



# Comidas y Cenas

*Lunch & Dinner*

Servicio de comida a la carta de 12:00 pm a 11:00 pm

Nuestro restaurante **Caribeño** ofrece una variedad de platillos que identifican nuestra cultura mexicana con toques del Caribe.

*A la carte service from 12:00 pm to 11:00 pm*

*Our Caribeño restaurant offers a variety of dishes that exalt our Mexican culture with a touch of the Caribbean.*

# PARA COMPARTIR

## APPETIZERS

**Guacamole con Castacán de Ribeye (50 g)**  **\$345**  
*Guacamole with Ribeye Rinds*

**Pescadillas Ahogadas (3 pzas)** **\$360**  
*Pescadillas Ahogadas (3 pcs)*  
De Pescado en Salsa Ranchera  
*Deep Fried Quesadillas Stuffed with Fish*

**Panuchos de Camarón (2 pzas)** **\$410**  
*Shrimp Panuchos (2 pcs)*  
Estilo Tikin Xic  
*Tikin Xic-Style*

**Chicharrón de Mariscos** **\$450**  
*Seafood Chicharrón*  
Pulpo 60 g, Camarón 60 g y Pescado 60 g  
con Salsa Tártara de Coco  
*Octopus 60 g, Shrimp 60 g and Fish 60 g,  
Served with Coconut Tartare Sauce*

**Esquites con Camarón (140 g)** **\$260**  
*Shrimp Esquites*  
Perfumados con Epazote Morado y Chiles Rojos  
*Mexican Corn Salad Scented with Purple Epazote and  
Red Pepper*

**Torre de Mariscos** **\$400**  
*Seafood Tower*  
Pulpo 60 g, Camarón Cocido 50 g, Camarón  
Crudo 40 g, Atún Aleta Amarilla 60 g, Pepino,  
Cebolla, Aguacate y Clamatito Casero  
*Octopus 60 g, Cooked Shrimp 50 g, Raw Shrimp 40 g,  
Yellowfin Tuna 60 g, Cucumber, Onion, Avocado  
and House-made Clamatito (Tomato-clam Cocktail Mix)*

## SOPAS SOUPS

**De Lima | Lime Soup (250 ml)** **\$195**  
Estilo Tizimín *Tizimín-Style*

**De Tortilla | Tortilla Soup (250 ml)** **\$195**  
Crema, Aguacate, Chile Quebrado  
*Cream, Avocado, Chili Flakes*

**Sopa de Mariscos | Seafood Soup** **\$395**  
Caldo de Almeja, Pescado 25 g, Camarón 30 g  
y Vegetales, Perfumado con Epazote y Chipotle  
*Clam Broth with Fish 25 g, Shrimp 30 g and Vegetables,  
Infused with Epazote and Chipotle*

## CEVICHE Y AGUACHILES

**Ceviche Negro Maya | Mayan Black Ceviche** **\$410**  
Pesca del día 50 g, Camarón 30 g, Pulpo 45 g,  
Cebolla, Pepino, Recado Negro  
y Naranja Agria  
*Catch of the day 50 g, Shrimp 30 g, Octopus 45 g, Onion,  
Cucumber, Recado Negro (Charred Spice Paste) and Bitter  
Orange*

**Ceviche de Pescado | Fish Ceviche** **\$360**  
Pesca del día 100 g, Cebolla, Aceituna, Chile  
Serrano, Pepino, Aguacate y Salsa Cevichera  
*Catch of the day 100 g, Onion, Olives, Serrano Chili,  
Cucumber, Avocado and Classic Cevichera Sauce*

**Aguachile Mitotero | Mitotero Aguachile** **\$395**  
Estilo Sinaloa, Camarón Crudo 60 g,  
Camarón Cocido 60 g, Pepino, Cebolla  
y Salsa Aguachilera  
*Sinaloa-Style Aguachile with Raw Shrimp 60 g, Cooked  
Shrimp 60 g, Cucumber, Onion and Aguachilera Sauce*

**Coctelito de Camarón de Champotón** **\$350**  
*Champotón Shrimp Cocktail*  
Camarón Cocido 100 g, Cilantro, Cebolla, Limón  
y Aguacate, Acompañado de Pan Lavash  
*Cooked Shrimp 100 g, Cilantro, Onion, Lime and Avocado,  
Served with Lavash Bread*

# RAW BAR


**Almeja Chocolate (1 pza)**  **\$145**  
*Chocolate Clam (1 pc)*



**Ostiones de Temporada** **\$510**  
*Seasonal Oysters*  
Servidos con Cebolla, Pepino, Chile, Cilantro  
y nuestra Salsa Especial de Morita  
*Served with Onion, Cucumber, Chili, Cilantro and our  
Signature Morita Chili Sauce*

**Barca de Mariscos (2 pers)** **\$550**  
*Seafood Boat (2 ppl)*  
Almeja Chocolate (2 pzas), Ostiones Bahía  
(4 pzas), Camarones U-15 (4 pzas)  
*Chocolate Clams (2 pcs), Bahía Oysters (4 pcs),  
U-15 Shrimp (4 pcs)*

**Barca de Mariscos (3 pers)** **\$850**  
*Seafood Boat (3 ppl)*  
Almeja Chocolate (3 pzas), Ostiones Bahía  
(6 pzas), Camarones U-15 (4 pzas)  
*Chocolate Clams (3 pcs), Bahía Oysters (6 pcs),  
U-15 Shrimp (4 pcs)*

## ENSALADAS SALADS

**César**  **\$385**  
Con Camarones (100 g) *With Shrimps*

**De Tomates | Tomatoes Salad (300 g)**   **\$285**  
Lechuga Larga, Aguacate, Pepino  
y Vinagreta de Jamaica  
*Lettuce, Avocado, Cucumber and Hibiscus Vinaigrette*

**De Peras | Pears Salad (280 g)**   **\$295**  
Con Queso de Cabra, Semillas de Calabaza  
Caramelizada y Aderezo de Papaya  
*With Goat Cheese, Pumpkin Seeds and Papaya Dressing*

## TOSTADAS

**Ahogada (160 g, 1 pza)** **\$215**  
*Ahogada (1 pc)*  
De Camarón *Shrimp Tostada Covered in Sauce*

**Tostadas Monchosas** **\$315**  
*Tostadas Monchosas*  
Callo de Hacha 40 g, Camarón 30 g, Pescado  
30 g, Salsita Cevichera, Cebolla, Aceituna,  
Pepino, Pasta de Serrano y Mayonesa  
de Chiles Treadados  
*Pen Shell Clam 40 g, Shrimp 30 g, Fish 30 g, Cevichera  
Sauce, Onion, Olives, Cucumber, Serrano Chili Paste and  
Charred Chili Mayo*

**Tostadas de Atún** **\$295**  
*Tuna Tostadas*  
Atún Aleta Amarilla 80 g, Chicharrón de Cerdo  
60 g, Cebolla, Pepino, Aguacate, Mayo-Macha,  
Vinagreta de Chiles Secos  
*Yellowfin Tuna 80 g, Crispy Pork Crackling 60 g, Onion,  
Cucumber, Avocado, Mayo-Macha (Chili Oil Mayo) and  
Dried Chili Vinaigrette*

## GRILL

**Ribeye (360 g)** **\$975**

**New York (360 g)** **\$850**

**Langosta Caribeña (280 g)** **\$1,450**  
*Caribbean Lobster*  
Servida con Puré de Papa con Ajo Rostizado  
o Papas con Aceite de Trufa  
*Served with Mashed Potatoes with Roasted Garlic  
or French Fries with Truffle Oil*

**Filete de Res Choice (200 g)** **\$850**  
*Choice Beef Tenderloin*  
Guarnición a escoger: Puré de Papa,  
Espinacas a la Crema, Espárragos al Gratín  
*Your choice of Side Dish: Mashed Potatoes, Creamed  
Spinach, Asparagus au Gratin*



Natural  
Natural



Regional  
Local



Sin gluten  
Gluten Free



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan

# PLATOS FUERTES

## MAIN COURSES

**Pescado Tikin Xic (200 g) \$435**

*Tikin Xic-Style Fish*

Con Arroz Blanco, Cebolla y Pimientos Asados

*With White Rice, Onion and Grilled Bell Peppers*

**Cochinita Pibil (200 g) \$385**

*Yucatán-Style Slow-Roasted Pork*

Con Arroz Blanco, Cebolla Curtida y Frijoles Refritos

*With White Rice, Pickled Onion and Refried Beans*

**Linguine Frutos del Mar (230 g) \$420**

*Seafood Linguine*

Al Olio, Callo, Mejillones y Camarón

*Al Olio, Scallops, Mussels and Shrimps*

**Medio Pollo a la Parrilla (500 g) \$400**

*Grilled Half Chicken*

Con Limón, Especias y Papas Rostizadas

*With Lime, Spices and Roasted Potatoes*

**Linguine al Limón \$325**

*Lemon Linguine*

Salsa Cremosa de Limón del Mediterráneo y Ajo Rostizado, Terminado con Queso Parmesano

*Mediterranean Lemon and Roasted Garlic Cream Sauce,*

*Finished with Parmesan Cheese*

Con Pollo | *With Chicken 180 g*

Con Camarón | *With Shrimps 180 g*

**Arrachera Outside (280 g) \$475**

*Outside Flank Steak*

Nopal Baby, Cebollitas Cambrey y Panela Asado

*Baby Nopal, Cambrey Onion and Panela Cheese*

**Salbutes de Camarón (3 pzas) \$395**

*Shrimp Salbutes (3 pcs)*

Camarón 90 g, Frijol Meneado, Crema de Rancho y Xnipec

*Shrimp 90 g, Refried Beans, Farm-Style Cream and Xnipec*

*(Yucatán Habanero Sauce)*

**Camarones Zarandeados \$535**

*Zarandeado-Style Shrimps*

Camarones U-10 220 g, Arroz Blanco y Aguachile de Chiltepín

*U-10 Shrimps 220 g with White Rice and Chiltepín*

*Chili Aguachile*

**Pescado Zarandeado (1 kg) \$1,030**

*Zarandeado-Style Fish*

A las brasas, Adobo de Guajillo, Mayonesa, Arroz y Ensalada Mixta

*Charcoal-grilled, Guajillo Marinade, Mayonnaise,*

*Rice and Mixed Salad*

**Tartar de pimientos (180 g) \$220**

*Bell Pepper Tartare*

Tomate Deshidratado, Pimientos y Mostaza Antigua

*Sun-dried Tomatoes, Bell Peppers and Old Mustard*

# TACOS

**De Pulpo (450 g, 3 pzas) \$495**

*Octopus Tacos (3 pcs)*

Marinados en Salsa de Ajo y Tuétano

*Marinated in Garlic and Marrow Sauce*

**De Pescado al Pastor (200 g, 3 pzas) \$465**

*Pastor-Style Fish Tacos (3 pcs)*

Con Piña Asada *With Grilled Pineapple*

**Taquito de Pescado Zarandeado \$205**

*Zarandeado-Style Fish Taquito*

Pesca del día 100 g, Frijoles Meneados, Cebolla Curtida y Aguacate Tatemado

*Catch of the day 100 g, Refried Beans,*

*Pickled Onion and Fire-Roasted Avocado*

**Tacos Veganos (220 g, 3 pzas) \$245**

*Vegan Tacos (3 pcs)*

De Setas Confitadas en Salsa de Tomatillo Tatemado con Chile Morita

*Confit Mushrooms in Roasted Tomatillo Sauce with Morita Chili*

**Taquitos de Asada \$445**

*Grilled Beef Taquitos*

Carne de Res 150 g a las Brasas, Cebolla Toreada, Guacamole, Frijoles y Salsa Verde Cruda

*Charcoal-Grilled Beef 150 g, Blistered Onion, Guacamole, Beans and Fresh Green Sauce*

**Tacos de Jaiba Suave \$265**

*Soft-Shell Crab Tacos*

Jaiba de Concha Suave 90 g, Queso Menonita 90 g, Aderezo de Cilantro en Tortilla de Harina

*Soft-Shell Crab 90 g, Menonita Cheese 90 g, Cilantro Dressing, served on Flour Tortillas*

**Tacos de Pescado Rebozado \$410**

*Battered Fish Tacos*

Pesca del día 100 g, Mayonesa de Jalapeño, Aguacate

*Catch of the day 100 g, Jalapeño Mayo and Avocado*

# POSTRES DESSERTS

**Flan con Coco (160 g) \$200**

*Coconut Flan*

Con salsa de guayaba

*With guava coulis*

**Sopa de Frutos Exóticos (220 g) \$210**

*Exotic Fruit Soup*

Con Naranja, Guayaba y Crocante de Almendras

*With Orange, Guava and Almond Crisp*

**Hot Cookie (145 g) \$225**

*Hot Cookie*

Con Chocolate Amargo y Helado de Vainilla

*With Dark Chocolate and Vanilla Ice Cream*

**Crumble de Almendras y Coco (200 g) \$235**

*Almond & Coconut Crumble*

Salteado de Manzana y Piña

*With Sautéed Apple and Pineapple*

**Soufflé Helado de Cheesecake (140 g) \$215**

*Iced Cheesecake Soufflé*

Con Salsa de Fresa *With Strawberries Sauce*

**Sorbetes y Helados (90 g) \$200**

*Ice Creams and Sorbets*

El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los solicite. Elija salud: disfrute opciones nutritivas y deliciosas. Evite el exceso de sal. Si es alérgico a algún alimento, favor de avisar al mesero. Precios en pesos mexicanos (MXN), impuestos incluidos. La propina es a consideración del cliente. Cualquier producto adicional al platillo solicitado generará un costo extra. El gramaje de la proteína se indica en crudo. Formas de pago aceptadas: efectivo en moneda nacional (MXN), tarjetas de débito y crédito (Visa, MasterCard y American Express), sin comisión. No hay cargos adicionales en alimentos y bebidas para llevar.

The consumption of raw products is the responsibility of the consumer. Choose wellness: savor health and flavor. Reduce sodium intake. The weight of the protein is indicated raw. For your safety, please inform your server of any food allergies. Prices are in Mexican pesos (MXN), tax included. Gratuity is at the customer's discretion. Any additional item requested will incur an extra charge. Accepted payment methods: Cash in national currency (MXN), debit and credit cards (Visa, MasterCard and American Express). No additional charges apply to take-out service.



Natural  
Natural



Regional  
Local



Sin gluten  
Gluten Free



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan

