



GE

D I N N E R

NA

MOZZA
MARE
CASUAL BEACH GOURMET

PARA EMPEZAR / APPETIZERS

MEJILLONES AL VINO BLANCO 110 G \$ 130
Crutones de ajo y alioli de azafrán

WHITE WINE-SCENTED MUSSELS 110 G
Garlic and saffron aioli croutons

CRUTONES DE QUESO DE CABRA \$ 135
Higos rostizados con miel de tomillo

GOAT CHEESE CROUTONS
Roasted figs with thyme honey

TARTAR DE ATÚN 100 G \$ 135
Crujiente de arroz, emulsión de wasabi, aguacate y crema de soya

TUNA TARTAR 100 G
Crispy rice, wasabi emulsion, avocado and soy cream

BOLLO DE PORTOBELLO CON SALSA BBQ DE MANGO Y PASILLA \$ 125
Ensalada fresca de pepino con nabo agri dulce, cebollín y ajonjolí

MANGO AND PASILLA CHILI BBQ PORTOBELLO BUN
Fresh cucumber with sweet & sour turnip salad, chives and sesame

CARPACCIO DE RES CON TRÍO DE PIMIENTAS 100 G \$ 125
Vinagreta de limón, crema balsámica, queso parmesano, alcaparras crujientes y hojas de arúgula

BEEF CARPACCIO WITH TRIO OF PEPPERS 100 G
Lemon vinaigrette, balsamic cream, Parmesan cheese, crispy capers and arugula leaves

CHICHARRÓN DE RIB EYE 130G \$ 250
Mousse de aguacate, puré de frijoles con chorizo y ensalada de cebolla, chile serrano y cilantro

RIB EYE CHICHARRÓN 130 G
Avocado mousse, mashed beans with chorizo and onion, serrano pepper & cilantro salad

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE SANDÍA CON CARDAMOMO Y QUESO FETA \$ 135
Brotos de lechugas, pepino, vinagreta de naranja y anís estrella

WATERMELON SALAD WITH CARDAMOM AND FETA CHEESE
Lettuce sprouts, cucumber, orange vinaigrette and star anise

ENSALADA DE TOMATES Y NUBES DE QUESO MOZZARELLA \$ 140
Brotos de arúgula, apio, pesto de arúgula y crema balsámica

TOMATOES SALAD AND MOZZARELLA CHEESE CLOUDS
Sprouts of arugula, celery, arugula pesto and balsamic cream

ENSALADA DE LECHUGA ROMANA \$ 180
Tocino, tomate cherry, cebolla morada y aderezo de queso azul

ROMAN LETTUCE SALAD
Bacon, cherry tomato, red onion and blue cheese dressing

SOPAS / SOUPS

CHOWDER DE ELOTE CON ACEITE DE EPAZOTE \$ 105
Crujiente de parmesano, maíz asado y mousse de queso fresco

CORN CHOWDER WITH EPAZOTE OIL
Crispy rings, toasted corn and fresh cheese mousse

NUESTRO CHILPACHOLE DE MARISCOS 80 G \$ 105
Cebolla, cilantro, rábano y chile serrano

OUR SEAFOOD CHILPACHOLE 80 G
Onion, cilantro, radish and serrano chili pepper

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

FAJITAS TRADICIONALES | TRADITIONAL FAJITAS
Servidas con guacamole, crema agria y salsa de molcajete | *Served with guacamole, sour cream and molcajete sauce*

Con res | **With beef** 100 G \$ 265
Con pollo | **With chicken** 100 G \$ 220
Con camarón | **With shrimp** 100 G \$ 270

LINGUINE CON ALMEJAS Y MEJILLONES \$ 235
50 g de almejas, 50 g de mejillones, espinacas y salsa de vino blanco

CLAMS AND MUSSELS LINGUINE
50 g of clams, 50 g of mussels, spinach and white wine sauce

SALMÓN CON COSTRA DE ALBAHACA Y ENELDO 140 G \$ 285
Risotto de azafrán, mantequilla de limón amarillo y eneldo

BASIL & DILL-CRUSTED SALMON 140 G
Saffron risotto, lemon butter and dill

CAMARONES AL TEQUILA 180 G \$ 290
Arroz al cilantro y vegetales salteados

TEQUILA-SCENTED SHRIMP 180 G
Cilantro rice and sautéed vegetables

CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA 200 G \$ 240
Risotto de elote asado, salsa BBQ con esencia de chile ancho

GRILLED PORK CHOP 200 G
Roasted corn risotto, BBQ sauce and ancho pepper essence

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.

*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.*

DE NUESTRA PARRILLA FROM OUR GRILL

FILETE DE RES | **BEEF TENDERLOIN** 200 G \$ 305

PECHUGA DE POLLO | **CHICKEN BREAST** 200 G \$ 220

COSTILLAR DE CORDERO | **RACK OF LAMB** 200 G \$ 305

CHULETA DE CERDO | **PORK CHOP** 200 G \$ 240

PESCA DEL DÍA | **CATCH OF THE DAY** 200 G \$ 245

SALSAS | SAUCES

Chimichurri de cilantro

Cilantro Chimichurri

Bearnesa

Béarnaise

Salsa de vino

Red Wine Sauce

Mantequilla de tequila

Tequila Butter Sauce

Salsa de pimienta

Peppercorn Sauce

Mantequilla de ajillo

Mild Chili Butter Sauce

GUARNICIONES

SIDES

Puré de papa

Mashed Potatoes

Gajos de papa con

esencia de trufa | *Truffle-*

Scented Potato Wedges

Hongos salteados

Sautéed Mushrooms

Vegetales a la parrilla

Grilled Vegetables

Espárragos a la parrilla

Grilled Asparagus

Extravaganza

- EXTRAVAGANT -

* ANGUS NEW YORK STEAK 454 G / 16 OZ \$ 650

* ANGUS RIBEYE STEAK 454 G / 16 OZ \$ 650

* ANGUS PORTERHOUSE STEAK 682 G / 24 OZ \$ 950

* ANGUS COWBOY STEAK 538 G / 18 OZ \$ 850

* COLA DE LANGOSTA AL GUSTO 700 G \$ 980

LOBSTER TAIL COOKED TO ORDER 24.7 OZ

* Producto no incluido en el plan todo incluido

* *Product not included in the all-inclusive plan*

POSTRES / DESSERTS

 **RED VELVET DE CEREZA ROJA** \$ 120
Salsa de moras del bosque

CHERRY RED VELVET

Blackberry sauce

 **TRADICIONALES CHURROS CON
ESENCIA DE NARANJA** \$ 120
Salsa de chocolate y menta


ORANGE-SCENTED TRADITIONAL CHURROS

Chocolate and mint sauce

 **STRUDEL DE PIÑA** \$ 120
Helado de vainilla y reducción de tequila

PINEAPPLE STRUDEL

Vanilla ice cream with tequila reduction

 **CRÈME BRÛLÉE** \$ 120
Queso de cabra y mora azul

CRÈME BRÛLÉE

Goat Cheese and blackberry

 **PASTELITO TIBIO DE MOLE** \$ 120
Helado de nuez y almendra y teja de cacahuete

WARM MOLE CAKE

Nut & almond ice cream and peanut crust

 **SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES 2 PZS** \$ 80

ASSORTED ICE CREAM AND SORBETS 2 PCS