

BIENVENID@

Terraza Grill

M E N Ú

ENSALADA AZTECA

Combinación de queso panela y nopales frescos, aderezados con vinagreta de pápalo, brotes de maíz y aceite de epazote.

SINFONIA MEXICANA

Una selección de sabores de Guadalajara y Yucatán reflejados en una deliciosa ensalada de lechugas con camarones al tequila y lima, fusionados con queso azul y chile xcatic.

CARPACCIO PULPO

Finas láminas de pulpo cocido y macerado con hierbas aromáticas de la región, aderezado con una vinagreta de naranja.

COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo horneada con una combinación de especias típicas de Yucatán, servida con cebolla morada y tortilla de maíz.

LOMO DE CERDO ADOBADO

Tiernos filetes de cerdo a la parrilla en salsa de chile adobado, acompañado de nopales, queso, arroz blanco y vegetales.

SABOR A MI PUEBLO

Pechuga de pollo enrollada y rellena de chaya, queso panela y pimienta roja. Finamente empanizado con amaranto, servida con puré de camote y salsa de queso, acompañada de papas cambrey y al cilantro.

TAMPIQUEÑA

Jugosa carne de res a la plancha acompañada de enchiladas rojas, papa al horno, arroz y plátanos fritos.

QUESO FUNDIDO

El tradicional queso de hebra fundido con chorizo, acompañado con tortillas de harina.

SOPA DE TORTILLA

Deliciosa combinación de especias mexicanas y consomé de pollo, acompañada de queso fresco, aguacate, tortilla y crema.

CREMA PREHISPANICA

La combinación perfecta de crema poblana y crema de maíz con un toque de aceite de chile guajillo.

PESCADO A LA VERACRUZANA

Fresco filete de mero cocinado en una salsa de aceitunas, alcaparras, pimienta morrón, tomate y chile guajillo con un toque de tequila, acompañado de arroz blanco.

FILETE TIKIN-XIC

Tradicional de Yucatán lomo de mahi-mahi con achiote, epazote, tomate y cebolla envuelto en hoja de plátano cocido al vapor.

TACOS DE CAMARON

Tempura de camarón y especias mexicanas servido en una tradicional tortilla de maíz acompañada de salsa de tamarindo, xnipek y mayonesa de chile chipotle.

FESTIVAL DE FAJITAS

Deliciosas fajitas de res, pollo o mixtas a la plancha con pimienta morrón, cebolla y un toque de cerveza, acompañadas de frijoles, guacamole y tortilla.

Terraza Grill

POSTRES

DESEO MAYA

Tierna papaya caramelizada con licor de Xtabentun y miel, servido con una crema de leche de cabra apunto de nieve.

PASTEL AZTECA

De la creatividad del chef, una combinación de pastel de chocolate con tortillas, dulces, servidos sobre una salsa de baileys acompañado con helado de vainilla.

FLAN DE ELOTE

De la repostería mexicana exquisito flan con elote servido con helado de coco.

COCTEL DE FRUTAS

Frescas perlas de frutas con jugo de mandarina acompañadas de nieve de limón.