








COLD APPETIZERS

ENTRADAS FRÍAS

-  **Crab cake with chipotle remoulade sauce accompanied with green apple and fresh coriander salad**
Pastel de cangrejo con mayonesa de chipotle acompañado de ensalada de manzana verde y cilantro
-  **Seafood ceviche with Peruvian “leche de tigre” broth, 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, green pesto and saffron aioli**
Pulpo a la brasa con papas, pesto verde 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 breaded fried shrimps in horseradish sauce with mustard and honey**
Camarones empanizados al coco en salsa de rábano picante, mostaza y miel

SALADS

ENSALADAS

-  **Roasted salmon salad with rucola, asparagus and roasted bell pepper vinaigrette**
Ensalada de salmón rostizado con arugula, espárragos y vinagreta de pimientos asados
- Caramelized shrimps with sesame seeds 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

🌶️ Linguine with buttered shrimp, Parmesan cheese and chili

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 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

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica

MAIN COURSES

PLATOS FUERTES

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 |
| 🍷 Rice pilaf Arroz pilaf | | 🍷 Mashed potatoes Puré de papas | Pesto pasta Pasta al pesto |
| | | | 🍷 Grilled vegetables Verduras a la parrilla |

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 and white wine risotto with 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

Caribbean style fried grouper, steamed vegetables and red mojo sauce

Pargo marinado y frito a la caribeña, verduras vapor, salsa de mojo rojo

Salmon in Chardonnay and dill sauce, pilaf rice

Salmón al eneldo en salsa de vino de Chardonnay con arroz pilaf

- 🍷 **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

Mixed grilled seafood and fish, tomato rice and lime aioli

Parrillada mixta de pescados y mariscos, arroz rojo y salsa de alioli y limón

Annatto and coconut milk stewed mahi mahi filet, bell peppers and onions, white rice

Encocado de mahi mahi con leche de coco y achiote, pimientos y cebolla, arroz blanco

Grilled garlic and oregano marinated chicken thigh, vegetables with kalamata olives, olive oil and lime

Muslo de pollo marinado en ajo y orégano, cocido a la parrilla, verduras marinadas con aceitunas de kalamata, extracto de aceite y limón

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 broth, 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 gnocchi with tumbado onion style, black olives and extra virgin olive oil**
Ñoquis 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 ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos

 These are vegan dishes
Son platillos veganos

 These are gluten free dishes
Son platillos libres de gluten


 These are spicy dishes
Son platillos picantes

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition



El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica




DESSERTS POSTRES

 **Creamy chocolate and coffee cake**
Pastel cremoso de chocolate y café


 **Wild berries blintzes with orange sauce**
Blintzes de frutos rojos con salsa de naranja

  **Homemade ice cream and sorbet sampler**
Degustación de helados y sorbetes de la casa

  **Seasonal fruit salad with honey and orange sauce**
Ensalada de fruta con salsa de naranja y miel

 **Milk chocolate, chocolate mousse, caramelized peanuts and caramel sauce**
Chocolate con leche, mousse de chocolate, cacahuates caramelizados y salsa de dulce de leche

 **Almond and raisin pudding, saffron sauce**
Pudín de almendra y pasas, salsa de azafrán

 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 vegan dishes
Son platillos veganos

 These are ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos