

ENTRADAS

SOPA DE CEBOLLA 250 Mi | \$10*Tomillo, Caldo de Ternera, Cerveza, Queso Gruyère, Crotones***TOMATES HEIRLOOM** 180 Gr | \$12*Tartin con Queso Manchego Español, Confit de Jitomates con Cúrcuma, Nuez Pecan, Mermelada de Cebolla***TUÉTANOS** 250 Gr | \$16*Salsa Verde de la Higuera, Tlayuda, Pico de Gallo con Xocoostle, Ajo Confitado***CEVICHE DE CARACOL** 180 Gr | \$14*Ají Amarillo, Yuzu, Pepino, Mix de Cebollas, Jitomate, Tlayuda al Horno***KAMPACHI** 120 Gr | \$15*Tiradito con Leche de Tigre Verde, Elote Tostado, Cancha Frita, Coco, Manzana Verde, Yaca, Clorofila***"CARNITAS" DE PULPO** 160 Gr | \$16*Salsa Borracha, Queso de Aro, Tortillas de Maíz***TINGA DE LANGOSTA EN EMPANADAS** 3 Pzas | \$18*Crema de Rancho, Queso Fresco, Lechuga, Salsa de Aguacate***TACOS DE CAMARÓN** 3 Pzas | \$15*Tortilla de Harina, Poro Frito, Tamarindo, Espuma de Huichol, Col, Pico De Gallo*

ENSALADAS

1/2 PORCIÓN 100 GR / REGULAR 250 GR

PANZANELLA A LAS BRASAS \$12 | \$16*Focaccia a la Parrilla, Perejil, Lechugas, Kalamata, Alcaparra, Tomates Confitados, Yaca Asada, Sal de Colima, Vinagreta de Champagne y Cúrcuma***CESAR A LA PARRILLA** \$11 | \$15*Lechuga Larga, Huevo Duro, Queso Cotija Añejo, Aioli, Crotón de Parmesano y Vinagreta de Anchoas***ENSALADA DE CALABAZA MANTEQUILLA** \$13 | \$16*Espinacas, Endivias, Arúgula, Calabaza Mantequilla Rostizada, Durazno a la Parrilla, Frutos Rojos, Vinagreta de Vainilla de Papantla, Queso Gorgonzola, Pepitas De Calabaza***ENSALADA MOZZARELLA** \$13 | \$16*Burrata, Chicharo, Habas, Albahaca, Menta, Limón Amarillo, Arúgula, Limoneta, Fritura de Plátano Macho***ENSALADA DE QUINOA** \$12 | \$16*Frissé, Lechugas Orgánicas, Manzana Verde, Chicharo, Habas, Cilantro, Hinojo a las Brazas, Queso Feta, Aderezo de Ajonjolí*

AGREGUE A SU ENSALADA 120 gr

Pollo al Grill	\$6	Pesca del Día	\$9
Pancetta Braseada	\$6	Salmón Miso	\$9
Vacío Argentino	\$10	Atún Enegrecido	\$9
Camarón Adobado	\$9	Pulpo al Ajillo	\$9

ESPECIALIDADES AL HORNO Y PARRILLA DE BRASA

MIXIOTE DE PORTOBELLO 180 gr | \$19*Orégano & Aceite de Olivo***PULPO AL AJILLO** 180 gr | \$24**PESCADO ENTERO DEL DÍA** 500 gr | \$28*a la Parrilla***CAMARONES ENTEROS DE LA REGIÓN** 200 gr | \$31*Adobados***RIB EYE** 454gr | \$77**MEDIO POLLITO DE LECHE** 250 gr | \$21*Mantequilla & Aceite de oliva y Sal***TOMAHAWK** 900 gr | \$80*Para Dos***SHORT RIB CON HUESO** 200 gr | \$60*Braseado***VACIO ARGENTINO** 400 gr | \$36**FILETE DE RES** 220gr | \$52

TODOS NUESTROS PLATILLOS A LA PARRILLA SE ACOMPAÑAN CON ESQUITES CREMOSOS & TRÍO DE SALSAS; CHIMICHURRI, DEMI GLACE & BERNESA AVELLANADA

ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN (2) 120 gr | \$6

Brócoli a la Parrilla al Ajillo
Pimientos Shishito
Vegetales a la Parrilla, Naranja & Parmesano
Papas ó Camotes Fritas Sucias (Parmesano, Hierbas & Ajo)
Coles de Bruselas Glaseadas con Naranja & Tocino
Camote Tatemedado al Horno
Puré de Papa Trufado
Macarrones con Queso

Precios En Dólares Americanos USD E Incluyen Iva De 16% Y Cargo Por Servicio De 10%. En Caso De Pagar En Moneda Nacional, Favor De Consultar El Tipo De Cambio Vigente Disponible En La Recepción Del Hotel. El Pago Se Puede Realizar En Efectivo, Tarjeta De Crédito O Débito O Bien Con Cargo A La Habitación (Solo Clientes Registrados) El Gramaje De La Proteína Es En Crudo, Antes De Ser Cocinada Y Puede Variar Despues De La Cocción. El Consumo De Alimentos Crudos O Poco Cocidos Puede Incrementar El Riesgo De Intoxicación Alimenticia; Entre Otros Carnes, Aves, Pescados, Mariscos Y Huevos. Antes De Ordenar Informe A Su Mesero Si Alguno De Sus Acompañantes Tiene Una Alergia Alimenticia.

APPETIZERS

ONION SOUP GRATINEE 250 ml | \$10
Thyme, Veal Stock, Beer, Gruyere Cheese, Croutons

HEIRLOOM TOMATO TARTIN 180 gr | \$12
Manchego Cheese, Tomato Confit, Turmeric, Pecan, Onion Jam

ROASTED BONE MARROW 250 gr | \$16
Green Sauce from La Higuera, Tlayuda Pico de Gallo with Xoconostle, Confit Garlic

CONCH SALAD 180 gr | \$14
Yellow Aji Pepper, Yuzu, Cucumber, Mix Onion, Tomato, Baked Tlayuda

KAMPACHI 120 gr | \$15
Green Tiger's Milk, Toasted Corn "Cancha," Coconut, Jackfruit, Green Apple, Chlorophyll

SLOW COOKED OCTOPUS "CARNITAS" 160 gr | \$16
Borracha Sauce, Fresh Cheese, Corn Tortilla

SAN CARLOS LOBSTER "TINGA" EMPANDAS
 3 pzas | \$18
Sour Cream, Fresh Cheese, Lettuce, Avocado Sauce

SHRIMP TACOS 3 pzas | \$15
Flour Tortilla, Fried Leek, Tamarind, Huichol Foam, Cabbage, Pico de Gallo

SALADS

HALF PORTION 100 GR / FULL 250 GR

GRILLED FOCACCIA PANZANELLA \$12 | \$16
Lettuce, Parsley, Kalamata Olives, Caperberries, Tomato Confit, Red Onion, Roasted Jackfruit, Sea Salt from Colima, Champagne-Turmeric Vinaigrette

GRILLED CAESAR \$11 | \$15
Heart of Romaine Lettuce, Hard Boiled Egg, Aged Cotija Cheese, Aioli, Parmesan Crouton, Anchovy Vinaigrette

ROASTED BUTTERNUT SQUASH \$13 | \$16
Spinach, Endive, Grilled Peach, Berries, Gorgonzola Cheese, Papantla Vanilla Vinaigrette, Pumpkin Seeds

MOZZARELLA SALAD \$13 | \$16
Burrata Cheese, Green Peas, Broad Beans, Basil, Mint, Lemon, Arugula, Lime Vinaigrette, Fried Plantain

QUINOA SALAD \$12 | \$16
Frisse, Organic Lettuce, Green Apple, Green Peas, Coriander, Broad Beans, Grilled Fennel, Feta Cheese, Sesame Dressing

ADD TO YOUR SALAD 120 gr

<i>Grilled Chicken Breast</i>	\$6	<i>Catch of the Day</i>	\$9
<i>Braised Pancetta</i>	\$6	<i>Grilled Miso Salmon</i>	\$9
<i>Chimichurri Flat Iron</i>	\$10	<i>Blackened Tuna</i>	\$9
<i>Grilled Adobo Shrimp</i>	\$9	<i>Ajillo Octopus</i>	\$9

OVEN & GRILL SPECIALTIES

PORTOBELLO MIXIOTE 180 gr | \$19
Oregano & Olive oil

AJILLO OCTOPUS 180 gr | \$24

WHOLE FISH OF THE DAY 500 gr | \$28
Simply Grilled

WHOLE LOCAL SHRIMP 200 gr | \$31
Adobo Head on Local Shrimp

RIB EYE 454gr | \$77

HALF ROCK CORNISH GAME HEN 250 gr | \$21
Butter & Salt Roasted

TOMAHAWK 900 gr | \$80
Serves Two

BONE IN SHORT RIB 200 gr | \$60
Braised Chili & Corn

FLANK STEAK 400 gr | \$36

FILET MIGNON 220gr | \$52

DISHES ARE ACCOMPANIED BY CREAMY CORN "ESQUITES" AND TRIO OF SAUCES; CHIMICHURRI, DEMI GLACE AND BEARNAISE

SIDES 120 gr | \$6

- Grilled Broccoli with Garlic & Chile Shishito Peppers
- Grilled Vegetables with Orange Zest & Parmesan Charred Sweet Potato
- Orange Glazed & Bacon Brussels Sprouts
- Potato Or Yam Fries, Straight Or Parmesan, Herbs & Garlic
- Truffled Potato Puree
- Mac & Cheese

Prices shown in American Dollars and include a local 16% TAX and service charge 10%. cash payments in Mexican Pesos, please review the valid exchange rate available at the front office. ayment methods include cash, debit, Credit and room charges for registered guests. consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Before placing your order, please inform your server if a person in your party has affFood allergy.

D U L C E

CHOCOLATE 180GR | \$12

Pastel De Chocolate Sin Harina, Plátano Brulé,
Helado De Caramelo y Sal

CHURROS 180GR | \$10

Helado De Bourbon, Compota De Frutos Rojos Y Té De Limón,
Ganache de Proliné de Avellana

PIÑA-COCO 180GR | \$11

Volteado De Piña Al Grill, Helado De Coco-Ron, Tierra de Coco con Té Matcha

MAÍZ-AGAVE 180GR | \$9

Tamal De Maíz Dulce, Puré De Chile Ancho Y Tamarindo,
Crema De Hoja Santa, Capuchino de Huitlacoche

3 LECHEs 180GR | \$12

Salsa De Leche Quemada, Naranja Cristalizada,
Suprema de Naranja Infusionadas, Gel de Tuna Morada

C A F É

REGULAR / DESCAFEINADO | \$6

250 Ml

ESPRESSO | \$6

30 Ml

LATTE / CAPPUCINO | \$8

250 Ml

CHOCOLATE CALIENTE / FRÍO | \$8

250 Ml

CAFÉ DE OLLA | \$5

250 Ml Canela, Especias, Naranja, Aníz

Precios en Dólares Americanos USD e incluyen IVA de 16% y cargo por servicio de 10%. En caso de pagar en moneda nacional, Favor de consultar el tipo de cambio vigente disponible en la recepción del Hotel. El pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito o bien con cargo a la habitación (solo clientes registrados) el gramaje de la proteína es en crudo, Antes de ser cocinada y puede variar después de la cocción. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos.

Antes de ordenar informe a su mesero si alguno de sus acompañantes tiene una alergia alimenticia.

SWEETS

FLOURLESS CHOCOLATE CAKE 180GR | \$12

Banana Bruléé, Caramale & Salt Ice Cream

CHURROS 180GR | \$10

Bourbon Ice Cream, Lemongrass-Berries Compote, Hazelnut Proline Ganache

PINNEAPPLE-COCONUT TURNOVERS 180GR | \$11

Coconut-Rum Ice Cream,, Grilled Pineapple, Coconut Dust with Matcha Tea

SWEET CORN TAMALE 180GR | \$9

Ancho Chili-Tamarind Pureé, Hoja Santa Cream, Huitlacoche Capuccino

TRES LECHEs 180GR | \$12

Caramel Sauce, Candied Orange, Orange Wedges, Purple Tuna Gel

COFFEE

REGULAR / DECAF | \$6

250 Ml

ESPRESSO | \$6

30 Ml

LATTE / CAPPUCCINO | \$8

250 Ml

HOT/COLD CHOCOLATE | \$8

250 Ml

CAFÉ DE OLLA | \$5

250 Ml Cinnamon, Allspice, Orange, Anise

Prices shown in USD include a local 16% TAX and service charge 10%. Cash payments in Mexican Pesos, Please review the valid exchange rate available at the front office. Payment methods include cash, debit, credit and room charges for registered guests consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy.