS

De masa fresca rellenas de mariscos mixtos, salsa verde de tomatillo y crema ácida

TACO DE PESCADO

Servido con tortilla, pico de gallo, crema agria, col, aguacate, cilantro y mayonesa de chipotle



Ensaladas

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

Ensalada de maíz tatemado con carnitas de atún, tomates cherry, queso fresco, cebolla morada y vinagreta de tajín

Pescados y Mariscos

PULPO A LA PARRILLA

Con puré de plátano macho y miel de flor de Jamaica

SALMÓN

Salmón al horno de piedra en adobo de chile guajillo con escabeche de cebolla morada, cilantro, chile morrón rojo y aguacate acompañado de arroz blanco con verduras

PESCADO A LA TALLA

Filete de pescado, bañado con salsa de pasilla y servido con vegetales a la parrilla

SURF AND TURF

Camarón jumbo al mojo de ajo y filete de res con una salsa de vino tinto y papas horneadas

*P*escados y Mariscos

CHILE RELLENO

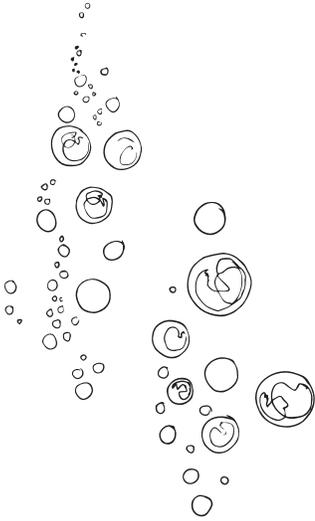
Chile poblano relleno de picadillo de carne y queso, rebozado y bañado en una salsa ligera de tomate

ARROZ A LA TUMBADA

Arroz cocido en caldo de pescado, con mariscos y aromatizado con hojas de epazote

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.

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
 - 🌾 Son platillos libres de gluten
 - 🥚 Este platillo contiene lácteos y/o huevos
 - 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



Postres

🍓 Fresas flameadas

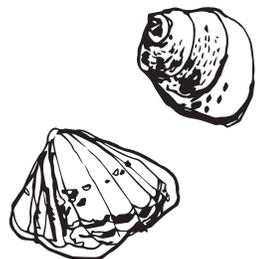
🍫 Fondant de chocolate

🍌🍌 Frutos tropicales y jugo de frutos rojos

🍏 Tibio de manzana

🍌 Envuelto de zanahoria

-
- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
 - 🌿 Son platillos son libres de gluten
 - 🍌 Este platillo contiene lácteos y/o huevos
 - 🍌 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



Menú de Origen Vegetal

Entradas Frías

CEVICHE

🍏 🌱 🌿 Ceviche de verduras, manzana verde, piña, tomate, cebolla, cilantro, limón, aceite de habanero, salsa de mango y juliana de tortilla al horno

ESQUITE

Maíz entero al grill, queso rallado, mayonesa, paprika y cilantro fresco

Entradas Calientes

HUARACHE

De frijol negro, lechuga, aguacate, crema agria vegana y una salsa roja de tomate asado

EMPANADAS

De masa fresca de maíz rellenas de elote y setas mixtas con una salsa verde de tomatillo

Ensalada

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

Arroz

- ☞ Arroz al chipotle con pimientos rostizados y cebollitas cambray a la parrilla

Del horno de leña y parrilla

- 🍏 **ENVUELTO DE VEGETALES**
Con vegetales en hoja de agave

- 🍷☞ **TRILOGÍA DE TUBERCULOS AL HORNO**
Papa, camote y yuca, pimiento amarillo, rodaja, de maíz y piña rostizada

ENCHILADAS

Papa, camote y yuca, pimiento amarillo, rodaja de maíz y piña rostizada

CHILE RELLENO

Pimientos rellenos con amaranto, maíz, calabaza y lentejas, salsa veracruzana de tomate y pimiento



Beloved
Playa Mujeres, Mexico

