

## COCTELES

### PISCO MAR

Un coctel bien equilibrado con refrescante aroma de jengibre y limón

### GIN GIN

Una vivificante combinación de ginebra e infusión aromática de lavanda

### SOUR DE MARACUYÁ

Estimulante y lleno de sabor, elaborado con ron, maracuyá y agua mineral

### CLERICOT FRUTAL

Elegante expresión de vino tinto con un dash de limón y cubitos de fruta

### PISCO SOUR DE MANDARINA

El clásico aguardiente de América del Sur mezclado con notas cítricas de limón y mandarina

### CLAMATO NORTEÑO

Clamato norteño, la versión mexicana del Bloody Mary: cerveza oscura, limón, salsas de la casa y sal de gusano

### CHICHA MEXICANA

De sabor único e incomparable, bebida fermentada elaborada con jamaica y un toque de canela

## ¡LEVEN ANCLAS!

### AGUACHILE 🌱 🌿

De mango y manzana

### MEJILLONES CARIBEÑOS

Marinados con cajún, limón y aceite de ajo

### AGUACHILE DE CAMARÓN Y PESCADO / \*

Marinado con cítricos y servido con salsa de cilantro, pepino, chile serrano y chips de camote

### OSTIONES BAJA 🌱 \*

Menage de salsas, cebolla morada, cilantro, aguacate y pepino

### COCTEL NEPTUNO 🌱

Mariscos mixtos con salsa, piña, pepino y cilantro

### CEVICHE MAR Y TIERRA 🌱

Pulpo, hongos y cítricos con salsa de ají y tomatillos silvestres

### CEVICHE ROJO DE CAMARÓN

Hecho con chiles secos

### TOSTADAS

- ◆ De pescado frito, aguacate, col morada, chile serrano y aderezo picosito
- ◆ De marlín ahumado con aderezo de cilantro y picante
- ◆ De atún marinado en cítricos con mermelada de cebolla morada, espuma de aguacate y salsa picante de piña con xcatic /

### NAVAJAS 🌱 /

Chutney de melón y piña, vinagreta de chiles

### CAMARONILLA /

Rellena de camarones al ajillo y queso con aderezo chipotle

### CROQUETAS DE PLÁTANO 🌱 🌿

Con queso de soya y curry

## SOPAS DEL MAR Y DEL MUELLE

### DE PIMIENTOS Y ALBAHACA 🌱 🌿

Morrones asados y ahumados, caldo de vegetales

### CREMA DE FRIJOL 🌿

Hoja de aguacate, chile adobado, aceite de trufa y coral de maíz

### BISQUE DE LANGOSTA

Aromático y delicioso, con todo el sabor del Caribe

### GUMBO

Inspirada en la cocina criolla de Louisiana

## ¡TODOS A CUBIERTA!

### PESCADO TIKIN XIC 🌱

Adobado con achiote y naranja agria, servido con espinaca y puré de papa

### SALMÓN 🌱

Horneado en hoja de plátano y servido con arroz negro

### CARNITAS DE ATÚN

Lomo confitado con hierbas y ajo, servido con tortillas de maíz. Una versión diferente del clásico de Michoacán

### CAMARONES AL PASTOR

Marinados con chiles secos y servidos con piña, cebolla y tortillas de maíz

### LOMO DE ATÚN

Marinado con salsa negra, acompañado de verduras a la parrilla y papas salteadas

### COLA DE LANGOSTA 200 g 580 MXN 🌱

Confitada en mantequilla, puré de papa y vegetales asados

### CAZUELA DE PULPO / 🌱

Pulpo en salsa de aguají sobre moros con cristianos

### CALAMARES EN SU TINTA 🌱

Servidos sobre arroz al mojo de ajo y salsa de tinta de calamar

### CAMARÓN-COCO

Servidos con un dueto de salsas de coco y piña, acompañados de arroz

### FETTUCCHINE CON CAMARONES

Salteado con salsa de quesos

### BROCHETAS MAR Y TIERRA 🌱

Camarón, top sirloin y pulpo al grill con papas al sartén, cebolla caramelizada y tomate cherry

## ¡TIERRA A LA VISTA!

### COLIFLOR AHUMADA 🌱 🌿

Con risotto de hongos

### CAZUELA DE COCO Y CURRY 🌱 🌿 🌱

Lentejas y arroz basmati

### ZANAHORIA TATEMADA 🌱 🌿

Romero sobre ensalada de garbanzos y aceitunas Kalamata con miel maple

### PECHUGA DE PATO

Servido con mole de flor de jamaica, acompañado de quinoa

### RES Y TAMARINDO

Teres major envuelto con tocino, servido con salsa de tamarindo, vegetales y elote asado

### HAMBURGUESA DEL CAMPO 🌿 🌱

Portobello asado, espinacas salteadas, queso con hierbas, tomate y lechuga

### CORDERO CARIBEÑO

Frotado a mano con especias del Caribe, servido con cebolla asada y salsa de uva

CARLOS SORIA SOTO  
Chef de Cuisine

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación.

🌱 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.

🌿 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

\* 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 / 🌱 Vegano