



CE

D I N N E R

NA

MOZZA
MARE
CASUAL BEACH GOURMET

PARA EMPEZAR / APPETIZERS

MEJILLONES AL VINO BLANCO 110 g \$ 155
Con crutones de ajo y alioli al azafrán

MUSSELS IN WHITE WINE 110 g
With garlic croutons and saffron aioli

CRUTONES DE QUESO DE CABRA (80 g) 2 pzs \$ 155
Con higos rostizados en miel de tomillo

GOAT CHEESE CROUTONS (80 g) 2pcs
With roasted figs in thyme honey

TARTAR DE ATÚN 100 g | 3 pzs \$ 155
Crujiente de arroz, emulsión de Wasabi, aguacate y crema de soya

TUNA TARTARE 100 g | 3 pcs
With rice crisp, wasabi emulsion, avocado, and soy cream

BOLLO DE PORTOBELLO CON SALSABBQ DE MANGO Y PASILLA (70 g) 1pza \$ 150
Con ensalada fresca de pepino, nabo agri dulce, cebollín y ajonjolí

PORTOBELLO BUN WITH MANGOPASILLA BBQ SAUCE (70 g) 1pc
With a fresh salad of cucumber, sweet-and-sour turnip, chives, and sesame seeds

CARPACCIO DE RES CON TRÍO DE PIMIENTAS 100 g \$ 150

Vinagreta de limón, crema balsámica, queso parmesano, alcaparras crujientes y arúgula

BEEF CARPACCIO WITH PEPPER TRIO 100 g
With lemon vinaigrette, balsamic cream sauce, parmesan cheese, crispy capers, and arugula

CHICHARRÓN DE RIBEYE 130g \$ 300
Mousse de aguacate, puré de frijoles con chorizo, ensalada de cebolla, chile serrano y cilantro

RIBEYE CHICHARRÓN 130 g
Crackling-style ribeye with avocado mousse, bean purée with sausage, onion salad, serrano chile, and cilantro

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE SANDÍA CON CARDAMOMO Y QUESO FETA 90 g \$ 155
Brotos de lechuga, pepino, vinagreta de naranja y anís estrella

WATERMELON SALAD WITH CARDAMOM AND FETA CHEESE 90 g
With lettuce sprouts, cucumber, and orange and star anise vinaigrette

ENSALADA DE TOMATE Y NUBES DE QUESO MOZZARELLA 70 g \$ 170
Brotos de arúgula, apio, pesto de arúgula y crema balsámica

SALAD OF TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE CLOUDS 70 g
With arugula sprouts, celery, arugula pesto, and balsamic cream sauce

ENSALADA DE LECHUGA ROMANA 70 g \$ 220
Tocino, tomate cherry, cebolla morada y aderezo de queso azul

ROMAINE SALAD 70 g
With bacon, cherry tomato, red onion, and blue cheese dressing

SOPAS / SOUPS

CHOWDER DE ELOTE CON ACEITE DE EPAZOTE 250 mL \$ 125
Crujiente de parmesano, maíz asado y mousse de queso fresco

CORN CHOWDER WITH EPAZOTE OIL 250 mL

With parmesan crisp, roasted corn, and fresh cheese mousse

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

FAJITAS TRADICIONALES 180 g \$ 150

CLASSIC FAJITAS 180 g

Con guacamole, crema agria y salsa de molcajete | *Served with guacamole, sour cream, and molcajete salsa*

Con res | **With beef** 100 g \$ 320

Con pollo | **With chicken** 100 g \$ 270

Con camarón | **With shrimp** 100 g \$ 325

LINGUINE CON ALMEJAS Y MEJILLONES 200 g \$ 275

50g de almejas, 50g de mejillones, espinaca y salsa de vino blanco

CLAM AND MUSSEL LINGUINE 200 g

With 50 g of clams, 50 g of mussels, spinach, and a white wine sauce

SALMÓN CON COSTRA DE ALBAHACA Y ENELDO 140 g \$ 345

Risotto de azafrán, mantequilla de limón amarillo y eneldo

BASIL AND DILL-CRUSTED SALMON 140 g

With saffron risotto, lemon butter, and dill

 **CAMARONES AL TEQUILA** 180 g \$ 350

Arroz al cilantro y vegetales salteados

TEQUILA SHRIMP 180 g

With cilantro rice and sautéed vegetables

CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA 200 g \$ 290

Con salsa BBQ con esencia de chile ancho, acompañada de risotto de elote asado

GRILLED PORK CHOPS 200 g

With ancho chile pepper-infused BBQ sauce and roasted corn risotto

 **Alimento no cocinado | Raw food**

 **Libre de gluten | Gluten free**

 **Vegetariano | Vegetarian**

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos ("los productos Extravaganza no forman parte del programa. Todo Incluido, aplican cargo extra). Precios en moneda nacional e IVA incluido. Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción.

The established prices for the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or meal plan ("Extravaganza menu items are not part of the All-Inclusive program, additional cost will apply). Prices in Mexican pesos. Tax included. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dish that is served raw, is under your own consideration, as well as the risk involved. The average weight applies to the meat before cooking.

DE NUESTRA PARRILLA FROM OUR GRILL

RIBEYE <i>RIBEYE</i> 300 g	\$420
BIFE DE LOMO <i>BEEF TENDERLOIN</i> 200 g	\$370
FILETE DE RES <i>BEEF FILET</i> 200 g	\$370
PECHUGA DE POLLO <i>CHICKEN BREAST</i> 200 g	\$265
COSTILLAR DE CORDERO <i>RACK OF LAMB</i> 200 g	\$370
PESCA DEL DÍA <i>CATCH OF THE DAY</i> 200 g	\$300
COSTILLA DE CERDO BBQ <i>BBQ PORK RIBS</i> 250 g	\$349

(Acompañados de papas gajo trufadas y vegetales a la mantequilla
(Served with truffled potato wedges and buttered vegetables))

SALSAS | SAUCES

Pimienta y vino tinto | *Pepper and red wine*

Béarnaise | *Bearnese*

Crema y tocino | *Bacon cream*

Extravaganza

* ANGUS NEW YORK STEAK 454 g / 16 oz	\$ 780
* ANGUS RIBEYE STEAK 454 g / 16 oz	\$ 780
* ANGUS PORTERHOUSE STEAK 682 g / 24 oz	\$ 1150
* ANGUS COWBOY STEAK 538 g / 18 oz	\$ 1025
* COLA DE LANGOSTA AL GUSTO 500 g <i>LOBSTER TAIL COOKED TO ORDER 17.6 oz</i>	\$ 1180

* Producto no incluido en el plan todo incluido
* Product not included in the all-inclusive plan

POSTRES / DESSERTS

 PASTEL DE RED VELVET
DE CEREZA ROJA 60 g \$ 145
Salsa de moras del bosque


CHERRY RED VELVET CAKE 60 g
With berry sauce

CHURROS CON ESENCIA
DE NARANJA 120 g 4 pzs \$ 145
Salsa de chocolate y menta

ORANGE-INFUSED CHURROS 120 g 4 pcs
With mint chocolate sauce

STRUDEL DE PIÑA 80 g \$ 145
Helado de vainilla y reducción de tequila

PINEAPPLE STRUDEL 80 g
With vanilla ice cream and tequila reduction

 CRÈME BRÛLÉE 60 g \$ 145
Queso de cabra y mora azu

CRÈME BRÛLÉE \$145 60 g
With goat cheese and blueberry

PASTELITO TIBIO DE MOLE 70 g \$ 145
Helado de nuez y almendra con teja de
cacahuete

WARM MOLE CAKE 70 g
With almond-nut ice cream and peanut wafer