

## TOSTADAS

### TÁRTARA DE ATÚN 🌱 \*

Con mayonesa de chipotle, poro frito y aguacate

### MINILLA DE PESCADO VERACRUZ 🌱

Con salsa chipotle, cebolla, ajo, aceitunas y alcaparras con chile güero y cilantro

### CEVICHE DE PESCADO VALLARTA

Pescado estofado con vegetales frescos, crema, mayonesa, jugo de limón

### PULPO ZARANDEADO NAYARITA 🌱 /

Con adobo a las brasas, marinado en salsa de hierbas frescas y ajo

### CALAMAR ESTILO COZUMEL 🌱 /

Salteado con aceite de oliva, aderezado con salsa martajada de chile habanero y limón

### DE CARACOL 🌱 /

Con salsa verde de hoja santa y cremoso de aguacate

### TZIC DE RES 🌱 /

Deshebrada y marinada, sobre base de puré de plátano macho tatemado y aros de chile xcatic

## ¿QUÉ TACO' MIENDO?

### SAYULITA /

Pescado rebozado y frito acompañado de ensalada de col y zanahoria, pico de gallo, aderezo de cilantro y habanero

### DE PESCADO AL PASTOR 🌱 /

Con piña asada, cebolla morada, cilantro y cremoso de aguacate

### GOBERNADOR MAZATLECO /

Camarón con tocino y queso, en tortilla de harina al grill con pico de gallo, salsa de molcajete y aguacate

### DE CHICHARRÓN DE PULPO 🌱 /

Pulpo crujiente sobre frijoles refritos y adobados en chile ancho, ensalada de col, cilantro, limón real y mayonesa de chiltepín

### TRÍO DE EMPANADAS

De pulpo adobado, longaniza de pescado y de minilla

### DE CHICHARRÓN DE RIB EYE 🌱

Con guacamole, salsa mexicana y col morada

## SOPAS Y CALDOS

### CALDO DE CAMARÓN SECO 🌱 /

Camarón seco salteado con chipotle, cebolla blanca, ajo, hierbas de olor, epazote, cubitos de zanahoria, papa, chícharos y apio

### HUATAPE VERDE DE MARISCOS 🌱 /

Caldo verde de cilantro, hoja santa y chile serrano con rajas de poblano y chochoyotes de masa, espesado con masa de maíz, pulpo, camarón, calamar y mejillón

### POZOLE ROJO DE MARISCOS MIXTOS /

Caldo de mariscos con chile guajillo, chile ancho, maíz cacahuazintle, hierbas de olor, acompañado de lechuga, rábano, orégano, chile en polvo, limón y frituras de maíz

### SOPA DE TORTILLA ALVARADO 🌱 /

Caldo colorado de mejillones con guajillo, juliana de tortilla, chicharrón de cerdo, aguacate, crema, queso Cotija y chile pasilla

### CALDO DE HONGOS SILVESTRES DE LA MARQUESA 🌱 /

Con fondo de verduras, hongos salteados, hierbas aromáticas y un toque de limón

## MARAVILLAS DEL MAR

### AGUACHILE CREMOSO DE PESCADO 🌱 / \*

Pescado blanco macerado en salsa verde acompañado de julianas de pepino, aros de rábano rojo y aguacate con pepita de calabaza

### CEVICHE ZIHUATANEJO 🌱 \*

Tiritas de pescado blanco encurtidas con jugo de limón real, leche de coco, aceite de oliva, cilantro, cebolla morada, pepino y aguacate

### AGUACHILE ROJO DE PESCADO Y CAMARÓN 🌱 / \*

Pescado en cubos y camarón macerado en adobo de chiles rojos, mezclado con cebolla morada y pepino, decorado con aguacate, cilantro y una rodaja de limón real

### CEVICHE TUCHITO 🌱 /

Caracol picado, aderezado con salsa de molcajete de tomate tatemado, chile habanero y naranja agria

### COCTEL DE MARISCOS VUELVE A LA VIDA 🌱 \*

Calamar, pulpo, callo de almeja, camarones, salsa coctelera, aceite de oliva, pico de gallo y aguacate

### COCTEL CARIBEÑO 🌱 /

Con camarón, callo de almeja, pepino, jícama, piña, chile habanero tatemado, jugo de limón, cebolla morada y albahaca

### CEVICHE DE QUINOA 🌱 🌿

Quínoa negra macerada con mezcla de pimientos dulces, granos de elote, aguacate, frituras de camote, jugo de limón, aceite de oliva, cremoso de zanahoria tatemada y cilantro

### COCTEL DE HONGOS A LA MEXICANA 🌱 🌿

Hongos marinados con jugo de limón, salsa Tabasco, salsa inglesa, tomate, cebolla morada, cilantro y aceite de oliva, decorado con cilantro y rodajas de chile serrano

## ESPECIALES CARIBEÑO

### FILETE DE PESCADO ESTILO TIKIN XIC 🌱

Con salsa de frijoles y salsa xnipec

### PESCADO ENTERO FRITO 600 g 🌱 /

Cebolla encurtida y habanero tatemado

### SALMÓN AL PASTOR 🌱

Con adobo de chiles, piña asada, plátanos fritos y cilantro

### FILETE DE PESCADO RELLENO

Con mariscos, cocinado al horno y gratinado

### PESCADO AL ACUYO

Al horno, envuelto en hoja santa con salsa verde, acompañado de habas y verdolagas

### ATÚN A LA PARRILLA 🌱

Con pico de gallo caribeño y pepitas tostadas

### PULPO ZARANDEADO 🌱 /

Adobado y asado a las brasas, acompañado con mayonesa de chile habanero tatemado y salsa pico de gallo

### CIELO, MAR Y TIERRA 🌱

Brocheta de res, pechuga de pollo y pulpo

### POLLO A LAS BRASAS 250 g 🌱

Con guacamole, frijoles refritos, cebollines asados y salsa mexicana

### CHILE XCATIC RELLENO DE MINILLA 🌱 /

Con salsa de frijoles negros y juliana de tortillas fritas

🌱 En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

\* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🌿 Vegetariano / 🌶 Picante

# HELADO

## HELADO DE COCO

El delicioso sabor a coco se luce en este cremoso helado

## HELADO DE MANGO

Exquisitos trozos de mango natural le dan a este refrescante postre una textura y sabor incomparables

## SORBETE DE PIÑA Y ALBAHACA

Este magnífico sorbete de dulce e intenso sabor apetece después de una buena comida

## NIEVE DE JAMAICA

Disfrute de la deliciosa combinación de la flor de jamaica y perlas crujientes de fresa que sorprenderán a su paladar

# DIGESTIVOS

## PISCO

Destilado de sabor y aroma sorprendente

## ANIS CHINCHÓN

Digestivo placentero y rico al paladar elaborado a base de anís

# CAFÉ

REGULAR

CAPUCHINO

ESPRESSO

LATTE

## LO MEJOR PARA EL FINAL

### PAY DE LIMÓN Y MERENGUE

Con gel y espuma de frambuesa

### PANNA COTTA DE LICHI 🌿

Con coulis de mango y sorbete de mango

### SEMIFREDDO DE COCO 🌿

Con compota y gel de mango, ron, lima  
y nieve de coco

### CREMOSO DE CHOCOLATE DE LECHE

Streusel de almendra y cocoa con espuma  
de fruta de la pasión

🌿 Libre de gluten. En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.



## ENTRADAS CALIENTES

- CAMARONILLA
- TAQUITO DE PESCADO TEMPURA Y ENSALADA

## PASTA

- DE TOMATE Y ALBÓNDIGAS
- CON CREMA DE QUESO Y POLLO

## CREMA

- DE PIMIENTOS 
- DE FRIJOL 

## FUERTE

- CAMARONES COCO, 3 PIEZAS
- FILETE DE PESCADO EMPANIZADO CON PAPAS A LA FRANCESA
- TENDERS DE POLLO CON PAPAS A LA FRANCESA

## POSTRE

- CREMOSO DE CHOCOLATE
- PAY DE LIMÓN
- SORBETE DE MANGO