



ENTRADAS

FLATBREAD DE HONGOS	290
Pan hecho a la parrilla cubierto de hongos mixtos salteados, cebolla y queso de cabra	
CARPACCIO DE CALABAZA	195
Finas láminas de calabaza, pimientos rostizados a la vinagreta con queso fresco ahumado al romero	
CARPACCIO DE RES 100G	410
Láminas de filete de res marinadas con vinagre balsámico y queso parmesano	
SASHIMI DE BRISKET 60G	340
Láminas de brisket sobre kimchi con salsa BBQ coreana	
ENSALADA DE BETABEL	235
Betabel tierno alineado con pesto de pistache, hortalizas, yogurt y naranja	
ENSALADA DE SANDÍA Y QUESO FETA	230
Fresca ensalada de sandía servida con queso feta y aceituna negra	
ENSALADA CÉSAR	290
Preparada en la mesa. Lechuga larga, queso parmesano, anchoas, huevo y crotones <i>*Cargo adicional 170</i>	
ENSALADA DE LA CASA	189
Lechugas y vegetales frescos con aderezo de su elección	

SOPAS

CHOWDER DE CAMARÓN CON ELOTE	280
Crema de camarón servida con maíz asado, tomate rostizado y crujiente de tocino	

SOPA DE CEBOLLA	260
Tradicional sopa de cebolla caramelizada, cubierta con queso gruyere gratinado	

PASTA Y ARROCES

SPAGHETTI CARBONARA	299
Cocinado al dente, bañado en tradicional salsa elaborada con tocino y queso parmesano	

FETTUCINI ALFREDO CON POLLO 150G	379
Pasta fresca salteada en mantequilla bañada en salsa blanca, acompañada con pollo a la parrilla y queso parmesano	

PASTA PRIMAVERA	299
Cocinada al dente con vegetales de temporada y queso parmesano.	

RISOTTO DE HONGOS TRUFADO	450
Cremosa combinación de arroz arborio, mantequilla y queso parmesano	

PLATOS FUERTES

ROBALO ENNEGRECIDO 210G 540
Servido con puré de papa rústico y polvo de aceitunas

SALMÓN SEMI AHUMADO 210G 610
Servido con puré de pimiento, salsa de ikura y vino rosado

ATÚN SELLADO 210G 600
A la plancha, servido con tomate asado y salsa piccalilli

CAMARÓN IMPERIAL (orden de 6) 650
Envueltos en tocino sobre salsa beurre blanc, acompañados de arroz

CHULETA DE CORDERO 450G 890
Servido con puré de papa, brócoli salteado y jalea de menta <i>*Cargo adicional 460</i>

MEDALLONES DE FILETE DE RES 225G 1,030
(Certified Angus Beef ®)

Preparado en la mesa con salsa de mostaza, servido con puré de papa y vegetales a la parrilla <i>*Cargo adicional 700</i>

POLLO AL SARTÉN 300G 530
Rostizado a las finas hierbas, servido con puré de papa y espinacas salteadas

RIB EYE 450G 1,150
Servido con papa al horno y espárragos <i>*Cargo adicional 750</i>

STEAK DE LA CASA 225G 599
Servido con puré de papa y vegetales a la parrilla

MILANESA DE CERDO 300G 570
Servido con puré de camote trufado y verduras salteadas

NEW YORK WAGYU AUSTRALIANO 450G 2,930
<i>*Cargo adicional 1,900</i>



DIGESTIVOS (60 ml)

BAILEYS	249
DISARONNO AMARETTO	249
MIDORI	249
LICOR DE GALIANO	249
CAMPARI	249
LICOR DEL 43	249
FRANGELICO	249

**Las bebidas en este apartado no están cubiertos por el paquete Todo-Incluido, pero tienen un 50% de descuento sobre el precio de lista.*

LICOR DE CAFÉ DE LA CASA	199
LICOR DE ALMENDRA DE LA CASA	199
LICOR DE MELÓN DE LA CASA	199
ANIS SECO DOMECCQ	199
SAMBUCA VACCARI	199
CREMA DE TEQUILA AGAVERO	199
CREMA DE WHISKY DE LA CASA	199
CREMA DE TEQUILA	199

CAFÉS

CAFÉ REGULAR 300ml	69
CAFÉ EXPRESSO 300ml	99
CAFÉ CAPPUCCINO 300ml	99
SELECCIÓN DE TÉ 300ml	75
CARAJILLO 480ml	205
Licor 43, espresso <i>*Cargo adicional 105</i>	
CARAJILLO DE CHOCOLATE 480ml	205
<i>*Cargo adicional 105</i>	

FLAMEADOS (250 ml)

**Las bebidas en este apartado no están cubiertos por el paquete Todo-Incluido, pero tienen un 50% de descuento sobre el precio de lista.*

CAFÉ MEXICANO KAHLÚA / TEQUILA	240
CAFÉ MAYA KAHLÚA / XTABENTÚN	240
CAFÉ ITALIANO KAHLÚA / AMARETTO	240
CAFÉ ESPAÑOL KAHLÚA / BRANDY	240
CAFÉ IRLANDÉS WHISKY IRLANDÉS	240
CAFÉ SEXI BRANDY/AMARETTO	240

Abierto de 5:30 p.m. 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.*



APPETIZERS

MUSHROOM FLATBREAD	290
Flatbread cooked on the grill topped with mixed sautéed mushrooms, onions and goat cheese	

ZUCCHINI CARPACCIO	195
Thin slices of zucchini and roasted bell peppers drizzled with vinaigrette and served with rosemary-smoked fresco soft cheese	

BEEF CARPACCIO 100G	410
Sliced beef fillet marinated in balsamic vinegar and served with Parmesan cheese shavings	

BRISKET SASHIMI 60G	340
Brisket sashimi served on a bed of kimchi with Korean BBQ sauce	

BEET SALAD	235
Young beets, salad greens, orange and yogurt drizzled with pistachio pesto	

WATERMELON AND FETA SALAD	230
Refreshing watermelon salad served with feta cheese and black olives	

CAESAR SALAD	290
Prepared tableside Lettuce, Parmesan cheese, egg, anchovies and croutons <i>*All-inclusive surcharge 170</i>	

HOUSE SALAD	189
Mixed lettuces and fresh vegetables with your choice of dressing	

SOUPS

SHRIMP AND CORN CHOWDER	280
Cream of shrimp soup with grilled corn, roasted tomato and a bacon crisp	

ONION SOUP	260
Caramelized onion soup topped with Gruyère cheese au gratin	

PASTA AND RICE

SPAGHETTI CARBONARA	299
Pasta cooked al dente and served in the classic creamy bacon and Parmesan cheese sauce	

FETTUCINI ALFREDO WITH CHICKEN 150G	379
Fresh pasta tossed in butter and served in white sauce with grilled chicken and Parmesan cheese	

PASTA PRIMAVERA	299
Pasta cooked al dente with seasonal vegetables and Parmesan cheese.	

MUSHROOM RISOTTO WITH TRUFFLE OIL	450
A creamy combination of arborio rice, butter, Parmesan cheese and wild mushrooms, drizzled with truffle oil	

MAIN COURSES

BLACKENED BASS FILLET 210G 540
Served with rustic mashed potatoes and olive powder

SEMI-SMOKED SALMON 210G 610
Served with bell pepper purée, ikura sauce and rosé wine

SEARED TUNA 210G 600
Tuna fillet seared on the grill and served with roasted tomatoes and piccalilli sauce

IMPERIAL SHRIMP (Order of 6) 650
Shrimp wrapped in bacon and served with beurre blanc sauce and rice

LAMB CHOP 450G 890
Served with mashed potato, sautéed broccoli and mint jelly <i>*All-inclusive surcharge 460</i>

BEEF FILLET MEDALLIONS 225G 1,030
Certified Angus Beef®

Prepared tableside with mustard sauce, served with mashed potato and grilled vegetables <i>*All-inclusive surcharge 700</i>

PAN-FRIED CHICKEN 300G 530
Roasted chicken with fines herbes served with mashed potato and sautéed spinach

RIB-EYE 450G 1,150
Served with baked potato and asparagus <i>*All-inclusive surcharge 750</i>

OUR HOUSE STEAK 225G 599
Served with mashed potatoes and grilled vegetables

PORK SCHNITZEL 300G 570
Juicy pork with truffled sweet potato and sautéed vegetables

AUSTRALIAN WAGYU NEW YORK 450G 2,930
<i>*All-inclusive surcharge 1,900</i>



LIQUEURS (60 ml / 2 oz)

BAILEYS	249
DISARONNO AMARETTO	249
MIDORI	249
GALLIANO	249
CAMPARI	249
LICOR 43	249
FRANGELICO	249

**The drinks in this section are not covered by the All-Inclusive package but have 50% off the list price*

HOUSE COFFEE LIQUEUR	199
HOUSE ALMOND LIQUEUR	199
HOUSE MELON LIQUEUR	199
ANIS DOMECCQ SECO	199
VACCARI SAMBUCA	199
AGAVERO TEQUILA CREAM	199
HOUSE WHISKY CREAM	199
TEQUILA CREAM	199

COFFEES

REGULAR COFFEET 300ml	69
ESPRESSO 300ml	99
CAPPUCCINO 300ml	99
TEA SELECTION 300ml	75
CARAJILLO 480ml	205
Licor 43, espresso <i>*All-inclusive surcharge 105</i>	
CHOCOLATE CARAJILLO 480ml	205
<i>*All-inclusive surcharge 105</i>	

FLAMBÉED COFFEES (250 ml)

**The drinks in this section are not covered by the All-Inclusive package but have 50% off the list price*

MEXICAN COFFEE KAHLÚA / TEQUILA	240
MAYAN COFFEE KAHLÚA / XTABENTÚN	240
ITALIAN COFFEE KAHLÚA / AMARETTO	240
SPANISH COFFEE KAHLÚA / BRANDY	240
IRISH COFFEE IRISH WHISKY	240
SEXY COFFEE BRANDY/AMARETTO	240

DESSERTS

CHOCOLATE AND BRANDY MOUSSELINE	220
Served with an almond crisp and French vanilla sauce	

MANGO PAVLOVA	210
Served with passionfruit jelly	

RED BERRY CHEESECAKE	210
With a sort meringue topping	

CHOCOLATE FONDANT	240
Molten chocolate cake served with vanilla ice cream <i>*All-inclusive surcharge 136</i>	

FLAMBÉED BANANAS OR STRAWBERRIES	250
Served with vanilla ice cream <i>*All-inclusive surcharge 136</i>	

Open from 5:30 p.m. 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.*