



## ENTRADAS FRÍAS

### CARPACCIO ROJO

Atún y filete de res, salsa de maracuyá, soya, arúgula baby y cítricos

### ROLLO DE ARROZ

Pechuga de pollo y camarón, lechugas y julianas de vegetales con aderezo de cacahuate

## ENTRADAS CALIENTES

### TEMPURA SHELL

Atún y pollo tempura marinados en salsa ponzu, aderezo de chipotle y crujiente de maíz

### PASTEL DE CANGREJO

Crocantes de cangrejo, moro y pork belly confitado, queso feta, palmitos y aderezo de jengibre

## ENSALADAS

### ENSALADA CORAL

Arúgula, tomates, camarón, tzik de venado, vinagreta de limón

### ENSALADA PORTOBELLO

Confitado con ajo panceta y mejillones empanizados

## SOPAS

### CREMA DE ALMEJA

Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino y crema entera

### SOPA DE CAMARÓN Y BACK RIB

Aromatizada con epazote y tomates ahumados

## ARROZ Y PASTAS

### MAC & CHEESE

Con langosta y rib eye

### RISOTTO DE POLLO Y CALLO

Setas, espárragos, vino blanco, queso azul y aceite de trufa

### FETTUCCINI CON CAMARONES Y CECINA ADOBADA

Salsa de queso

Platillos libres de gluten

Incluye ingredientes locales

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.

## PLATILLOS PRINCIPALES

### DÚO CROCANTE

Camarones coco, wonton de brisket, salsa de piña-habanero y salsa Hoisin

- ⌚ **SALMÓN Y CORDERO A LA PARRILLA**  
Salsa de pimientos rojos, espárragos y papas

### ⌚ PULPO Y VENADO

Marinados con salsa talla, papas a la parrilla, pimientos asados, rúcula aceite de humo y sal

### ⌚ ATÚN MIGNON

Envuelto en tocino con puré de papa, espárragos a la mantequilla, tomates cherry tatemados y salsa de jerez

### ⌚ BROCHETA DE CALLO Y RES

Mantequilla de limón, champiñones y puré de papa con ajo negro

### ⌚ RIB EYE Y CAMARÓN

Con papas a la francesa, puré de ajo y mantequilla cajún

## POSTRES

Tarta de queso manchego y mora azul

Deconstrucción de pastel de zanahoria

⌚ Crème brûlée de plátano

Crumble especiado de frambuesa y helado de nuez

⌚ Platillos libres de gluten

⌚ Incluye ingredientes locales

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.

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ENTRADAS

- 🍎 🥬 **ARANCINI DE AZAFRÁN**  
Jalea de tomate, calabaza encurtida
- 🍎 🥬 **COLIFLOR HARISSA**  
Tahini, alcaparra frita y eneldo
- 🍎 🥬 **TEXTURAS DE ALCACHOFA**  
Albahaca, crema de coco, espinaca vapor

## SOPA

- 🍎 🥬 **CREMA DE NUEZ DE LA INDIA**  
Uva rostizada, crocante de cebolla

## PLATOS FUERTES

- 🍎 🥬 **BERENJENA**  
Chutney de tomate, pistache y lavosh de tomillo
- 🍎 🥬 **GRILL BAO**  
Mix de lenteja, col agripicante, papa curly

## POSTRES

- CHOCO CACAHUATE**  
Bizcocho de cacao con crema de maní y ganache de chocolate 70%

Leaf icon: Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)  
Apple icon: Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

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.



# MENÚ FAMILIAR

## ENTRADAS

### ❶ ENSALADA CORAL

(Bowl para compartir al centro de la mesa 4 pax)  
Arúgula, tomates, camarón, tzik de venado, vinagreta de limón

### ❷ ROLLO DE ARROZ

(Al centro de la mesa 1 por pax)

Pechuga de pollo y camarón, lechugas y julianas de vegetales con aderezo de cacahuate

### TEMPURA SHELL

(Al centro de la mesa 1 por pax)

Atún y pollo tempura marinados en salsa ponzu, aderezo de chipotle Y crujiente de maíz

## CREMA

### ❸ CREMA DE ALMEJA

Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino y crema entera

## A ELEGIR:

### MAC & CHEESE

Con langosta y Rib Eye

### ❹ ATÚN MIGNON

Envuelto en tocino, con puré de papa, espárragos a la mantequilla, tomates cherry tatemados y salsa de jerez

### ❺ PULPO Y VENADO

Marinados con salsa talla, papas a la parrilla, pimientos asados, rúcula, aceite de humo y sal

## POSTRE

### ❻ Crème brûlée de plátano

❸ Platillos libres de gluten

❹ Incluye ingredientes locales

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.



# MENÚ DE NIÑOS

## ENTRADAS

### ROLLO DE ARROZ

Pechuga de pollo y camarón, lechugas y julianas de vegetales con aderezo de cacahuate

### CREMA DE ALMEJA

Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino y crema entera

## PLATILLO PRINCIPAL A ELEGIR:

### MAC & CHEESE

Con Rib Eye

### DÚO CROCANTE

Camarones coco, wonton de brisket, salsa de piña y salsa Hoisin

## POSTRE

Deconstrucción de pastel de zanahoria

Platillos libres de gluten

  
PLAYA MUJERES, MEXICO