

The background of the entire image is a close-up, artistic photograph of a jellyfish. The jellyfish's body is a pale, translucent grey, and its numerous tentacles are long and thin, with a delicate, web-like texture. Each tentacle is tipped with a small, glowing white or light blue point, creating a starry, ethereal effect against the dark background. The lighting is dramatic, highlighting the intricate details of the jellyfish's anatomy.

MOZZA
MARE
CASUAL BEACH GOURMET

PARA EMPEZAR / APPETIZERS

MEJILLONES AL VINO BLANCO 110 GRS \$ 160
Crotones de ajo y alioli de azafrán

WHITE WINE MUSSELS 110G
Garlic croutons and saffron aioli

 **TARTAR DE ATÚN 100 GRS** \$ 160
Crujiente de arroz, aguacate y crema de soya

TUNA TARTAR 100G
Crispy rice, avocado and soy cream

 **CARPACCIO DE RES CON TRIO DE PIMIENTAS 100 GRS** \$ 160
Queso parmesano y hojas de arúgula

BEEF CARPACCIO WITH THREE PEPPERS CRUST 100G
Parmesan cheese and arugula

 **SALMÓN AHUMADO EN CASA 100 GRS** \$ 170
Infusionado con tequila y tostado de albahaca

SMOKED SALMON 100G
Infused with tequila and toasted basil

 **TACOS DE ARRACHERA A LA PARRILLA 110 GRS** \$ 160
Tortilla de maíz morado y mousse de jalapeño

GRILLED ARRACHERA TACOS 110G
Blue corn tortilla and jalapeno mousse

CHICHARRÓN DE PESCADO 100 GRS \$ 170
Salsa de tomates asados

FISH CHICHARRON 100G
Roasted tomato sauce

 **CROTONES DE QUESO DE CABRA** \$ 160
Higos rostizados con miel de tomillo

GOAT CHEESE CROUTONS
Roasted figs with thyme honey

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS CON LÁMINAS DE RES \$ 160
Salsa teriyaki y semillas de ajonjolí

ASPARAGUS WRAPPED IN SLICED BEEF
Teriyaki sauce and sesame seeds

ENSALADAS / SALADS

  **ENSALADA DE SANDÍA Y QUESO FETA** \$ 150
Brotos de lechugas, vinagreta de naranja y anís estrella

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

ENSALADA DE PROSCIUTTO Y PERAS ASADAS \$ 160
Nueces caramelizadas, hojas de lechuga mixtas y vinagreta de vino tinto

PROSCIUTTO SALAD AND ROASTED PEARS
Caramelized walnuts, mixed lettuce and red wine vinaigrette

 **ENSALADA DE TOMATES Y QUESO BURRATA** \$ 160
Brotos de lechugas, pesto de arúgula y crema balsámica

TOMATO AND BURRATA CHEESE SALAD
Lettuce sprouts, arugula pesto and balsamic reduction

ENSALADA DE LECHUGA ROMANA \$ 150
Tocino, tomate cherry, cebolla morada y aderezo de queso azul

ROMAINE LETTUCE SALAD
Bacon, cherry tomato, purple onion and blue cheese dressing

SOPAS / SOUPS

CHOWDER DE COLIFLOR CON BEIGNETS DE TOCINO \$ 150
Esencia de chile habanero

CAULIFLOWER CHOWDER WITH BACON BEIGNETS
Habanero chili essence

 **TLAXTIHUIL DE CAMARÓN** \$ 200
Albóndigas de camarón y pescado

SHRIMP TLAXTIHUIL
Shrimp and Fish Meatballs

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. 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. 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.

 Alimento no cocinado · Raw food

 Libre de gluten · Gluten free

 Vegetariano · Vegetarian

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

PESCADO ENTERO ZARANDEADO 500 GRS \$ 280
Gajos de papa adobadas, ensalada de pepino

ZARANDEADO FISH 500G
Marinated potato wedges, cucumber salad

TRADICIONALES FAJITAS
Servidas con guacamole, crema agria y salsa molcajete
Con res 100 grs \$ 230
Con pollo 100 grs \$ 160
Con camarón 100 grs \$ 240

TRADITIONAL FAJITAS
Served with guacamole, sour cream and molcajete sauce
With beef 100g
With chicken 100g
With shrimp 100g

 **CAMARONES FLAMEADOS AL TEQUILA 200 GRS** \$ 350
Arroz al limón y juliana de vegetales

TEQUILA FLAMBÉED SHRIMP 200G
Lemon rice and vegetable julienne

PULPO A LAS BRASAS 200 GRS \$ 200
Gajos de papa al cajún y alioli de finas hierbas

GRILLED OCTOPUS 200G
Potato wedges with cajun and fine herbs aioli

CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA 220 GRS \$ 220
Risotto de elote asado, salsa BBQ con esencia de chile ancho

GRILLED PORK CHOP 220G
Roasted corn risotto, BBQ sauce with ancho chili

LINGUINE CON ALMEJAS Y MEJILLONES \$ 160
Espinacas y salsa de vino blanco

LINGUINE WITH CLAMS AND MUSSELS
Spinach and white wine sauce

DE NUESTRA PARRILLA FROM OUR GRILL

FILETE DE RES 200 GRS <i>BEEF TENDERLOIN 200G</i>	\$ 270
RACK DE CORDERO 180 GRS <i>LAMB RACK 180G</i>	\$ 350
PECHUGA DE POLLO 200 GRS <i>CHICKEN BREAST 200G</i>	\$ 150
PESCA DEL DÍA 200 GRS <i>CATCH OF THE DAY 200G</i>	\$ 190
SALSAS SAUCES	GUARNICIONES SIDES \$ 80
Chimichurri de cilantro <i>Coriander chimichurri</i>	Puré de papa <i>Mashed potato</i>
Bearnesa <i>Béarnaise</i>	Gajos de papa con trufa <i>Truffle scented potatoes</i>
Salsa de vino <i>Red wine sauce</i>	Hongos salteados <i>Sautéed mushrooms</i>
Mantequilla de tequila <i>Tequila butter sauce</i>	Vegetales a la parrilla <i>Grilled vegetables</i>
Salsa de pimienta <i>Peppercorn sauce</i>	Espárragos a la parrilla <i>Grilled asparagus</i>
Mantequilla de ajillo <i>Mild chili butter sauce</i>	

ESPECIALIDADES EXTRAVAGANZA EXTRAVAGANZA SPECIALTIES

PRODUCTOS NO INCLUIDOS EN EL PAQUETE ALL INCLUSIVE.
THESE PRODUCTS ARE NOT PART OF THE ALL INCLUSIVE PLAN.

** ANGUS NEW YORK STEAK 454 GRS / 16 OZ	\$ 500
** ANGUS RIBEYE STEAK 454 GRS / 16 OZ	\$ 600
** ANGUS PORTERHOUSE STEAK 682 GRS / 24 OZ	\$ 925
** ANGUS COWBOY STEAK 538 GRS / 18 OZ	\$ 740
** LANGOSTA AL GUSTO 900 GRS <i>LOBSTER COOKED TO ORDER 32 OZ</i>	\$ 960

** Productos con cargo extra | *Products with an additional charge*

POSTRES / DESSERTS

NUESTRO PASTEL SELVA NEGRA \$ 110
Cerezas marinadas y tradicional salsa de frutos del bosque

OUR BLACK FOREST CAKE
Marinated cherries and traditional berry sauce

TRADICIONALES CHURROS CON ESENCIA DE NARANJA \$ 110
Salsa de chocolate y menta

TRADITIONAL CHURROS WITH ORANGE ESSENCE
Chocolate and mint sauce

TARTA TATIN DE MANZANAS ENVINADAS \$ 110
Helado de vainilla y reducción de vino tinto con tomillo

APPLE TART TATIN
Vanilla ice cream and red wine reduction with thyme

CREME BRULEE DE QUESO DE CABRA Y MORA AZUL \$ 110

GOAT CHEESE AND BLUEBERRY CREME BRULEE

PASTELITO TIBIO DE CHOCOLATE \$ 110
Helado de nuez y almendra y teja de cacahuete

WARM CHOCOLATE CAKE
Peanut and almond ice cream and peanut lace cookies

SELECCIÓN DE HELADOS Y NIEVES \$ 80

ASSORTMENT OF ICE CREAM