









ENTRADAS

PASTEL DE CANGREJO (3 pzs)	\$335
Aderezo de mostaza, miel y yogur.	
 MEJILLONES ESPAÑOLES (250 g)	\$395
Ajo, mantequilla, nuez, azafrán, vino blanco.	
MEJILLONES CON ESTRAGÓN (250 g)	\$410
Ajo, mantequilla, crema, vino blanco.	
 CEVICHE DE COLIFLOR	\$350
Coliflor, jitomate, cebolla, cilantro, aceite de oliva virgen, jugo de limón.	
 CEVICHE DE PESCADO (200 g)	\$410
Pesca del día, jitomate, cebolla morada y cilantro.	
 TÁRTARA DE ATÚN (200 g)	\$425
Jengibre, limón amarillo, ajonjolí y cremoso de aguacate.	
 CARPACCIO DE ATÚN (200 g)	\$425
Aceitunas, alcaparras, aceite de oliva, limón y queso parmesano.	
 TORRE DE MARISCOS	\$510
Camarón crudo (50 g) y cocido (50 g), pulpo (50 g), atún (50 g) y salsa de serrano.	

ENSALADAS

 ENSALADA CÉSAR	\$385
Tradicional aderezo César con anchoas, lechuga, queso parmesano y crotones.	
 ENSALADA MIXTA	\$315
Lechugas mixtas con tomate cherry, alcaparras, cebolla y vinagreta de vino tinto.	

SOPAS

CREMA DE ALMEJAS	\$385
Mantequilla, vino blanco, perejil, servida en pan de hogaza.	
*BISQUE DE LANGOSTA	\$510
Flameada al Pernod, servida en pan de hogaza.	
BOUILLABAISSÉ	\$495
Sopa de mariscos con mejillones (50 g), almeja chirla (100 g), camarón (45 g), pescado (50 g) y jaiba (100 g).	

CARNES Y AVES

PECHUGA DE POLLO ENCOSTRADA (200 g)	\$460
Panko, queso parmesano, finas hierbas con salsa de chile morita y puré de camote.	
FILETE MIGNON (220 g)	\$810
A la plancha en salsa de champiñones y papa al horno.	
NEW YORK STERLING SILVER (340 g)	\$955
Con espárragos a la parrilla y papa horneada.	

- PESCADOS Y MARISCOS -

PESCA DEL DÍA (200 g)	\$520
Filete de pescado preparado al gusto con arroz y verduras.	
PASTA CREMOSA CON FRUTOS DEL MAR	\$530
Spaghetti con camarones (80 g), mejillones (80 g), pulpo (80 g) y salsa blanca.	
 ATÚN SELLADO (200 g)	\$595
Con costra de ajonjolí, acompañado con aderezo Nicoise y vegetales salteados.	
PULPO A LA PARRILLA (200 g)	\$595
Pulpo al ajillo con morrones y papa rostizada.	
CAMARONES U-15 (7 pzs)	\$715
Preparados a su gusto con papas cambray.	
HUACHINANGO A LA TALLA (200 g)	\$760
Filete de huachinango a las brasas con salsa guajillo, arroz y vegetales.	
 PAELLA	\$695
Con pollo (50 g), cerdo (50 g), camarones (45 g), mejillones (50 g), almeja (100 g) y chorizo (50 g).	
SALMÓN (200 g)	\$760
Con calabaza rellena de queso, cubierto en salsa de jitomate, piña rostizada y salsa habanero.	



 Crudo  Cerdo  Nuez  Sésamo  Vegetariano

Precios en pesos mexicanos e incluyen IVA. El consumo de productos crudos queda bajo responsabilidad del cliente.

Platillos marcados con [] no están incluidos dentro del paquete para huéspedes all-inclusive. Tomahawk (porción para 2 personas) sólo disponible para compartir con paquete para huéspedes Premium.

Platillos marcados con [] no están incluidos dentro del paquete para huéspedes Premium.

ESPECIALES DEL CHEF

*PAELLA NEGRA

Con langosta (100 g), pollo (100 g), cerdo (100 g), mejillones (100 g), almeja (100 g) y tinta de calamar.
\$795

*LANGOSTINOS (5 pzs)

Preparado al gusto, acompañados de papa Cambray.
\$1,150

*HUACHINANGO ENTERO (800-1,000 g)

Frito con aderezo de chile con ensalada mixta, alcaparras, tomate cherry, pimientos, aceitunas.
\$1,295

*COLA DE LANGOSTA (180-200 g)

Al vapor con romero y mantequilla, vino blanco, arroz y vegetales.
\$1,395

*RIB EYE (450 g)

Sterling Silver con espárragos con tocino y papa al horno.
\$1,250

**TOMAHAWK (1.2 kg)

Porción para 2 personas.
Sterling Silver acompañado de elote dulce y asado, con papa al horno.
\$3,195

**MAR Y TIERRA

Porción para 2 personas.
2 Colas de langosta (360 g)
1 Filete mignon (220 g)
5 Camarones U-15
Papa al horno y espárragos con tocino.
\$3,550


**LANGOSTA BOGAVANTE

Pregunte a su mesero para escoger su langosta.
\$3,900 *por kg*

**PATAS DE CANGREJO REAL DE ALASKA (454 g)

Mantequilla de ajo, mayonesa, aioli de limón y salsa tártara.
\$3,995

EXTRAS Y GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA	\$105
PAPA AL HORNO	\$75
 ESPÁRRAGOS CON TOCINO (3 pzs)	\$115
VEGETALES SALTEADOS	\$90
ARROZ	\$50
GUACAMOLE	\$125
CAMARONES (90 g)	\$190
PULPO (100 g)	\$190
POLLO (100 g)	\$145
PATAS DE CANGREJO REAL (227 g)	\$2,395

Cambio de guarnición tiene costo extra.

POSTRES

PASTEL DE QUESO FRITO	\$225
Empanizado acompañado con helado.	
MOUSSE DE CHOCOLATE	\$260
Bizcocho con chocolate cremoso.	
FLAN NAPOLITANO	\$225
Flan casero con cubierta de caramelo.	
HELADOS	\$195
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate. • Vainilla. • Fresa. • Coco. 	



 Crudo  Cerdo  Nuez  Sésamo  Vegetariano

Precios en pesos mexicanos e incluyen IVA. El consumo de productos crudos queda bajo responsabilidad del cliente.



Platillos marcados con [] no están incluidos dentro del paquete para huéspedes all-inclusive. Tomahawk (porción para 2 personas) sólo disponible para compartir con paquete para huéspedes Premium.

Platillos marcados con [] no están incluidos dentro del paquete para huéspedes Premium.

APPETIZERS

CRAB CAKE (3 pcs) Mustard, honey and yogurt dressing.	\$335
 SPAIN MUSSELS (9 oz) Garlic, butter, nuts, saffron, white wine.	\$395
TARRAGON MUSSELS (9 oz) Garlic, butter, cream, white wine.	\$410
 CAULIFLOWER CEVICHE Cauliflower, tomato, onion, cilantro, lemon juice, olive oil.	\$350
 FISH CEVICHE (7 oz) Catch of the day, tomato, red onion and parsley.	\$410
 TUNA TARTARE (7 oz) Ginger, yellow lemon, sesame seeds and creamy avocado.	\$425
 TUNA CARPACCIO (6 oz.) Olives, capers, olive oil, lemon and parmesan cheese.	\$425
 SEAFOOD TOWER Raw shrimp (1.7 oz), cooked shrimp (1.7 oz), octopus (1.7 oz), tuna (1.7 oz) and serrano chili sauce.	\$510

SALADS

 CAESAR SALAD Traditional Caesar dressing with anchovies, lettuce, parmesan cheese and croutons.	\$385
 MIX SALAD Mixed lettuce and red wine vinaigrette, seasonal vegetables.	\$315

SOUPS

CLAM CHOWDER With butter, white wine, parsley, served in a rustic bread bowl.	\$385
* LOBSTER BISQUE Flambéed with Pernod, served in a loaf bread.	\$510
BOUILLABAISSE Traditional seafood soup with mussels (1.7 oz), clams (3.5 oz), shrimp (1.5 oz), fish (1.7 oz) and crab (3.5 oz).	\$495

MEATS AND POULTRY

CRUSTED CHICKEN BREAST (7 oz) Panko, parmesan cheese, fine herbs, with morita chili sauce and sweet potato purée.	\$460
MIGNON FILET (8 oz) Grilled tenderloin in mushroom gravy and baked potato.	\$810
NEW YORK STERLING SILVER (12 oz) With grilled asparagus and baked potato.	\$955

FISH & SHELLFISH

CATCH OF THE DAY (7 oz) Fish fillet a la carte with rice and vegetables.	\$520
CREAMY SEAFOOD PASTA Spaghetti with shrimp (2.8 oz), mussels (2.8 oz), octopus (2.8 oz), and white sauce.	\$530
 SEARED TUNA (7 oz) With sesame crust, accompanied with sauteed vegetables and Nicoise dressing.	\$595
GRILLED OCTOPUS (7 oz) Al ajillo grilled octopus with roasted bell pepper and potato.	\$595
SHRIMPS U-15 (7 pcs) A la carte with cambray potato.	\$715
RED SNAPPER "A LA TALLA" (7 oz) Charcoal-grilled red snapper fillet with guajillo chili sauce, rice and vegetables.	\$760
 PAELLA With chicken (1.7 oz), pork (1.7 oz), shrimp (1.5 oz), mussels (1.7 oz), clams (3.5 oz) and chorizo (1.7 oz).	\$695

SALMON (7 oz) With stuffed zucchini covered in tomato sauce, roasted pineapple and habanero sauce.	\$760
--	-------



 Raw

 Pork

 Nut

 Sesame

 Vegetarian

Prices in Mexican pesos and include tax. The consumption of raw products is the responsibility of the consumer.

Dishes marked with [] are not included in the package for all-inclusive guests. Tomahawk (portion for 2 persons) only available to share with Premium Guest Package.

Dishes marked with **[] are not included in the package for Premium Guest.

CHEF'S SPECIALS

 ***PAELLA NEGRA**

With lobster (3.5 oz), chicken (3.5 oz), pork (3.5 oz), mussels (3.5 oz), clams (3.5 oz), and squid ink.
\$795

***PRAWNS (5 pcs)**

A la carte, accompanied with cambray potatoes.
\$1,150

***WHOLE RED SNAPPER (28-35 oz)**

Fried and served with chili dressing, mixed greens, capers, cherry tomatoes, bell peppers and olives.
\$1,295

***LOBSTER TAIL (6-7 oz)**

Steamed with rosemary, butter and white wine, served with rice and vegetables.
\$1,395

***RIB EYE (16 oz)**

Sterling Silver with spinach sauteed with garlic and butter.
\$1,250

****TOMAHAWK (42 oz)**

Portion for 2 persons.
Sterling Silver accompanied by roasted sweet corn.
\$3,195

****SURF & TURF**

Portion for 2 persons.
2 Lobster tails (12.6 oz)
1 Mignon filet (7.7 oz)
5 Shrimps U-15
Baked potato and asparagus with bacon.
\$3,550

****MAINE LOBSTER**

Ask your waiter to choose your lobster.
\$3,900 *per lb*

****ALASKAN KING CRAB LEGS (16 oz)**

Garlic, butter, mayonnaise, lemon aioli and tartar sauce.
\$3,995

EXTRAS & SIDES

FRENCH FRIES	\$105
BAKED POTATO	\$75
 ASPARAGUS WITH BACON (3 pcs)	\$115
SAUTÉED VEGETABLES	\$90
RICE	\$50
GUACAMOLE	\$125
SHRIMP (3 oz)	\$190
OCTOPUS (3.5 oz)	\$190
CHICKEN (3.5 oz)	\$145
KING CRAB LEGS (8 oz)	\$2,395
Side change subject to extra charge.	

DESSERTS

FRIED CHEESECAKE	\$225
Cheesecake breaded served with ice cream.	
CHOCOLATE MOUSSE	\$260
Cake with creamy chocolate.	
NEAPOLITAN FLAN	\$225
Homemade flan with caramel.	
ICE CREAM	\$195
Chocolate.	
Vanilla.	
Strawberry.	
Coconut.	



Raw



Pork



Nut



Sesame



Vegetarian

Prices in Mexican pesos and include tax. The consumption of raw products is the responsibility of the consumer.

Dishes marked with [] are not included in the package for all-inclusive guests. Tomahawk (portion for 2 persons) only available to share with Premium Guest Package.

Dishes marked with [] are not included in the package for Premium Guest.