

VEGANOS

Ravioli de camote | \$18

Chorizo de tofu, parmesano vegano, emulsión de chile morita

Quesa - Hamburguesa 200 g | \$24

Carne vegana, salsa cassé, ensalada verde o papas fritas

GUARNICIONES

Papas francesas | \$12

Guacamole | \$9

Vegetales orgánicos ala parrilla | \$10

Macarrones con queso | \$10

POSTRES

Churros gluten free 10pz | \$10

Salsa de caramelo salado, helado de vainilla 1 bola

Raspado | \$8

1 bola, Helado de yogurt jarabe de Jamaica, menta y ralladura de limón

Brownie | \$10

Sandwich relleno de Helado de almendras & miel de ron

Sorbete | \$10

3 bolas, fruta de la pasión o mango, coco

CAFÉ CLASICO 220ml

Café de Veracruz | \$7

Con cafeína o sin cafeína

Espresso (75ml) o doble espresso (150ml) | \$7/\$9

Café Latte | \$9 Cappuccino | \$9

Café frio | \$9

TE ARTESANAL 220ml

Por Tealeaves

Selección gourmet | \$8

nidito
BEACH BAR

Precios expresados en dólares americanos, 16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos
El consumo de carnes, aves, mariscos o huevo crudo o poco cocido puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos

Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en recepción

ENTRADAS

Guacamole | \$16

Chicharron de puerco 30g, chorizo 20g, Pico de Gallo & totopos

Edamames michelados | \$12

Chiltepin & jugo de limon

DE LA HUERTA

Gazpacho del día | \$18

Tartar de tomate & Burrata | \$25

Manzana verde, piñón, albahaca y vinagreta de cítricos

Ensalada Cobb | \$28

Aguacate, tomate, tocino 30g, pechuga de pollo 120g, Elote rostizado, jalapeño-aderezo de queso azul

Ensalada de sandía & Jicama | \$18

Laminas de coco, limon-vinagreta de chile & cilantro

Ensalada cesar | \$21

Queso parmesano, crotones, ralladura de limón

Camarón ala parrilla 120g | \$29

Pechuga de pollo 120g | \$26

BAR DE MARISCOS

Ceviche de camarón 120g | \$18

Habanero, apio, pepino

Camarones pelados 120 g | \$21

Jugo de almeja con tomate, Pico de Gallo, cilantro

Sashimi del día 120 g | \$18

Pepino, ponzu, polvo de jalapeño, aguacate

Ostiones 4 pz (selección del día) | \$14

Ponzu de serrano, salsa coctelera de mango y habanero

Ceviche peruano 120 g | \$18

Marinacion de cítricos, ají amarillo, cebolla morada , cilantro, cancha

¡NUESTROS TACOS!

Taco de camarón de la baja 120 g | \$19

Chipotle, tempura de epazote, col marinada

Tacos de pescado 140 g | \$16

Tortilla de maiz, pure de aguacate, salsa de chile de árbol

Carnitas de pork belly 120 g | \$16

Chile ancho+naranja, relish de piña, cebolla encurtida

Quesadilla de Maíz | \$16

Guacamole, Pico de Gallo, salsa de molcajete

Taco de res en costra de queso 90 g | \$19

Aguacate , salsa de jalapeño, cebolla y cilantro

Taquitos veganos | \$16

Broccoli, papa, chorizo vegano, aguacate tempura.

Nuestras tortillas de maíz están hechas en casa con nuestro molino de "NIXTAMAL"

2 tacos por orden

PLATOS FUERTES

Brochetas de camarón 120 g | \$28

Salsa thai & arroz al vapor

Pescado & Papas 230 g | \$32

Salsa tártara, papas francesas, limon

Hamburguesa Viceroy 230 g | \$24

Queso mozzarella, Mostaza de habanero

Club Sándwich | \$28

Pechuga de pavo 100g, tocino 30g, rebanada de queso manchego, tomate arugula, y mayonesa con papas fritas

Pesca del día 160 g | \$32

Vegetales de la huerta, espinaca mantequilla de limon

Precios expresados en dólares americanos, 16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos
El consumo de carnes, aves, mariscos o huevo crudo o poco cocido puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos

Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en recepción

