



Legado
CENA

Elaborado por el Chef Pedro Abascal

ENTRADAS

**GUACAMOLE
CON TOSTADAS**

TUÉTANOS A LA PARRILLA (2 PZA)

Ajo negro, hierbas, chile serrano, salsa y tortillas

**CAMARÓN U-10
A LA PARRILLA (180 G)**

Adobo de chile ancho, salsa macha, alioli
de ajo negro, pepino en conserva

**AGUACHILE DE PULPO
Y CAMARÓN (100 G)**

Recado negro casero, aguacate, mango, hierbas

CEVICHE DE PESCADO

Ingredientes de temporada (75 g)

**Pregunta a tu mesero*

TOSTADA DE PESCA DEL DÍA (75 G)

Mayonesa de salsa macha, pico de gallo con piña

**COLIFLOR ROSTIZADA
A LA TALLA**

Hummus de garbanzo y mezcla de hierbas

*En Legado hacemos uso de estrictos métodos de limpieza y manipulación de alimentos, sin embargo, el consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente. (Gramaje de proteína en crudo). Disfruta tu tiempo, no hacemos comida rápida. Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten (pregunte a su mesero). Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!
Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.



PLATOS PRINCIPALES

PESCADO DE TEMPORADA (150 G)

Pipian verde, hinojo, manzana verde, chayote, pepino, albahaca

PULPO ROSTIZADO (150 G)

Adobo chintextle, cremoso de papa,
chimichurri tatemado

PORK BELLY ROSTIZADO CON RECADO NEGRO (150 G)

Mole manchamanteles, puré de plátano con cacao

BARBACOA DE CORDERO ORGÁNICO (150 G)

Con arroz, salsa borracha y tortillas recién hechas

SHORT RIB (250 GRS)

Con salsa verde braseada, salsa verde cruda
con hierbas y tortillas

NY PRIME A LA PARRILLA (300 G)

Puré de papa, mostaza, alcaparra, hojas, flores

EXTRAS

TORTILLAS HECHAS AL MOMENTO (3)

ARROZ ROJO

HUMMUS DE GARBANZO

CONSOMÉ DE BARBACOA CON GARBANZO

PURÉ DE PAPA

POSTRES

COULAND DE CHOCOLATE 72%

Helado de chocolate con brownie

PLÁTANO MACHO AL COMAL

Piloncillo, cacao, amaranto,
helado de dulce de leche

TAMAL DE FRESAS Y JAMAICA

Conserva de blueberries, sorbete de fresa



Legado
DINNER

Created by Chef Pedro Abascal

APPETIZERS

**GUACAMOLE,
CRISPY TOSTADAS**

**BONE MARROW
ROASTED (2 PCS)**

With black garlic, herbs, serrano, salsa,
and tortillas

GRILLED U-10 SHRIMP (180 G)

With “chile ancho” dressing, salsa macha, black garlic alioli,
pickled cucumber

**OCTOPUS AND SHRIMP
AGUACHILE (100 G)**

With a black “recado” dressing, avocado, mango, cucumber,
and herbs

CEVICHE

With seasonal ingredients (75g)

**Ask your server*

CATCH OF THE DAY TOSTADA (75 G)

With salsa macha mayonnaise,
and pineapple “pico de gallo”

**ROASTED CAULIFLOWER
“A LA TALLA”**

With hummus and herbs

*At Legado, we adhere to the highest standards of food safety.

However, please note that consuming raw or undercooked proteins
is done at your own risk. (Raw protein weight) Savor with time ... We do not serve fast food!

Some dishes can be made gluten free (ask your waiter)

If you have allergies, ask your waiter about food allergens

THANK YOU FOR SUPPORTING THE CONSERVATION OF LOBSTERS!

From March 1st to June 30th, we honor the lobster reproductive season by refraining from fishing
or serving lobster in our hotel dining venues.



ENTRÉES

GRILLED SEASONAL FISH (150 G)

Green pipian, apple, chayote, cucumber, basil
and fennel salad

ROASTED OCTOPUS (150 G)

With a “chintextle” dressing, creamy potato,
and charred herbs chimichurri

PORK BELLY (150 G)

Black recado marinade, “manchamanteles” mole, plantain
and cacao purée, and grilled pineapple

ORGANIC LAMB BARBACOA (150G)

With rice, salsa borracha and tortillas

SHORT RIB (250 GRS)

Braised with charred green salsa, salsa verde and tortillas

NY GRILLED PRIME (300G)

Potato purée, pickled mustard seeds and capers

EXTRAS

FRESHLY MADE TORTILLAS (3)

TRADITIONAL MEXICAN RICE

HUMMUS

BARBACOA BROTH WITH CHICKPEAS

POTATO PURÉE

DESSERTS

DARK CHOCOLATE CAKE SERVED WARM

Chocolate brownie icecream

ROASTED PLANTAIN

With *piloncillo* syrup, cacao, amaranth,
and caramel icecream

STRAWBERRY AND HIBISCUS FLOWER TAMAL

With strawberry sorbet and preserved berries