



Entradas

Caribeña

Delicadas hojas de lechugas tiernas, trozos de piña, tomate, cebolla morada y suave vinagreta de coco.

Isla de los pajaros

Fresca ensalada con espinaca, lechugas, pepino, cebolla, tomate, trozos de pollo bañada con aderezo de yogurt y menta.

Carpaccio de pulpo

Finas laminas de pulpo bañado con aceite de pimentón y ajo rostizado.

Ceviche de pescado

Delicioso ceviche de pescado estilo caribeño con cebolla morada y cilantro.

Mar de cortes y pacifico

Frescas laminas de callo de hacha y camarón al estilo aguachile.

Tartar de atún

Delicado atún aleta amarilla marinado con aceite de ajonjolí y acompañado con aguacate y pimientos de colores.

Pescadillas

Crujientes tortillas de maíz rellenas de marisco mixto con salsa de tomate cruda.

Anillos de calamar fritos

Aros de calamar empanizados y fritos servido con mayonesa de chipotle o jalapeño.

Chilpachole de jaiba

Deliciosa sopa de jaiba preparado con adobo de guajillo y frescas hierbas aromáticas.

Crema de coco

Deliciosa crema de coco servido con ralladura de coco tostada.

Crema de mariscos al champagne

Biscuit de mariscos con un buqué de champagne.

Appetizer

Caribbean

Delicate lettuce leaves, pineapple, tomato, red onion and coconut vinaigrette.

Island of the birds

Fresh salad with spinach, lettuce, cucumber, onion, tomato, chick.en bathed with yogurt dressing and mint

Octopus carpaccio

Fine octopus slices bathed with oil of pepper and roasting garlic.

Fish Ceviche

Delicious fish ceviche caribbean style with red onion and coriander.

Sea of Cortez and pacific

Fresh slices of scallops and shrimp to aguachile style.

Tuna tartar

Delicate tuna marinated with sesame oil and accompanied with avocado and colored peppers.

Pescadillas

Crispy corn tortilla stuffed with mixed seafood and bathed with tomato sauce.

Fried squid rings

Breaded squid rings served with mayonnaise of chipotle chilli or jalapeño chilli.

Chilpachole crab

Delicious soup of crab prepared with guajillo chilli sauce and fresh aromatic herbs.

Coconut cream

Delicious cream of coconut served with zest coconut toast.

Cream of seafood to champagne

Biscuit of seafood with buqué of champagne.

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero





Plato fuerte

Canelones

Rollos de pasta rellenos con marisco bañados en salsa rosa y aceite de albahaca.

Pasta tricolor con salmón

Pasta fussili con filetes de salmón en crema de limón.

Filete de pescado blanco

Fresco filete de pescado blanco encostrado con orégano y salvia fresca cubierto con salsa de hinojo acompañado con cebollas cambray asadas.

Steak de atun

De la parrilla encostrada con coulis tibio de mango, uvas asadas, cebolla y un ligero aroma de xtabentun.

Filete de dorado

Fresco filete de dorado con aroma a tequila flameado y suave salsa de tomate.

Brocheta de camarones

Delicada brocheta de camarón con pimienta y cebolla al mojo de ajo.

Calamar relleno

Tubo de calamar relleno con mariscos y bañado con salsa a la diablo.

Filete de res

Corazón de filete de res a la parrilla marinado en finas hierbas.

Pechuga de pollo

Deliciosa pechuga de pollo rellena con champiñones y bañada con una cremosa salsa de cilantro.

Postre

Mexicano

Tarta de chocolate con helado de vainilla y coulis de mango.

Caribeño

Cremoso de piña con coco y crocante. de almendra sobre salsa de chocolates

Flan napolitano

Servido con dados de papaya y ralladura de limón en salsa de caramelo.

Main dish

Cannelloni

Rolls of pasta stuffed with seafood bathed in pink sauce and basil oil.

Tree colors pasta with salmon

Fussili pasta with slices of salmon in lemon cream.

White fish fillet

Fresh white fish fillet crusted with oregano and fresh sage covered with fennel accompanied with grilled baby onions.

Tuna steak

Of the grill crusted with mango coulis, roasted grape, onion and flavored with liqueur xtabentun (Mayan liqueur).

Mahi mahi fillet

Fresh fillet of mahi mahi with tequila flamed and soft tomato sauce.

Shrimp skewer

Delicate shrimp skewer with pepper and onion with garlic sauce.

Stuffed squid

Squid tube stuffed with seafood and bathed with a deviled sauce.

Beef fillet

Grilled heart of beef fillet marinated in fines herbs.

Chicken breast

Delicious chicken breasts stuffed with mushrooms and bathed with creamy coriander sauce.

Dessert

Mexican

Pie of chocolate with vanilla ice cream and mango coulis.

Caribbean

Creamy of pineapple with coconut and crispy almond on chocolate sauce.

Neapolitan creme caramel

Served with papaya cubes and lemon zest in caramel sauce.

If you have food allergies of any kind, please advise your waiter

