



FILETE DE HUACHINANGO A LA VERACRUZANA <i>Red Snapper Filet Sautéed with Tomato, Capers, Olives, Bell Peppers, Onions, served with Rice and Vegetables</i> Salteado en Salsa de Jitomate con Alcaparras, Aceitunas y Pimientos servido con Arroz a la Mexicana y Vegetales	24
RÓBALO A LA PARRILLA ESTILO CARIBEÑO <i>Grilled Local Sea Bass Caribbean Style, on Vegetables Julianne, Mango Relish, Ginger and Mint</i> Sobre Juliana de Vegetales, Salsa de Mango con Jitomate, Jengibre y Menta	24
SALMON GLASEADO <i>Glazed Salmon on Stir-Fry Noodles and Vegetables with Hoisin Sauce</i> Sobre Fideos y Vegetales con Salsa Hoisin	24
LANGOSTA ROSTIZADA CON BEURRE BLANC DE GUAJILLO ✨ <i>Roasted Lobster, Mexican Rice, Sautéed Vegetables, Guajillo Beurre Blanc</i> Arroz a la Mexicana y Vegetales Salteados	40
PESCADO ENTERO TIKIN-XIC (PARA 2 PERSONAS) <i>WHOLE FISH TIKIN-XIC STYLE, this Yucatan Signature Dish is Made by Marinating the Fish in Bitter Orange Juice and Achiote Paste covered with Red Onion, Tomato, Bell Pepper, Oregano and Olive Oil, Wrapped in Banana Leaf and Baked in the Oven. The Result is a Very Aromatic, Juicy and Delicious Dish to Share (2.5 lb)</i> Tradicional Pescado Yucateco Marinado con Naranja Agria, Achiote, Cubierto con Cebollas, Jitomate, Pimiento y Orégano, homeado en Hoja de Plátano. El Resultado es un Pescado Aromático y Jugoso. (1 kg)	45
CAMARONES ESTILO LA LAGUNA <i>Jumbo Shrimp Laguna Style with Xtabentun Sauce, Goat Cheese Mashed Potato, Lemon and Sautéed Asparagus</i> Asados con Salsa de Xtabentun, Puré de Papa con Queso de Cabra, Limón y Espárragos Salteados	28
FILETE DE RES Y CAMARONES <i>Beef Tenderloin and Sautéed Shrimp, Cilantro Roasted Potatoes and Vegetables served with Three Chilli Sauce</i> Con Papas Rostizadas al Cilantro, Vegetales servidos con Salsa de Tres Chiles	32
RIB EYE 280 GR. A LA PARRILLA <i>Rib Eye 10 oz. Four Pepper Com, Mashed Potatoes, Caramelized Onions, Portobello Mushroom Sauce</i> A las Cuatro Pimientas con Puré de Papa, Cebolla Caramelizada y Salsa de Portobello	28
ARRACHERA A LA PARRILLA 🌶️ <i>Grilled Flank Steak, Refried Beans with Chorizo, Sautéed Poblano Pepper, Chicken Mole Enchilada</i> Frijoles con Chorizo, Rajas Poblanas, Enchilada de Mole con Pollo	27
FILETE DE CERDO A LA CIRUELA <i>Pork Tenderloin, Stir-fry Vegetables, Sautéed Chard served with Plum Sauce and Pear Purée</i> Vegetales Fritos, Acelga Salteada servida con Salsa de Ciruela y Puré de Pera	24
POLLO CON MOLE <i>Half Boneless Chicken with Mole Sauce, Mexican Rice and Tomato Side Salad</i> Medio Pollo sin Hueso, Arroz a la Mexicana, Ensaladita de Jitomate	22



This Menu Item Is Not Included in Meal Plans, A Surcharge Of 10 usd Per Item Will Apply
Este Platillo no está Incluido en los Planes de Alimentos, Aplicará un Cargo Adicional de 10 Dólares por Platillo

Prices are in American Dollars, 11% Federal Tax Included, Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day
Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% IVA, Pagables en Pesos al Tipo de Cambio del Día