

Really fresh,
full of flavor.

A UNIQUE WAY TO RELAX

Crudos y entradas

Raw and starters

Ceviche mixto estilo acapulco (180 g) (GF) **\$330**

Acapulco style mixed ceviche

Camarón, camarón seco, calamar, pulpo, pescado, salsa mexicana, aceituna, alcaparra, clamato hecho en casa.

Shrimp, dried shrimp, squid, octopus, fish, Mexican salsa, olive, caper, homemade clamato.

Aguachile verde de camarón 21/25 (120 g) (GF) **\$315**

Green aguachile shrimp

Tacos de papa fritos, pepino, cilantro, rábano.

Fried potato tacos, cucumber, coriander, radish.

Tostada de ceviche estilo nayarit (100 g) (GF) **\$390**

Nayarit-style ceviche tostada

Pescado, pepino, cebolla morada, cilantro, zanahoria, jitomate, mayonesa, aguacate, leche de tigre.

Fish, cucumber, red onion, coriander, carrot, mayonnaise, avocado, tomato, tiger's milk.

Ensalada Tulum - Tulum salad (GF) (V) **\$270**

Mix de lechuga, kale, menta, camote, hoja santa, tomate verde, manzana verde, aderezo de lima con aceite de coco.

Mixed lettuce, kale, mint, sweet potato, hoja santa, tomato, apple, lime-coconut dressing.

Ensalada de atún confitado en casa (80 g) (GF) **\$270**

Home - confit tuna salad

Mix de hojas verdes, atún confitado, huevo cocido, ejote, balsámico, elote, pepino, pimienta, alcachofa, palmito.

Mixed greens, confit tuna, boiled egg, green beans, balsamic, corn, cucumber, bell pepper, artichoke, palm heart.

Snacks

Papas cargadas - Loaded potatoes (GF) **\$260**

Papas fritas, tocino, queso cheddar, crema agria, jalapeño.

Pollo (120g), carne asada (120g) o Camarón (120g), proteína de chicharo (120 g) - AGREGAR \$100.

French fries, bacon, cheddar cheese, sour cream, jalapeño.

Chicken (120g), grilled beef (120g) or shrimp (120g), pea protein (120g) - ADD \$100.

Guacamole (V) (GF) **\$310**

Servido con tlayudas crujientes y hierbas picantes.

Served with crispy tlayudas and spicy herbs.

Lo imperdible - Must try

Tacos de setas (3 pcs) (V) **\$260**

Mushroom tacos

Setas especiadas con aderezo de ajo, tortilla de harina y salsa de chipotle.

Spiced mushrooms with garlic dressing, flour tortilla, chipotle sauce.

Tacos de top sirloin (3 pcs) (150g) (GF) **\$320**

Top sirloin tacos

Frijoles ahumados con queso y enteros, guacamole, jalapeño curtido y cebolla asada.

Smoked beans with cheese, guacamole, pickled jalapeño, roasted onion.

Tacos de jaiba (2 pcs) (80g) **\$390**

Soft shell crab tacos

Jaiba frita, tortilla de harina, mayonesa de chipotle y piloncillo, salsa de ajo rostizado, salsa martajada, col, pepino y rábano.

Fried crab, flour tortilla, chipotle-piloncillo mayonnaise, roasted garlic sauce, charred sauce, cabbage, cucumber, radish.

Tacos estilo gobernador (3 pcs) (160g) (GF) **\$390**

Gobernador style tacos

Camarón, chorizo de Valladolid, queso, cebolla rostizada y pimienta asado.

Shrimp, Valladolid chorizo, cheese, roasted onion and grilled bell pepper.

Quesadillas burreras (180g) **\$260**

De arrachera, pollo o soya, queso y pico de gallo.

Skirt steak, chicken or soya, cheese and pico de gallo.

Torta vegana mexicana (130g) (V) **\$280**

Mexican vegan torta

Proteína vegana adobada, frijoles, jitomate, cebolla, aguacate.

Marinated vegan protein, beans, tomato, onion, avocado.

Torta suiza - Swiss torta (180g) **\$280**

Milanese de pollo, salchicha chipolata, quesillo, panela, queso amarillo, jitomate, cebolla, aguacate y chipotle.

Breaded chicken, chipolata sausage, quesillo, panela, yellow cheese, tomato, onion, avocado and chipotle.

Hamburguesa chiringo (200g) **\$425**

Chiringo hamburger

Pumpernickel, queso gouda, jitomate, tocino, cebolla asada, rúcula, mayonesa jalapeña.

Pumpernickel bun, gouda cheese, tomato, bacon, roasted grilled onion, arugula, jalapeño mayonnaise.

EATING UNDER CONSTELLATIONS

Really fresh, full of flavor.

A UNIQUE WAY TO RELAX

Hamburguesa vegana (200g) (V) \$425

Vegan hamburger

Pumpernickel, patty de chícharo, jitomate, pepinillos, cebolla asada, rúcula, aderezo de ajo.

Pumpernickel bun, pea patty, tomato, pickles, roasted grilled onion, arugula, garlic dressing.

Del grill - From the grill

Pesca del día (≈550g – 650g) \$1,290

Catch of the day

Pollo estilo Sinaloa (400g) \$460

Sinaloa - style chicken

Camarón - Shrimp (160g) \$560

Pulpo - Octopus (200g) \$460

Langosta - Lobster (≈500g) \$1,600

GUARNICIÓN - SIDE DISH:

Arroz mexicano, salsa verde, aguacate, (3) tacos de frijol ahumado, salsa de manzano y cebolla.

Mexican rice, green salsa, avocado, (3) smoked bean tacos, apple sauce and onion.

Menú de niños - Kids menu

Plato de frutas tropicales \$210

Tropical fruit plate

Granizado de sandía, menta.

Watermelon shaved ice, mint.

Mini hamburguesa \$260

Mini hamburger

Pan brioche, mozzarella, papas fritas.

Brioche bun, mozzarella, French fries.

Filete de pescado - Fish fillet (120 g) \$330

Brócoli, zanahoria, coliflor, calabaza.

Broccoli, carrot, cauliflower, pumpkin.

Quesadillas burreras (180 g) \$210

Flour quesadillas

De arrachera, pollo o soya, queso y pico de gallo.

Skirt steak, chicken or soya, cheese and pico de gallo.

Postres - Desserts

Mousse de queso frio \$290

Cold Cheese Mousse

Deconstrucción de queso con lima yucateca, compota de frutos rojos, galleta de caramelo y sal.

Deconstructed cheese with Yucatecan lime, red fruit compote, caramel and salt cookie.

Causa de chocolate (GF, V) \$290

Tarta de sable de chocolate, ganache de camote amarillo, nibs caramelizados y salsa de cascara de cacao.

Chocolate sable tart, yellow sweet potato ganache, caramelized nibs, and cacao husk sauce.

Suspiro de arroz (GF) \$290

Crema de arroz, Cremoso de té limón, crumble de arroz inflado.

Rice cream, lemon tea crèmeux, puffed rice crumble.

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refil, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

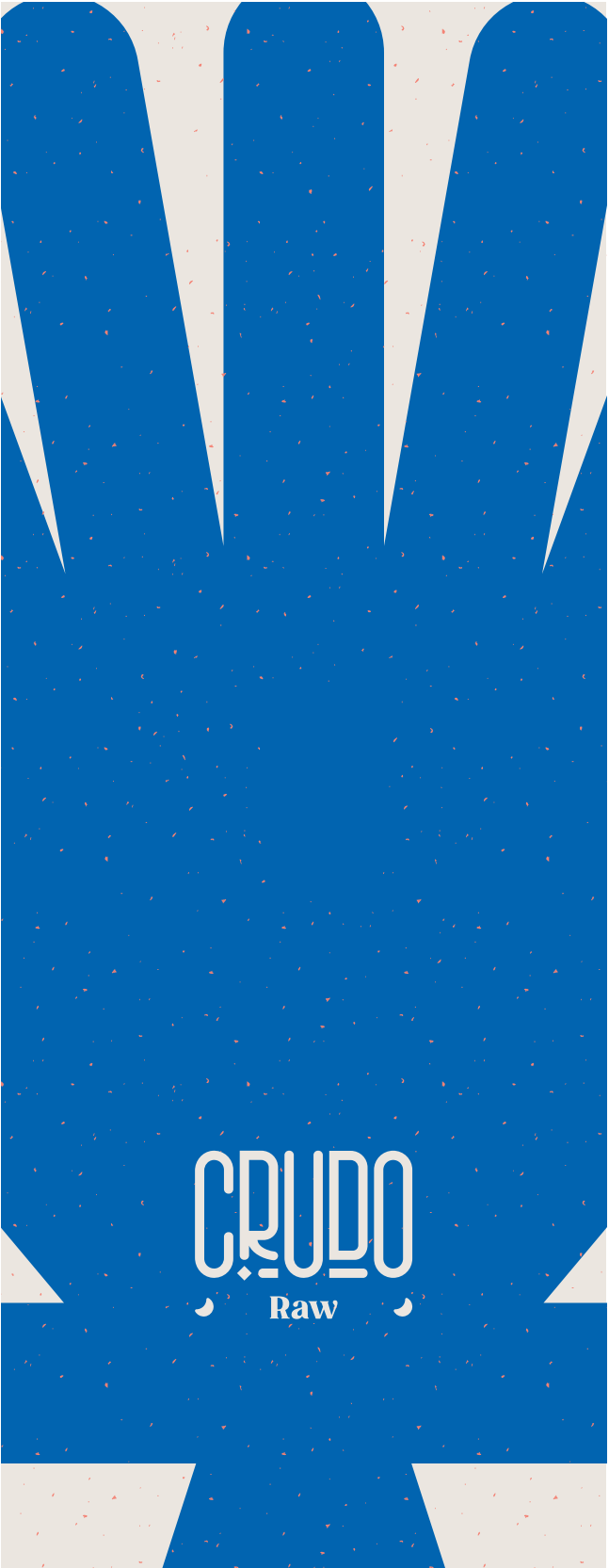
Our prices are in Mexican pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept VISA, Master Card, American Express – we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponding to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the use of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning, among others meats, poultry, seafood and eggs. Information on any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

GF - libre de gluten / V - vegano.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.

GF - gluten free / V - vegan.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.



CRUDO
Raw