



APPETIZERS | ENTRADAS

- **Crab Salad Rolls (30 g) / Rollitos de ensalada de Jaiba (30 g)** **\$225 mxn**
With pea cream / *Con cremoso de chícharo.*
- **Tuna “Tiradito” with Yuzu Juice** **\$345 mxn**
Tiradito de atún con yuzu (80 g)
With citrus yuzu sauce, onion, and avocado.
Con salsa cítrica de yuzu, cebolla y aguacate.
- **Scallops (80 g) / Callos de hacha risolados (80 g)** **\$265 mxn**
Scallops on a bed of baby spinach and cherry tomatoes.
En una cama de espinaca baby y tomate cherry.
- **Three-Texture Salad / Ensalada tres texturas** **\$195 mxn**
Mixed lettuces with watermelon, goat cheese, agave honey vinaigrette, and lemon.
Mezcla de lechugas con sandía, queso de cabra y vinagreta de miel de agave con limón real.

SOUPS | SOPAS

- **Tlalpeño Soup / Caldo tlalpeño** **\$200 mxn**
With chicken breast (100 g), chipotle chili, chickpeas, vegetables, and epazote essence.
Con pechuga de pollo (100 g), chile chipotle, garbanzo, vegetales y esencia de epazote.
- **Tarasca Soup / Sopa tarasca** **\$200 mxn**
Delicious soup made with tomato, chicken broth, and ancho chili, topped with Manchego cheese and avocado.
Deliciosa sopa a base de tomate, caldo de pollo y chile ancho, con queso manchego y aguacate.
- **Cream Soup Duo / Crema contraste** **\$200 mxn**
Roasted corn cream with dark beer, and huitlacoche cream scented with epazote and a touch of jalapeño pepper.
Crema de maíz rostizado con cerveza oscura, y crema de huitlacoche perfumada con epazote y un toque de chile jalapeño.

SEAFOOD | PESCADOS Y MARISCOS

- **Al Pastor cabrilla Fish Fillet / Pescado cabrilla al pastor (200 g)** **\$410 mxn**
With achiote, pineapple, and roasted zucchini sauce.
Con salsa de achiote, piña y calabacita asada.
- **Catch of the Day “Risolado” Style / Filete de pescado risolado** **\$450 mxn**
Sautéed fish fillet and mussels in white wine, crustacean sauce, served on a bed of baby spinach and purslane mix with loaf bread.
Filete de pescado risolado y mejillones salteados en vino blanco, salsa de crustáceos, cama de espinaca baby y mix de verdolagas con pan de hogaza.
- **Zarandeado Shrimp (120 g) / Camarones zarandeados (120 g)** **\$495 mxn**
With pineapple relish, green tomato, fresh coriander, cherry tomato, and potato.
Con relish de piña, tomatillo, cilantro fresco, tomate cherry y mil hojas de papa.

MEAT | CARNES

- **Beef Fillet with Marrow / Filete de res con tuétano** **\$1,050 mxn**
40% Discount with the All-Inclusive Plan | 40% de descuento con el plan todo incluido
Beef fillet and roasted bone marrow, au jus with baby vegetables, roasted shallots, and potato soufflé with rosemary and bacon.
Filete de res y tuétano asado, au jus con verdura baby, chalotes rostizados y suflé de papa con romero y tocino.
- **Tampiqueña-Style Beef Steak** **\$620 mxn**
Filete de res estilo tampiqueña
(7oz) of juicy roast beef accompanied by a chicken enchilada (30 g), a squash blossom quesadilla and fried plantain, handmade tortillas and molcajete sauce.
(200 g) de jugosa carne asada acompañada de una enchilada de pollo (30 g), una quesadilla de flor de calabaza y plátano macho frito, tortillas hechas a mano y salsa de molcajete.

POULTRY | AVES

- **Organic Himalayan Brine Marinated Chicken** **\$360 mxn**
Pollo orgánico marinado en salmuera del Himalaya
Grilled chicken (500 g) in garlic juice and red wine, accompanied by mashed potatoes and grilled vegetables.
(500 g) de pollo a la parrilla en jugo de ajo y vino tinto, acompañado de puré de papa y vegetales a la parrilla.

PORK | CERDO

- **Pork Ribs (300 g) / Costilla de cerdo adobada (300 g)** **\$410 mxn**
Pork ribs baked for 4 hours with zucchini colache and fresh cheese.
Horneada por 4 horas con colache de calabaza y queso fresco de la región.
- **Poblano Linguini Pasta / Linguini a la poblana**
Linguine pasta in poblano sauce with corn kernels and cotija cheese.
Pasta linguini en salsa poblana con granos de elote y queso cotija.
Choose one of the following / *Proteína a escoger:*
 - Chicken / Pollo (200 g)** **\$385 mxn**
 - Shrimp / Camarón (120 g)** **\$420 mxn**
 - Steak / Arrachera (200g)** **\$570 mxn**

DESSERTS | POSTRES

- **Rice Pudding with Orange Liqueur** **\$165 mxn**
Budín de arroz con licor de naranja
Accompanied by a crunchy pumpkin seed.
Acompañado de un crocante de semilla de calabaza.
- **Traditional Mexican Tres Leches (Three Milk) Cake** **\$165 mxn**
Pastel de 3 leches
Vanilla cake in sweet combination of milk.
Pan de vainilla en combinación dulce de tres leches.
- **Traditional Flan / Flan tradicional** **\$165 mxn**

FLAMBÉED DESSERTS | POSTRES FLAMBEADOS

- **Mexican Coffee / Café mexicano** **\$220 mxn**
Espresso flamed with tequila, coffee liqueur and cherry whipped cream topping.
Café expreso flameado con tequila, licor de café y topping de crema batida con cereza.
- **Irish Coffee / Café irlandés** **\$220 mxn**
Espresso flamed with whiskey, coffee liqueur and cherry whipped cream topping.
Café expreso flameado con whiskey, licor de café y topping de crema batida con cereza.

COFFEE | CAFÉS

- **Regular • Cappuccino • Espresso** **\$99 mxn**

**Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
Consumir carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

*Prices in Mexican pesos with taxes included. Consumption of raw food is at your own risk.

*Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.