

La Marea

by VICEROY RIVIERA MAYA

APPETIZERS

Grilled Caesar Salad

Romaine Hearts, Roasted Garlic, Caesar Dressing, Reggiano, Leeks, Herbs Crumble

Octopus Carpaccio

Octopus Cracker, Creamy Avocado

Catch of the Day Tiradito

Onion Ash, Lemon Puree

Plantain, Black Mole

Sour Cream, Aged Farmer Cheese

Artichoke with Mole Verde

Mint, Pumpkin Seed

Pambazo

Telera, Guajillo, Potatoes, Chorizo, Sour Cream, Fresh Cheese, Raw Green Sauce

Mushroom Ceviche

Tofu Leche de Tigre, Wakame

Scallops with Coconut Mole

Sunflower Seeds, Pumpkin Seeds, Amaranth

Chef Julio Chávez

Prices are in American Dollar Currency, 16% de IVA and 15% service charge will be added. At Viceroy Riviera Maya, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Should you have any food allergy, please advise your server.

ENTREES

Beetroot Steak

Cashews Puree, Veggie Demi-Glace

Rock Cornish Chicken Hen, Corn Smut

Crispy Potato Terrine, Amarillito Mole

Catch of the Day with Zucchini, Toasted Almonds

Chaya Emulsion

Deviled Shrimps

Onion Puree, Corn Sourdough, Lime, Cilantro

Mushroom Barbacoa

Chickpea Puree, Green Fava Bean

Al Pastor Suckling Pig

Pineapple Puree, Chopped Pineapple

USDA Prime 12 oz. Rib Eye

Scallions, Avocado Puree, Smoked Sauce

Short Rib, Mole Chichilo

Eggplant Puree, Purslane and Passionfruit Salad

SIDES

Enchiladas, Mole de Novia

Roasted Brocoli, Parmesan, Chilli Flakes

Drowned Potato Tacos

Esquites, Truffle Mayonnaise

Sauteed Organic Vegetables

Chef Julio Chávez

Prices are in American Dollar Currency, 16% de IVA and 15% service charge will be added. At Viceroy Riviera Maya, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Should you have any food allergy, please advise your server.

La Marea

by VICEROY RIVIERA MAYA

ENTRADAS

Ensalada César al Grill

Corazones de Romana, Aderezo César, Ajo Rostizado, Reggiano, Poro, Crumble de Hierbas

Carpaccio de Pulpo

Chicharrón de Pulpo, Cremoso de Aguacate

Tiradito Pesca del Día

Ceniza de Cebolla, Puré de Limón

Plátano Macho, Mole Negro Oaxaqueño

Crema, Queso de Cincho

Alcachofas con Mole Verde

Menta, Semilla de Calabaza

Pambazo

Guajillo, Papas, Chorizo, Crema Ácida, Queso Fresco, Salsa Verde Cruda

Ceviche de Hongos

Leche de Tigre de Tofu, Wakame

Callo de Hacha con Mole de Coco

Semillas de Calabaza, Girasol, Amaranto

Chef Julio Chávez

Precios en Dólares Americanos, 16% de IVA y 15% de servicio no están incluidos. En Viceroy Riviera Maya, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, sin embargo, el consumo de alimentos crudos de origen animal podría ser perjudicial para su salud y lo dejamos a su consideración. En caso de padecer alguna alergia, favor de notificar a su mesero.

PLATOS FUERTES

Steak de Betabel

Puré de Nuez de la India, Vegetal Demi Glace

Pollito Relleno de Huitlacoche

Crujiente de Papa, Mole Amarillito

Pesca con Calabazas, Almendras Tostadas

Emulsión de Chaya

Camarones a la Diabla

Puré de Cebolla, Pan de Maíz, Limón, Cilantro

Barbacoa de Hongos

Puré de Garbanzo, Haba Verde

Lechón Confitado al Pastor

Puré de Piña, Pico de Piña

USDA Prime 12 oz. Rib Eye

Cebolla Cambray, Puré de Aguacate y Salsa Tamulada

Short Rib, Mole Chichilo

Puré de Berenjena, Ensalada de Verdolagas, Maracuyá

SIDES

Enchiladas, Mole de Novia

Roasted Brocoli, Parmesano, Hojuelas de Chile

Tacos Ahogados de Papa

Esquites, Mayonesa de Trufa

Vegetales Orgánicos Salteados

Chef Julio Chávez

Precios en Dólares Americanos, 16% de IVA y 15% de servicio no están incluidos. En Viceroy Riviera Maya, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, sin embargo, el consumo de alimentos crudos de origen animal podría ser perjudicial para su salud y lo dejamos a su consideración. En caso de padecer alguna alergia, favor de notificar a su mesero.

La Marea

by VICEROY RIVIERA MAYA

TASTING MENU

Catch of the Day Tiradito, Onion Ash, Lemon Puree

Tiradito Pesca del Día, Ceniza de Cebolla, Puré de Limón
Viña Kristel, *Sauvignon Blanc*, MEX

Scallops with Coconut Mole, Sunflower Seeds, Pumpkin Seeds, Amaranth

Callo de Hacha con Mole de Coco, Semillas de Calabaza, Girasol, Amaranto
Halley, *Chardonnay*, MEX

Plantain, Black Mole, Sour Cream, Aged Farmer Cheese

Plátano Macho, Mole Negro Oaxaqueño, Crema, Queso de Cincho
Hubble, *Merlot*, MEX

Al Pastor Suckling Pig, Pineapple Puree, Chopped Pineapple

Lechón Confitado al Pastor, Puré de Piña, Pico de Piña
La Vaquera, *Grenache, Syrah*, MEX

or

Catch of the Day with Zucchini, Toasted Almonds, Chaya Emulsion

Pesca con Calabazas, Almendras Tostadas, Emulsión de Chaya
Casa Madero, *Shiraz*, MEX

Rice Terrine, Strawberries, Tequila, Matcha Tea Ice Cream

Terrina de Arroz, Fresas, Tequila, Helado de Té Matcha
Sala Vive, *Brut*, MEX

or

Passionfruit Carlota, Mango Sorbet

Carlota de Maracuyá, Sorbete de Mango
Sala Vive, *Brut*, MEX

Petit fours

Menu

Wine Pairing / Maridaje

All inclusive/ Todo Incluido

Chef Julio Chávez

Prices are in American Dollar Currency, 16% de IVA and 15% service charge will be added. At Viceroy Riviera Maya, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Should you have any food allergy, please advise your server. Precios en Dólares Americanos, 16% de IVA y 15% de servicio no están incluidos. En Viceroy Riviera Maya, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, sin embargo, el consumo de alimentos crudos de origen animal podría ser perjudicial para su salud y lo dejamos a su consideración. En caso de padecer alguna alergia, favor de notificar a su mesero.

La Marea

by VICEROY RIVIERA MAYA

Desserts / Postres

Wheat Fritter / Buñuelo

Cinnamon, "Piloncillo" Ice cream
Canela, Helado de piloncillo
(Preparation time / Tiempo de preparación: 10 min)
To Share / Para compartir

"Abuelita" Chocolate Biscuit / Pastel de Chocolate Abuelita

Cinnamon Ice Cream
Helado de Canela

Passionfruit Carlota / Carlota de Maracuyá

Mango Sorbet
Sorbete de Mango

Rice Terrine / Terrina de Arroz

Strawberries, Tequila, Matcha Tea Ice Cream
Fresas, Tequila, Helado de Té Matcha

Artisanal Ice Cream & Sorbets

Helados y Sorbetes Artesanales

Chef Julio Chávez

Prices are in American Dollar Currency, 16% de IVA and 15% service charge will be added. At Viceroy Riviera Maya, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Should you have any food allergy, please advise your server. Precios en Dólares Americanos, 16% de IVA y 15% de servicio no están incluidos. En Viceroy Riviera Maya, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, sin embargo, el consumo de alimentos crudos de origen animal podría ser perjudicial para su salud y lo dejamos a su consideración. En caso de padecer alguna alergia, favor de notificar a su mesero.