

Estimado Huesped; Después de ordenar Lo invitamos a disfrutar de nuestra barra de ensaladas y postres

Ensaladas

Tostada caribeña

Atún sellado, mango, pimiento morrón, cilantro, semilla de coriandro, aceite de olivo, aguacate, pimienta negra molida, jugo de limón servido en buñuelo de trigo.

Coctel de mariscos

Camarón, pulpo, surimi, pescado, jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano, aceite de olivo, pimienta molida, jugo de naranja, salsa tabasco y salsa coctelera.

Ensalada verde

Mix de lechugas, aguacate, morrón verde, pepino, apio, chicharos, arugula, espinaca, ejotes, crotones de ajo y aderezo de queso azul.

Aguachile de pescado

Pescado curtido, pepino, chile, aguacate, cilantro, cebolla morada, tomate, chile serrano, jugo de limón y totopos.

Del pescador

Ensalada fresca de lechugas con mariscos en vinagreta de sandía asada y brotes.

Tartar de atún

Lomo de atún con mango, guindilla roja, aceite de ajonjolí, huevo de codorniz, y brotes de la estación.

Carpaccio de portobellos

Espuma de roquefort, tierra de chiles tatemados con vinagreta de epazote.

Con sabor a

Mezcal Caribeño

Caldo de marisco en reducción de mezcal, adobo de chiles, papa, pimientos y granos de elote tierno.

Sopa al coco y azafrán

Combinación de mariscos, leche de coco, flor de azafrán, hierbas de limón, apio, jícama y espárragos.

A la Espera

Tostada de Aguachile

Aguachile negro de camarón, cebolla asada, chile xcatic, pepino y aguacate.

Taco Vegano

Hojas de romana con juliana de vegetales salteados, ajo, perejil, piña, frutos secos y salsa de aguacate con chile serrano.

Pulpo Rostizado

Hierbas aromáticas, ajonjolí negro y Chutney de habanero con piña.

Del Mar a la Mesa

Siete mares

Espagueti, camarones, mejillones, aros de calamar con salsa pomodoro, chile serrano, tapenade y alcaparras fritas.

Jambalaya Louisiana

Arroz cristal al estilo soul food, camarones, chorizo andosilla, cayena pepper, cajun, cilantro y pimientos rostizados.

Mariscos Papillote

Calamar, camarones, almejas, mejillones, pescado, pimientos, cebollas al vino blanco acompañado con arroz caribeño.

Pescador

Comida
del
Mar

Pescador

Comida del Mar

Pesca del día

Mahi Mahi en sal negra

Arroz caribeño, leche de coco, puré de betabel y pure de zanahoria.

Robalo en costra de chile

Salsa de mantequilla, chips de plátano, puré de espinacas y gel de zanahoria.

Salmón Tropical

Glaseado con miel de chiles, mango, piña, arroz con frutos secos y spaguetti de zapallo al ajo.

Del Arrecife al Cielo

Camarones en salsa de pimientos dulces

Arroz jamaicano y fresca ensaladilla.

Mejillones al Sabayón

Mejillones gratinados en sabayón de ajo, queso azul, espinacas y alcachofas sobre puré de camote.

Caribbean Surf & Turf

Filete de res y camarón en salsa de xcatic, espuma de salmón con limón acompañado con puré de papa al ajillo y vegetales salteados.

De la Tierra

Miñón de pollo

Puré de camote, vegetales, con vinagreta tibia de hongos.

Filete de cerdo

Mole rosa con jamaica, puré de papa con ajo y zapallo al cilantro.

Postres

Pay de limón

Tradicional pay de limón persa, servido con merengue francés y salsa de vainilla.

Profiteroles

Rico postre suave y delicado, relleno de crema pastelera de naranja cubiertos en chocolate amargo.

Pastel Opera

Finas Capas de Pastel de crema y licor de café, pan de vainilla, almendras, cerezas, chantilly, ganache de mantequilla y chocolate glaseado.

Tarta di Melé

Tradicional tarta de manzana, canela y clavo de olor, bañado con almíbar de piloncillo y crema batida

Langosta al mojo de ajo y mantequilla de limón (400 gr)

Cola de Langosta del caribe marinada en vino blanco cocida al momento, acompañada de risotto de azafrán, espárragos, tomate a la parrilla y zucchini relleno de mariscos. servida con mojo de ajo y suave mantequilla de limón

Costo a dicional: \$1,100 MXN

Estimado huésped:

el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor. Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico

Símbolos alérgenos:

 Vegetariano

 Lácteos

 Frutos secos

 Pescado

 Libre de gluten

 Huevo

 Cacahuete

 Crustáceos

Dear Guest

After ordering

We invite you to enjoy our salad and dessert bar

Salads

Caribbean Tostada

Diced grilled tuna, mango, bell pepper, cilantro, coriander, olive oil, avocado, fresh ground black pepper, lime juice over a wheat deep fried tortilla.

Sea food Cocktail

Shrimps, octopus, surimi, white fish, tomato, onion, cilantro, serrano chilli, olive oil, black pepper, orange juice, tabasco sauce and house cocktail sauce.

Green Salad

Mixed greens, avocado, green bell pepper, cucumber, celery, peas, arugula, spinach, green beans, garlic croutons and blue cheese dressing.

White Fish "Aguachile"

White fish marinated in lime juice, cucumber, serrano chilli, avocado, cilantro, red onion, tomatillo, lime juice served with tortilla chips.

The fisherman

Fresh lettuce salad with seafood, roasted watermelon vinaigrette and sprouts.

Tuna tartar

Tuna loin with mango, red chilli, sesame oil, quail egg and seasonal sprouts.

Portobello Carpaccio

Roquefort foam, land of roasted bell pepper with epazote vinaigrette.

Flavor to

Caribbean Mezcal

Seafood broth with mezcal reduction, chili marinade, potatoes, peppers and sweet corn.

Coconut and saffron soup

Seafood, coconut milk, saffron flower, lemongrass, celery, jicama and asparagus.

Waiting

Aguachile Toast

Shrimp black aguachile, roasted onion, xcatic chili, cucumber and avocado.

Vegetarian taco

Romaine leaves with julienne of sautéed vegetables, garlic, parsley, pineapple, nuts and avocado sauce with serrano chili.

Roasted baby octopus

Aromatic herbs, black sesame and habanero chutney with pineapple.

From the sea to the Table

Seven Seas

Spaghetti, shrimp, mussels, squid rings with pomodoro sauce, serrano pepper, tapenade and fried capers

Jambalaya Louisiana

Soul Food style glass rice, shrimp, chorizo, cayenne pepper, cajun, coriander and roasted peppers.

Seafood Papillotes

Squid, shrimp, clams, mussels, fish, peppers, onions with white wine accompanied with caribbean rice

Pescador

Sea Food

Catch of the Day

Mahi Mahi in black sea salt

Caribbean rice, coconut milk, beet puree and carrot puree.

Snook with chili crust

Butter sauce, banana chips, spinach mashed and carrot.

Tropical Salmon

Glazed with chili honey, mango, pineapple, rice with dried fruits and garlic squash spaghetti

From the reef to the Sky

Shrimp with sweet pepper sauce

Jamaican rice and fresh salad.

Mussels in Sabayon

Mussels gratin Sabayon with garlic, blue cheese, spinach and artichokes service over sweet potato mashed

Caribbean Surf & Turf

Beef fillet with Xcatic sauce, salmon foam with lemon accompanied with garlic mashed potatoes and sautéed vegetables

From the Earth

Chicken mignon

Sweet potato mashed vegetables with warm mushroom vinaigrette.

Pork steak

Pink mole with hibiscus, mashed potatoes with garlic and coriander squash.

Desserts

Key Lime Pie

Traditional lime tart and french meringue served with House vanilla sauce.

Profiteroles

Rich, soft and delicate dessert filled with orange pastry cream covered in dark chocolate.

Pastel Opera

Layers of almond sponge cake soaked in coffee syrup, filled with coffee butter cream, chocolate ganache, and topped with chocolate glaze.

Tarta di Mele

Homemade Italian apple cinnamon and clove tart, piloncillo syrup glaze and whipped cream

****Lobster with spanish style, garlic mojo sauce and lime butter (400 gr)****

Caribbean Lobster tail marinated in white wine cooked a la minute, with saffron risotto grilled asparagus, tomatoes and seafood stuffed zucchini. served with garlic mojo sauce and delicate lime butter

Additional cost: \$1,100 MXN

Dear guest:

the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, seeds or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty

Symbols allergens:



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos