

## CENA



### ENTRADAS

 <b>ENSALADA NIÇOISE</b> \$210	 <b>ARROZ MELOSO DE CALABAZA</b> \$260
 Atún Sellado, Huevo Duro, Pimiento, Tomate, Alcachofa, Vinagreta de Mostaza	Puré de Calabaza de Castilla, Espárragos, Queso Parmesano, Mascarpone
 <b>CARPACCIO DE BETABEL</b> \$220	 <b>BURRATA Y TOMATES</b> \$265
 Durazno, Zanahoria, Almendra Garapiñada, Espárrago, Queso de Cabra, Vinagreta Balsámica	Tomate Heirloom, Uva Ahumada, Chutney de Tomatillo, Quinoa Frita
<b>FLATBREAD DE SHORT RIB</b> \$260	 <b>FLATBREAD VEGETARIANO</b> \$240
Salsa de Tomate Rostizada, Coleslaw, Reducción de Vino Tinto	Puré de Pera, Tomate Asado, Queso Azul y Parmesano, Albahaca
 <b>OSTIONES ROCKEFELLER (x5)</b> \$340	
Salsa Bechamel, Tomate Cherry	

### PRINCIPALES

 <b>ARROZ NEGRO CON MARISCOS</b> \$290	 <b>PECHUGA DE POLLO AU JUS</b> \$290
 Chipirón, Camarón, Alcachofa Asada, Tinta de Calamar	Puré de Champiñones y Espinaca, Puré de Coliflor, Vegetales Salteados
 <b>PULPO A LA GALLEGA</b> \$310	 <b>SHORT RIB BRASEADO</b> \$320
 Papas, Tomate Cherry, Betabel Encurtido, Puré de Limón, Aioli de Ajo y Chimichurri	Vegetales a la Parilla, Polenta, Reducción de Vino Tinto
 <b>PASTA CON MEJILLONES</b> \$270	 <b>SALMÓN CAMELIZADO</b> \$340
Cabello de Ángel, Pimiento, Salsa de Gengibre y Vino Blanco, Queso Parmesano	 Glaseado de Miel y Jengibre, Puré de Chicharo, Vegetales Salteados

### POSTRES

<b>MARQUISE DE CHOCOLATE</b> \$190	<b>TIRAMISÚ</b> \$190
 <b>COCO TROPICAL</b> \$190	 <b>NUBE DE LIMÓN Y GRANITÉ</b> \$190

 Pescado  Mariscos  Vegano  Vegetariano  Sin gluten  Picante

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.









Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

## DINNER



### STARTERS

 <b>NIÇOISE SALAD</b>	\$210	 <b>PUMPKIN RISOTTO</b>	\$260
 Seared Tuna, Hard Boiled Egg, Pepper, Tomatoes, Artichoke, Mustard Vinaigrette		Pumpkin Purée, Asparagus, Parmesan Cheese, Mascarpone	
 <b>BEET CARPACCIO</b>	\$220	 <b>BURRATA &amp; TOMATOES</b>	\$265
 Peach, Carrot, Asparagus, Capers, Praline, Goat Cheese, Balsamic Vinegar		Heirloom Tomato, Smoked Grape, Tomatillo Chutney, Fried Quinoa	
<b>SHORT RIB FLATBREAD</b>	\$260	 <b>VEGGIE FLATBREAD</b>	\$240
Roasted Tomato Sauce, Coleslaw Red Wine Reduction		Pear Purée, Roasted Tomato, Parmesan & Blue Cheese, Basil	
 <b>OYSTERS ROCKEFELLER (x5)</b> 	\$350		
Bechamel, Chard, Cherry Tomato			


### ENTRÉES

 <b>SEAFOOD BLACK RICE</b>	\$290	 <b>CHICKEN BREAST AU JUS</b>	\$290
 Calamari, Shrimp, Braised Artichoke		Mushroom & Spinach Purée Cauliflower Purée, Sautéed Vegetables	
 <b>GALLEGA STYLE OCTOPUS</b>	\$310	 <b>BRAISED SHORT RIB</b>	\$320
 Fingerling Potato, Cherry Tomato, Pickled Beets, Lemon Confit Purée, Garlic & Chimichurri Aioli		Sautéed Vegetables, Polenta, Red Wine Reduction	
 <b>PASTA WITH MUSSELS</b>	\$270	 <b>SAUTÉED SALMON</b>	\$340
Angel Hair, Bell Pepper, White Wine & Ginger Sauce, Parmesan Cheese		 Ginger Honey Glaze, Green Pea Purée, Sautéed Vegetables	

### DESSERT

<b>CHOCOLATE MARQUISE</b>	\$190	<b>TIRAMISU</b>	\$190
 <b>TROPICAL COCONUT</b>	\$190	 <b>LEMON CLOUD</b>	\$190

 Fish  Seafood  Vegan  Vegetarian  Gluten free  Spicy

Premium Culinary  20% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan.  
Prices are in Mexican pesos and include taxes.  
Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.