



Comidas y Cenas

Lunch & Dinner

Servicio de comida a la carta de **12:00 a 23:00 hrs.**

A la carte service from 12:00 to 23:00 hrs.

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

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 Rib Eye (50 gr)  **\$330**
Guacamole with Rib Eye Rinds (2 oz)

Pescadillas Ahogadas (3 pzas)

Pescadillas Ahogadas (3 pces)
De Pescado en Salsa Ranchera
Deep Fried Quesadillas Stuffed with Fish

Panuchos de Camarón (2 pzas)

Shrimp Panuchos (2 pces)
Estilo Tikin Xic
Tikin Xic Style

Carpaccio de Pulpo

Octopus Carpaccio
Con Salsa Bruja With Salsa Bruja

Esquites con Langosta

Lobster Esquites
Perfumados con Epazote Morado y Chiles Rojos
Mexican Corn Salad Scented with Purple Epazote and Red Pepper

Torre de Mariscos Estilo Sinaloa

Sinaloa Style Seafood Tower
Camarón Crudo y Cocido, Atún Aleta Amarilla,
Callo de Hacha, Aguacate, Pepino y Salsa
Marisquera
*Raw and Cooked Shrimp, Tuna, Scallops, Avocado,
Cucumber and Mexican Marisquera Sauce*

Tartar de jamaica  

Hibiscus tartare
Pico de gallo, aguacate y chile
habanero.
Pico de gallo, avocado and habanero chili

SOPAS SOUPS

De Lima (250 ml) Lime Soup

Estilo Tizimín Tizimín Style

De Tortilla (250 ml) Tortilla Soup

Crema, Aguacate, Chile Quebrado
Cream, Avocado, Chilli Flakes

Bisque de Langosta (250 ml) Lobster Bisque

CEVICHE Y AGUACHILES

Aguachile Negro Black Aguachile

De Camarón With Shrimp

Ceviche de Caracol (120 gr) 

Conch Ceviche (4 oz)
Lima Agria, Aceite de Oliva y Cilantro
Lime, Olive Oil and Coriander

Tiradito de Atún (100 gr)

Tuna Tiradito (3.5 oz)

Ceviche Verde (120 gr)

Green Ceviche (4 oz)
De Pescado en Yuzu *Fish with Yuzu*

RAW BAR

Almeja Chocolate (1 pz)  **\$110**
Chocolate Clam (1 pce)

\$345 **Ostiones Kumamoto (6 pzas)**

Kumamoto Oysters (6 pces)
Rasurados con Cebolla Morada, Cilantro,
Mignonette o Ponzu y Yuzu
*Garnished with Purple Onion, Fresh Cilantro, Mignonette
or Ponzu and Yuzu*

\$390

\$390

ENSALADAS SALADS

César  **\$320**

Con Camarones (100 gr)
With Shrimps (3.5 oz)

\$425

De Tomates Tomatoes Salad   **\$280**

Lechuga larga, Aguacate, Pepino
y Vinagreta de Jamaica
Lettuce, Avocado, Cucumber and Hibiscus Vinaigrette

\$380

De Peras Pears Salad   **\$290**


Con Queso de Cabra, Semillas de Calabaza
Caramelizada y Aderezo de Papaya
With Goat Cheese, Pumpkin Seeds and Papaya Dressing

TACOS

\$260

De Pulpo (450 gr, 3 pzas)  **\$415**

Octopus Tacos (15 oz, 3 pces)
Marinados en Salsa de Ajo y Tuétano
Marinated in Garlic and Marrow Sauce

De Pescado al Pastor (200 gr, 3 pzas)  **\$390**

Pastor Style Fish Tacos (7 oz, 3 pces)
Con Piña Asada With Grilled Pineapple

\$195

De Rib Eye (200 gr, 3 pzas)  **\$420**

Rib Eye Tacos (7 oz, 3 pces)
Con Cebolla Endiablada With Spicy Onion

\$195

Planchados de Langosta (200 gr, 2 pzas)  **\$555**

Lobster Tacos (7 oz, 2 pces)
Con Frijoles Negros *Grilled with Black Beans*

\$420

Tacos de camote (3 pzas)   **\$295**

Sweet potato tacos (3 pces)
Recado rojo, piña, hoja santa y naranja de la región
Yucatan red spice mix, hoja santa and sour orange

\$390

TOSTADAS

Ahogada (160 gr, 1 pz) **\$175**

Ahogada (5 oz, 1 pce)
De Camarón *Shrimp Tostada Covered in Sauce*

\$410

De Pulpo Maya (112 gr, 2 pzas)  **\$375**

Mayan Octopus Tostadas (4 oz, 2 pces)

\$360

\$360 **De Jaiba (70 gr, 2 pzas)** **\$370**

Dungeness Crab Tostadas (2.5 oz, 2 pces)
Con Callo de Hacha *With Scallops*



Natural
Natural



Regional
Local



Sin gluten
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Pescado Tikin Xic (200 gr)

Tikin Xic Style Fish (7 oz)

Con Arroz Blanco, Cebolla y Pimientos Asados
With Rice, Onion and Grilled Bell Peppers

Cochinita Pibil *Cochinita Pibil*

Con Arroz Blanco, Cebolla Curtida y Frijoles Refritos

White Rice, Onion and Beans

Linguini Frutos del Mar (230 gr)

Seafood Linguine (8 oz)

Al Olio, Callo, Mejillones y Camarón

Al Olio, Scallops, Mussels and Shrimps

Medio Pollo a la Parrilla (500 gr)

Grilled Half Chicken (17 oz)

Con Limón, Especias y Papas Rostizadas

With Lime, Spices and Roasted Potatoes

Pepito de Arrachera *Flank Steak Pepito*

Con Queso de Cabra y Chipotle

With Goat Cheese and Chipotle

Fetuccine con Tomates Cherry

Fetuccine with Cherry Tomatoes

En Salsa Arrabbiata, Vino Blanco y Queso

Mozzarella Fresco

In Arrabbiata Sauce, White Wine and Fresh Mozzarella

Arrachera Outside (280 gr)

Outside Flank Steak (10 oz)

Nopal Baby, Cebollitas Cambray y Panela Asado

Nopal Baby, Cambray Onion and Panela Cheese

Atún con mole de cacahuete

Tuna with peanut mole

Con salsa de coco, nuez de la India y ensalada de nopal

With coconut sauce, cashews and cactus pad salad

ESPECIALIDADES SPECIALTIES

Pescado Entero Frito *Fried Fish*

Nuestra Pesca del Día con Gremolata y Papas Cambray

Our Catch of the Day with Gremolata and Cambray Potatoes

\$ 800/kg

Camarones Zarandeados (160 gr)

Zarandeado Style Shrimps (5 oz)

Flameados con Mezcal *Flambé with Mezcal*

\$510

Centro de Filete (220 gr)

Beef Tenderloin (7 oz)

Con Glaseado de Tuétano *With Glazed Marrow*

\$660

Molcajete Surf & Turf (360 gr)

Surf & Turf Molcajete (12 oz)

Para 2 Personas *For 2 People*

\$870

Veggie Masala

Arroz basmati, tofu, salsa de curry y pan pita

Basmati rice, tofu, curry sauce and pita bread

\$250

GRILL

\$415

Rib Eye (390 gr/14 oz)

\$980

New York (390 gr/14 oz)

\$840

Langosta Caribeña (280 gr)

\$1,130

Caribbean Lobster (10 oz)

Servida con Puré de Papa con Ajo Rostizado o Papas con Trufa

Served with Mashed Potatoes with Roasted Garlic or Truffled Potatoes

\$370

\$400

POSTRES DESSERTS

\$370

Sopa de Frutos Exóticos

\$200

Exotic Fruit Soup

Con Naranja, Guayaba y Crocante de Almendras

With Orange, Guava and Almond Crisp

\$395

Hot Cookie (145 gr)

\$200

Hot Cookie (5 oz)

Con Chocolate Amargo y Helado de Vainilla

With Dark Chocolate and Vanilla Ice Cream

\$330

Crumble de Almendras y Coco (200 gr)

\$200

Almond & Coconut Crumble (7 oz)

Salteado de Manzana y Piña

With Sautéed Apple and Pineapple

\$450

Soufflé Helado de Cheesecake (140 gr)

\$200

Iced Cheesecake Soufflé (5 oz)

Con Salsa de Fresa *With Strawberries Sauce*

\$470

Sorbetes y Helados (90 gr)

\$190

Ice Creams and Sorbets (3 oz)

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los solicita. SSA Precios en Pesos Mexicanos. Impuestos incluidos. Enero 2024.

The consumption of raw products is the responsibility of the person who request them. SSA Prices in Mexican pesos. Taxes included. January 2024.

