

Chef Julio offers an exciting and fun colored 6 courses menu, ready to please the most sophisticated palates, wishing you a very Happy New Year....

Botana

Fried oyster
Escamoles with burnt butter and parsley & Sweetbreads, tamarind relish

Appetizers

White

Tender coconut ceviche, Kampachi, almond and tapioca tiger milk, Celeriac puree
DE COTE ATEMPO, Querétaro, Sauvignon Blanc, MEX

Green

Cucumber salad, asparagus, pickled melon, cured nopal, green pepper emulsion, mastuerzo and salicornias
CHASSELAS DEL MOGOR, Valle de Guadalupe, MEX

Main Courses

Yellow-Orange

Confit Lobster, Fresh water Shrimp, carrot and saffron cream, butternut squash soup, marigolds, sweet potato chips
ORANGE GOLD, Chardonnay, Garnacha blanca, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, FRA

Red - Purple

Suckling pig confit with achiote, heirloom tomato salad, rose powder, beetroot bow, amaranth leaf
LA ATREVIDA, Valle de Guadalupe, Malbec, MEX

Desserts

Black

Chocolate and Black Garlic Ganache, Coffee Mousse, Burnt Bread, Chocolate Sorbet
VINALTURA, Colon Valley, Qro, Gewürztraminer, MEX

Golden

Dulce de leche mille-feuille, peanut butter, gold leaf
CASA MADERO, Cosecha Tardía, Semillón, Gewürztraminer, Coahuila, MEX

Menu 195

Wine Pairing 70

Prices are in American Dollar Currency, 16% 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.

Chef Julio ofrece un excitante y divertido menu de 6 tiempos por colores, dispuesto a complacer los paladares mas sofisticados, deseandoles un Feliz Año Nuevo....

Botana

Ostion frito

Escamoles con mantequilla quemada, Perejil & Mollejas, relish de tamarindo

Entradas

Blanco

Ceviche de coco tierno, Kampachi, leche de tigre de almendra y tapioca, pure de apionabo
DE COTE ATEMPO, Querétaro, Sauvignon Blanc, MEX

Verde

Ensalada de pepino, esparrago, melón encurtido, nopal curado, emulsión de pimiento verde, mastuerzo y salicornias
CHASSELAS DEL MOGOR, Valle de Guadalupe, MEX

Platos Fuertes

Amarillo-Anaranjado

Langosta confitada, acociles fritos, cremoso de zanahoria y azafrán, sopa de calabaza mantequilla, caléndulas, chips de camote
ORANGE GOLD, Chardonnay, Garnacha blanca, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, FRA

Rojo-Morado

Lechón confitado al achiote, ensalada de tomates heirloom, polvo de rosa, moño de betabel, hoja de amaranto
LA ATREVIDA, Valle de Guadalupe, Malbec, MEX

Postres

Negro

Ganache de Chocolate y Ajo Negro, Mousse de Café, Pan Quemado, Sorbete de Chocolate
VINALTURA, Colon Valley, Qro, Gewürztraminer, MEX

Dorado

Milhojas de dulce de leche, crema de cacahuete, hoja de oro
CASA MADERO, Cosecha Tardía, Semillón, Gewürztraminer, Coahuila, MEX

Menú 195

Maridaje de Vino 70

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.