

PRIMER TIEMPO

ENTRADAS / ENSALADAS

Ensalada de Pera

Arúgula, pera, nueces caramelizadas, fresas, durazno a la parrilla, queso de cabra, prosciutto y vinagreta de durazno

200

Ensalada Pacífica

Lechugas mixtas, durazno, fresas, manzana, jícama, queso de cabra, nuez caramelizada y vinagreta de tamarindo

195

Tartar de Atún

Atún de aleta amarilla, salsa de soya, manzana, aceite de ajonjolí, rábano, alioli de wasabi y aceite de betabel

200

Cabrilla Ennegrecida

Cabrilla, manzana, limón, jalapeño, pepino, cilantro, naranja, limón real y alioli de ajonjolí

200

Croquetas de Cangrejo

Con ensalada de piña, mermelada de cebolla, alioli de chipotle y aceite de chile

240

Tejas de Carnes Frías

Pan lavash, queso brie, uvas, alioli de mango

180

Tartar de Res

Carne, manzana, alcaparras, dátil, menta, albahaca y aceite de oliva

305

SOPAS

Sopa de Elote

Con callo, cebolla, cilantro, tortilla frita y aceite de chile

155

Gazpacho de Betabel

Camaron, mango, jícama, semilla de calabaza

160

PASTA

Espaghetti Aglio e Olio

Con hongos silvestres, ajo, cebolla, tomate cherry, albahaca, mantequilla, prosciutto y queso parmesano

215





PLATILLOS PRINCIPALES

MARISCOS

Pesca del Día

Pescado rostizado, risotto, crema de pesto, salsa tropical y crujiente de parmesano

430

Camarones

Camarones, quinoa de tinta de calamar, espinacas, aceite de ajonjolí, salsa de tomatillo y reducción de betabel

465

CARNES

New York Steak

Servido con vegetales baby, papas con parmesano, demi-glace de guajillo y aceite de perejil

740

POLLO

Pechuga de Pollo

Servida con papa al pesto, mermelada de cebolla, glasé de Damiana y aceite de pimienta

425

ESPECIALIDADES DEL CHEF

“Preparado sobre piedra de río con ingredientes locales frescos”

No incluido con su Plan Todo Incluido

Langosta

400 g. de langosta asada con chimichurri, acompañada de vegetales a la parrilla, puré de papa y mantequilla

AI 1,100 | EP 1,350

Costilla de Cordero

250 gramos de cordero flameado con mezcal de Oaxaca y mantequilla de guajillo, acompañado con lentejas al curry, mermelada de durazno y reducción de menta

AI 835 | EP 1,050

Rib Eye con Hueso

500 gramos generosamente marmoleado y flameado con mezcal de Oaxaca y mantequilla, acompañado con papas gratinadas, espárragos y reducción de vino tinto

AI 835 | EP 1,050

ESPECIAL DE RESTAURANTE SIEMPRE

Mar & Tierra

595 MXN

No incluido con tu Plan Todo Incluido



En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.