



ENTRADAS

SATAY DE POLLO

150g de pollo marinado estilo tailandés, servido con salsa de cacahuete. \$259

CEVICHE PERUANO

50g pescado, 50g de camarón, 50g de caldo de hacha y 50g de pulpo con leche de tigre y maíz tierno. \$399

CRAB CAKE

40g de jaiba servido con salsa remoulade. \$319

TORRE DE SALMÓN

120g de salmón, spicy mayo, edamames, aguacate y pico de gallo de mango. \$389

DUMPLING DE PATO (ORDEN DE 5)

Sazonado con jengibre y lemongrass. \$280

ENSALADAS

ENSALADA DE AGUACATE

Aguacate, fresas, espinacas, rúcula, almendra tostada, aderezo de miel y tomillo. \$270

ENSALADA CAPRESE

Mozzarella, tomate, pesto y albahaca. \$389

ENSALADA CÉSAR

- Clásica \$259
- Con 120g de pollo \$289
- Con camarón 120g \$339

ENSALADA DE HONGOS ASADOS

Servida con arúgula, queso parmesano y vinagreta de balsámico y tomillo. \$249

SOPAS

DEL DÍA

Pregunte la opción del chef. \$250

CLAM CHOWDER

Crema de almeja estilo Nueva Inglaterra servida en pan de hogaza. \$319

PLATOS FUERTES

SUPREMA DE POLLO (200G)

Cocinada al sartén con miel, tomillo y mostaza, acompañada con papa cambray estilo cajún. \$400

PECHUGA RELLENA

250g de pechuga de pollo rellena de queso y espinaca. \$359

CAPELLINI CON ALMEJAS

385g de almejas en salsa blanca con albahaca fresca y queso parmesano. \$479

MERO ESTILO THAI

200g de mero servido con zanahoria y pepino en salsa estilo tailandesa. \$519

CAMARONES HARRA 150G

Salteados con papa parmentier en salsa de ajo con tomate y limón mediterráneo. \$570

SALMÓN CON COSTRA DE ALMENDRAS

180g de salmón en costra de almendras, salsa de limón y ensalada fresca. \$589

HAMBURGUESA

Bollo de trigo, 250g de carne black angus a la parrilla, queso cheddar, lechuga francesa, cebolla morada, jitomate y pepinillos, acompañada de papas a la francesa. \$369

HAMBURGUESA WAGYU

250g de Wagyu australiano a la parrilla en pan brioche, lechuga, tomate, cebolla y papas fritas con queso parmesano. \$650

**Cargo adicional \$380*



WOK DE RES

130g de filete de res en láminas salteado con vegetales al wok. \$360

FILETE DE RES DIANA

180g de filete de res cocinado en la plancha y servido con papa confitada y salsa Diana. \$780

STROGANOFF

150g de puntas de filete de res en salsa de hongos, cebolla cambray y puré de papa. \$669

RISOTTO DE LANGOSTA CARIBEÑA

Tradicional risotto al vino blanco con 150g de langosta caribeña. \$580

Menú disponible de 5 a 10 p.m.

Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

**Cargo aplicable a huéspedes con paquete Todo-Incluido. Sujeto a cambios sin previo aviso.*

Formas de pago: Cargo a la habitación, tarjeta de débito y crédito (se aceptan Mastercard, American Express y Visa)



APPETIZERS

CHICKEN SATAY

150g/5.29oz chicken in a Thai-style marinade, served with peanut sauce. \$259

PERUVIAN CEVICHE

A medley of fish 50g/1.7oz, shrimp 50g/1.7oz, sea scallops 50g/1.7oz/1.7oz and octopus 50g/1.7oz with leche de tigre and baby corn. \$399

CRAB CAKE

40g/1.41oz crab served with remoulade sauce. \$319

SALMON TOWER

120g/4.23oz salmon, spicy mayo, edamames, avocado and mango pico de gallo. \$389

DUCK DUMPLING (ORDER OF 5)

Seasoned with ginger and lemongrass. \$280

SALADS

AVOCADO SALAD

Avocado, strawberries, spinach, arugula, toasted almonds and honey-thyme dressing. \$270

CAPRESE SALAD

Mozzarella, tomato, pesto and basil. \$389

CAESAR SALAD

- Classic \$259
- With chicken 120g/4.23oz \$289
- With shrimp 120g/4.23oz \$339

SAUTÉED MUSHROOM SALAD

Served with arugula, Parmesan cheese and balsamic and thyme vinaigrette. \$249

SOUPS

SOUP OF THE DAY

Ask for the chef's selection. \$250

CLAM CHOWDER

New England-style creamy clam soup served in a loaf. \$319

MAIN COURSES

CHICKEN SUPREME (200G/7oz)

Pan-fried with honey, thyme and mustard, served with Cajun-style new potatoes. \$400

STUFFED CHICKEN BREAST

250g/8.81oz chicken breast stuffed with cheese and spinach. \$359

CLAM CAPELLINI

385g/13.58oz clams tossed with white sauce, fresh basil and Parmesan cheese. \$479

THAI-STYLE GROUPE

150g/5.29oz grouper fish served with carrot and cucumber in Thai-style sauce. \$519

HARRA SHRIMP 150G/5.2OZ

Sautéed with parmentier potatoes in garlic sauce with tomato and Mediterranean lemon. \$570

ALMOND-CRUSTED SALMON

180g/6.34oz salmon fillet in an almond crust, lemon sauce and fresh salad. \$589

HAMBURGER

Wheat bun with 250g/8.81oz of grilled Black Angus beef, Cheddar cheese, French lettuce, onion confit, tomato and pickles, served with French fries. \$550 Surcharge \$369

WAGYU BURGER

250g/8.81oz of grilled Australian Wagyu on brioche with lettuce, tomato, onion and fries with parmesan cheese \$650

**All-Inclusive surcharge \$380*



BEEF WOK

130g/4.58oz sliced beef stir-fried with vegetables in the wok. \$360

BEEF STROGANOFF

150g/5.29oz beef fillet in mushroom sauce with baby onions and mashed potatoes. \$669

STEAK DIANE

180g/6.3oz grilled beef fillet served with potato confit and Diane sauce. \$780

CARIBBEAN LOBSTER RISOTTO

Traditional risotto with white wine and 150g/5.29oz of Caribbean lobster. \$580

PASTA

MUSHROOM FETTUCCINE \$340

PENNE ARRABIATTA \$209

FETTUCCINE ALFREDO WITH 150G CHICKEN \$339

RIGATONI POMODORO \$250

Menu available from 5 to 10 p.m.

Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included.

The consumption of raw or partially cooked food can increase the risk of illness.

**Some dishes have surcharges for guests with the All-Inclusive package. Subject to changes without prior notice.*

Payment methods: Charge to the room account, debit and credit card (MasterCard, American Express and Visa are accepted).