

El Mar

ENTRADAS

🍏🌿 Guacamole y salsa mexicana con totopos

🍏🌿 **GAZPACHO**
Servido con su guarnición tradicional

“VUELVE A LA VIDA”
Una combinación de mariscos con salsa cóctel y jengibre

QUESADILLA
Rellena de queso acompañada con salsa chipotle

AGUACHILES

AGUACHILE DE PULPO
Con jugo de pepino, cilantro, chile serrano y tomate

CEVICHE DE CAMARÓN
Marinado en salsa pico de gallo

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.

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE

Con tomate, mozzarella y pesto

ENSALADA DE PEPINO, PIÑA Y COCO

Una combinación fresca con vinagreta de limón

PIZZAS Y CALZONE

PIZZA BBQ

Con salsa de tomate, queso mozzarella, cubos de pechuga de pollo, BBQ, cebolla morada y pimientos

PIZZA MARGARITA

Con salsa de tomate y queso mozzarella

PIZZA PEPPERONI

Con tomate, queso mozzarella y pepperoni

Relleno con tomate y queso mozzarella /
Salmón ahumado, queso mozzarella y chipotle /
Vegetariano con salsa cassé y vegetales mixtos

🍏 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)

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA DE RES

Con lechuga, tomate, pepinillo agrio y queso suizo

HAMBURGUESA DE POLLO

Con lechuga, tomate, pepinillo agrio y queso suizo

DE LA PARRILLA

1/2 POLLO A LA PARRILLA

Servido con ensalada y aderezo provenzal

COSTILLA DE RES CARIBEÑA

Servida con piña y vegetales a la parrilla

PESCADO DEL DÍA

Servida con berenjenas y tomate

FILETE DE ATÚN A LA PARRILLA

Servido con vegetales al aceite de ajonjolí

FILETE DE CERDO AL ADOBO

Servido con puré de papa y vegetales curtidos

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.

POSTRES

🍯 Flan de coco con frutas exóticas, sirope de fruta de la pasión

🍯 Clafoutis de plátano con ron y pasas

🍯 Pastel de queso con oreo, Chantilly

🍏 🌿 🌱 Ensalada de frutas

🍯 Crema de chocolate amarga y crema Chantilly con crumble de café, garapiñado y licor de Kahlúa

🍏 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

- 🍏🌱 **“QUESADILLA”**
 - 🌱 Rellena de queso vegano acompañada con salsa chipotle

AGUACHILES

- 🌱 Con jugo de pepino, cilantro, chile serrano y tomate

CEVICHE

- 🍏🌱🌿 De pepino marinado con jugo de limón, cebolla morada, cilantro y tomate verde

PIZZAS

- 🌱 **PIZZA BBQ TOFU**
Con salsa de tomate, queso mozzarella vegano, BBQ, cebolla morada y pimientos
- 🌱 **PIZZA MARGARITA**
Con salsa de tomate y queso mozzarella vegano

PLATILLOS PRINCIPALES

- 🍷 **HAMBURGUESA DE VEGETALES PARRILLADOS ESTILO DEL MAR**
Con lechuga, tomate, pepinillo agrio, queso suizo y cebolla asada

- 🍷 **BURRITO DE CHILE POBLANO**
Servido con arroz, grano de elote y salsa de chile poblano

- 🌱 **NOPALES AL PASTOR**
Servidos con piña y queso

- 🌱 **CHAMPIÑONES AL AJILLO**
Servidos con tortilla de harina

- 🍷 **VERDURAS AGRIDULCE**
Servido con fettuccini y aceite de ajonjolí

-
- 🍏 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)