

ENTRADAS

CEVICHE MIXTO 40G CADA UNO	\$419
Camarón, pulpo, callo de almeja, calamar y pescado, tomate, cebolla morada, jugo de limón, aceite de olivo y crujientes de maíz.	
CÓCTEL DE CAMARÓN ESTILO ACAPULCO 120G	\$380
La tradicional salsa acapulqueña con aceitunas, cebolla, cilantro, salsa bruja y aguacate.	
TIRADITO DE PESCADO FRESCO 120G	\$410
Láminas de pescado con leche de tigre de maracuyá y chile xcatic, cebolla morada, aguacate y rábano arcoíris.	
ENSALADA DE SANDÍA	\$225
Láminas de sandía con queso de cabra, arúgula y reducción de vinagre de frambuesa	
EMPANADAS ARGENTINAS MIXTAS (3 PZAS)	\$259
Horneadas y acompañadas de chimichurri	

ENSALADAS

ENSALADA VERDE GRAND RESIDENCES
Puré de chícharos, espárragos, chayote parrillado, ejote francés, calabacita local, espinaca baby y pesto de pepita. \$239

ENSALADA MEDITERRÁNEA
Mezcla de lechugas iceberg y sangría, queso de cabra, uvas, manzana verde, nuez tostada, mandarina, crotones de hierbas finas, vinagreta de yogurt natural y miel de abeja melipona. \$225

ENSALADA ORIENTAL
Pasta de arroz, edamame, cacahuete, chícharo chino, tofu, aceite de ajonjolí, germen y salsa de soya. \$220

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA FARO
Bollo de trigo, 250g de carne black angus a la parrilla, queso cheddar, lechuga francesa, cebolla confitada, tomate, pepinillo, acompañada con papas a la francesa. \$370

HAMBURGUESA FARO SIGNATURE
250g de wagyu australiano a la parrilla en pan brioche, lechuga, tomate, cebolla y papas fritas con queso parmesano \$1,200
**Cargo adicional \$800*



CLUB SÁNDWICH ROYAL
Pan crocante de romero, con 150g de pechuga de pollo gratinada, arúgula, cebolla morada asada acompañado de ensalada fresca con tomates cherry y reducción de balsámico. \$259

SOPAS

SOPA DE LIMA
Tradicional sopa yucateca con pollo desmenuzado, tortilla frita y tomate. \$215

SOPA AZTECA TRADICIONAL
Tortilla frita, caldillo de jitomate, epazote, queso cotija, crema, aguacate y chile frito. \$235

TACOS

TACOS DE SALMÓN AL CHIPOTLE (ORDEN DE 3)
Tortilla de maíz, 120 gramos de salmón cocinado a fuego lento en salsa de chile chipotle, acompañado de aderezo de chipotle relish de mango. \$319

TACOS DE CASTACÁN Y CALAMAR (ORDEN DE 3)
120g de crujiente castacán y calamares tempura con pico de gallo, jugo de naranja y salsa de soya. \$299

TACOS DE CAMARON ESTILO BAJA (ORDEN DE 3)
Tortilla de harina, 120g de camarones rebozados, mayonesa de chipotle, salsa de tamarindo, ensalada de col y pico de gallo. \$350

PASTA

Todas nuestras pastas tienen opción **Gluten Free**, solicítela a su mesero.

LINGUINE TUTTO MARE 190G
Linguine al dente cocinado con ajo, camarón, calamar, callo de almeja, vino blanco con salsa blanca y queso parmesano. \$320

PASTA ALFREDO
Pasta fettuccini en salsa alfredo y queso parmesano \$ 259
• **Pollo 120 g \$289**
• **Camarón 120 g \$370**

PLATOS FUERTES

PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA
150g de pechuga de pollo empanizada y gratinada con queso mozzarella, sobre pasta fettuccini al pesto de albahaca cremoso y salsa de tomate. \$330

PESCA DEL DÍA (200G)
Cocinada a la talla, servida sobre esquires salteados y mayonesa de yuzu. \$619

PARRILLADA DEL MAR
50g de calamar, 80g de pulpo y almeja, 80g de pesca del día y 80g de camarón cocinados con ajo y limón amarillo. \$590

COSTILLAS A LA BBQ
320g de costilla de cerdo a la BBQ acompañadas de ensalada americana, papa sazónada y elotito baby. \$469

TAMPIQUEÑA DE RES
150g de filete de res acompañado de chiles toreados, cebolla cambray, rajas poblanas, frijoles refritos y enchiladas. \$469

PARRILLADA MIXTA
100 g de arrachera marinada, 100 g de pollo, 120 g de camarón, queso panela, nopal y cebolla cambray sobre salsa borracha de chile ancho. \$350

NEW YORK WAGYU 450G
Steak a la parrilla servido con puré de papa y vegetales de temporada a la mantequilla. \$2,900
**Cargo adicional \$1,900*



Vegetariano Vegano

Menú disponible de 12 a 5 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

MIXED CEVICHE 40G/1.4OZ EACH \$419
Shrimp, octopus, clams, squid and fish with tomato, red onion, lime juice, olive oil and corn chips.

ACAPULCO-STYLE SHRIMP COCKTAIL 120G/4.23OZ \$380
Traditional Acapulco-style shrimp cocktail with olives, onion, coriander, bruja sauce and avocado.

FRESH FISH TIRADITO 120G/4.23OZ \$410
Thinly sliced fish with passion fruit leche de tigre and xcatic chili, red onion, avocado and rainbow radish.

WATERMELON SALAD \$225
Watermelon slices with goat cheese, arugula, and raspberry vinegar reduction

ARGENTINIAN EMPANADAS (ORDER OF 3) \$259
Variety of baked empanadas served with chimichurri

SALADS

GRAND RESIDENCES GREEN SALAD
Pea purée, asparagus, grilled chayote, French beans, local squash, baby spinach and pumpkin seed pesto. \$239

MEDITERRANEAN SALAD
Medley of iceberg and sangría lettuce, goat cheese, grapes, green apple, toasted nuts, mandarin orange, herb croutons, plain yogurt and melipona honey vinaigrette. \$225

ORIENTAL SALAD
Rice pasta, edamame, peanuts, snow peas, tofu, bean sprouts, sesame oil and soy sauce. \$220

SANDWICHES

FARO BURGER
Wheat bun with 250g/7.05oz of grilled Black Angus beef, Cheddar cheese, French lettuce, onion confit, tomato and pickles, served with French fries. \$370

FARO SIGNATURE AUSTRALIAN
Wheat roll, 250g/8.81oz grilled Australian wagyu beef, cheddar cheese, lettuce, onion confit, tomato and pickles, served with French fries. \$1,200
**All-Inclusive surcharge \$800*



ROYAL CLUB SANDWICH
Rosemary crispy bread with a 150-gram chicken breast au gratin, arugula, grilled red onion served with fresh cherry tomato salad and a balsamic vinegar reduction. \$259

SOUPS

LIMA SOUP
Traditional Yucatecan soup with shredded chicken, fried tortilla strips and tomato. \$215

TRADITIONAL AZTEC-STYLE SOUP
Fried tortilla strips, tomato broth, epazote, cotija cheese, cream, avocado and fried chili. \$235

TACOS

CHIPOTLE SALMON TACOS (ORDER OF 3)
Corn tortillas, 120g/4.23oz slow-cooked salmon in chipotle chili sauce, served with chipotle dressing and mango relish. \$319

CASTACÁN AND CALAMARI TACOS (ORDER OF 3)
120g/4.23oz crispy castacán pork belly and tempura calamari with pico de gallo, orange juice and soy sauce. \$299

BAJA-STYLE SHRIMP TACOS (ORDER OF 3)
Flour tortillas, 120g/4.23oz shrimp golden-fried in batter, chipotle mayonnaise, tamarind sauce, cabbage salad and pico de gallo. \$350

PASTA

All our pasta dishes can be served with the **gluten-free option**. Ask your waiter.

LINGUINE TUTTO MARE 190G/6.70OZ
Linguine al dente cooked with garlic, shrimp, calamari and sea scallops in a white wine sauce with Parmesan cheese. \$320

FETTUCCHINI ALFREDO
Fettuccine with Alfredo sauce and Parmesan cheese. \$259
• **With chicken 120g/4.23oz \$289**
• **With shrimp 120g/4.23oz \$370**

MAIN COURSES

CHICKEN PARMESAN
A breaded 150g/5.29oz chicken breast au gratin with mozzarella cheese served on a bed of fettuccine with creamy basil pesto and tomato sauce. \$330

CATCH OF THE DAY 150G/5.29OZ
Cooked talla-style, served on sautéed corn with yuzu mayonnaise. \$619

SEAFOOD GRILL
50g/1.76oz of calamari, 80g/2.82oz of octopus and clams, 80g fish - the catch of the day and 80g/2.82oz shrimp cooked with garlic and lemon. \$590

BBQ RIBS
320g/11.28oz of BBQ pork ribs served with American salad, seasoned potatoes and baby sweet corn. \$469

BEEF TAMPIQUEÑA
150g/5.29oz grilled beef fillet served with seared chilies, spring onions, poblano chili slices, refried beans and enchiladas. \$469

MIXED GRILL
100g marinated arrachera steak, 100g chicken, 120g shrimp, panela cheese, nopal cactus pads, spring onions and chili ancho borracha sauce. \$350

NEW YORK WAGYU 450G
Grilled steak with mashed potato and seasonal buttered vegetables. \$2,900
**All-Inclusive surcharge \$1900*



Vegetarian Vegan

Menu available from 12 to 5 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).*