







COLD APPETIZERS

ENTRADAS FRÍAS

-  **Crab cake with chipotle remoulade sauce accompanied with green apple and coriander salad**
Pastel de cangrejo con mayonesa de chipotle acompañado de ensalada de manzana verde y cilantro
-  **Seafood ceviche with “leche de tigre” sauce, sweet corn, orange and coriander**
Ceviche de mariscos con salsa de leche de tigre, maíz dulce, naranja y cilantro
-   **Shrimp cocktail “Veracruz” style**
Coctel de camarones a la veracruzana


HOT APPETIZERS


ENTRADAS CALIENTES

-  **Charcoal grilled octopus with potatoes, olive pesto and saffron aioli**
Pulpo a la brasa con papas, aceitunas al pesto y alioli de azafrán
- Mussels in white wine with onion confit, tomato and basil**
Mejillones al vino blanco con cebolla caramelizada, tomate y albahaca
- Coconut crumbed fried shrimp in horseradish sauce, mustard and honey**
Camarones empanizados al coco en salsa de rábano picante, mostaza y miel

SALADS

ENSALADAS

-  **Roasted salmon salad with arugula, asparagus and roasted bell pepper vinaigrette**
Ensalada de salmón rostizado con rúcula, espárragos y vinagreta de pimientos asados
- Caramelized shrimp with sesame seeds, avocado and watercress in avocado vinaigrette**
Camarones caramelizados con semillas de sésamo y berros en vinagreta de aguacate

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 These are gluten free dishes
Son platillos libres de gluten

 These are spicy dishes
Son platillos picantes



SOUPS

SOPAS

Lobster bisque with Rouille drops

Bisque de langosta con “tropezones” de rouille

Seafood soup with squid, scallops, crab and fish with aioli toasts

Sopa de mariscos con calamares, vieira, cangrejo y pescado con tostadas de alioli

PASTAS

Clams in lime sauce and capers with capellini pasta and garlic bread

Almejas chirla en salsa de limón y alcaparras con pasta capellini y pan de ajo


Buttered Parmesan and chili linguine with shrimp

Linguini con camarones a la mantequilla de parmesano y guindilla

Seafood lasagna with asparagus and “Coral” bisque

Lasaña de mariscos con espárragos y bisque de coral

[Gluten free pasta available / Pasta libre de gluten disponible](#)

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 These are gluten free dishes
Son platos libres de gluten

 These are spicy dishes
Son platos picantes



MAIN COURSES

PLATOS FUERTES

Fried grouper with garlic sauce, fried green plantain and Creole salad

Mero frito con salsa de ajo, tostones de plátano verde y ensalada criolla

🍷 **Lobster risotto marinated with white wine and Parmesan cheese**

Risotto de langosta marinada al vino blanco con queso parmesano

Seafood risotto with grilled vegetables and romesco sauce

Risotto de mariscos con verduras a la parrilla y salsa romesco

🍏 **Pan-fried snapper with shiitake mushroom broth and sautéed spinach**

Pargo al sartén con consomé de hongos shiitake y espinacas salteadas

Salmon in Chardonnay dill sauce and bisque

Salmón al eneldo en salsa de vino de Chardonnay y bisque

🍷 **Surf and Turf with lobster and grilled flank steak served with mashed potatoes, roasted garlic and buttered corn**

Mar y Tierra de langosta con churrasco a la brasa acompañado con puré de papa, ajo rostizado y maíz a la mantequilla

Steamed grouper filet with bell peppers and green beans, potato purée with wasabi, avocado emulsion and ginger

Filete de mero al vapor con pimientos y ejotes, puré de papa con wasabi, emulsión de aguacate y jengibre

🍷 **Grilled or steamed lobster**

Langosta a la parrilla o al vapor

■ Selection of sauces for your lobster / Selección de salsas para su langosta:

🍷 **Garlic "Mojo" sauce**
Mojo de ajo

🍷 **"Ajillo" style**
Salsa "Al ajillo"

🍷 **"Meunière" sauce**
Salsa "Meunière"

🍷 **White wine with celery sauce**

Salsa de vino blanco con apio

🍷 **Thermidor sauce**
Salsa thermidor

🍷 **Lime Tartar sauce**
Tártara de limón

🍷 **Saffron cream sauce**
Salsa de crema de azafrán

■ Side dishes to select for your lobster / Selección de guarniciones para su langosta:

🍷 **Baked potatoes with cheese**
Papas al horno con queso

🍷 **Baked potatoes with crispy bacon and onion**
Papas al horno con tocino crujiente y cebolla

🍷 **Baked potatoes with butter**
Papas al horno con mantequilla

🍏 **Grilled asparagus**
Espárragos a la parrilla

🍷 **Pesto pasta**
Pasta al pesto

🍷 **Rice pilaf**
Arroz pilaf

🍷 **Mashed potatoes**
Puré de papas

🍷 **Grilled vegetables**
Verduras a la parrilla

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🍷 These are gluten free dishes
Son platillos libres de gluten

🍷 These are spicy dishes
Son platillos picantes










VEGETARIAN MENU

MENÚ VEGETARIANO

APPETIZERS


ENTRADAS

-   **Potatoes and eggplant salad, olive pesto and saffron aioli**
Ensalada de papas y betabel, aceitunas al pesto y alioli de azafrán
-  **Coconut breaded tofu in spicy horseradish sauce, mustard and honey**
Tofu empanizado al coco en salsa de rábano picante, mostaza y miel
-   **Cucumber ceviche with “leche de tigre” sauce, sweet corn, orange and coriander**
 Ceviche de pepino con salsa de leche de tigre, maíz dulce, naranja y cilantro
-   **Asparagus salad with arugula and grilled bell pepper vinaigrette**
 Ensalada de espárragos con rúcula y vinagreta de pimientos asados


SOPA

SOPA


-   **Tomato cream with annatto croutons, olive oil perfumed with rosemary**
Crema de tomate con crotones de achiote, aceite de oliva perfumada con romero

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 These are gluten free dishes
Son platillos libres de gluten

 These are ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos











 These are spicy dishes
Son platillos picantes

 These are vegan dishes
Son platillos veganos




MAIN COURSES


PLATOS FUERTES

-   **Vegetable risotto in “Court bouillon”, pesto sauce and toasted pine nuts**
Risotto de verduras en caldo corto, salsa de pesto con piñones tostados
-   **Vegetable meli-melo with baked potatoes stuffed with fresh cheese**
 Meli melo de verduras con papas al horno rellena de queso fresco
-   **Mushroom risotto, shiitake in white wine with spinach and romesco sauce**
Risotto de champiñones, shiitake al vino blanco con espinaca y salsa romesco
-  **Capellini pasta in lime sauce and capers, diced tomatoes and garlic bread**
Pasta capellini en salsa de limón y alcaparras, dados de tomates y pan de ajo
-  **Garlic linguini with Parmesan cheese and chili pepper**
Linguini al aglio con queso parmesano y guindilla
-  **Puttanesca fettuccini with “tumbado” onion style, black olives and extra virgin olive oil**
Fettuccini a la Puttanesca con cebolla tumbados, aceitunas negras y aceite de oliva extra virgen


[Gluten free pasta available / Pasta libre de gluten disponible](#)

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 These are gluten free dishes
Son platillos libres de gluten

 These are ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos

 These are spicy dishes
Son platillos picantes

 These are vegan dishes
Son platillos veganos