

entradas appetizers

GUACAMOLE SERVIDO EN MOLCAJETE <i>Guacamole served in Vulcan Mortar with Tortilla Chips</i> Con Totopos	10
CHALUPAS DE RES  <i>Shredded Beef and Green Tomatoes Sauce on Corn Tortilla</i> Con Tinga de Res y Salsa Verde	11
CEVICHE DE CAMARÓN CON CALLOS DE HACHA <i>Shrimp and Scallops Ceviche, Regional Style with Mexican Relish, Toasted Garlic and Oregano</i> Con Jitomate, Cebolla, Jugo de Limón, Ajo y Orégano Tostado	17
CEVICHE DE PESCADO CON LECHE DE TIGRE <i>Fresh Fish Cooked in Lemon, Green Tomatoes, Coriander, Serrano Chili and Coconut Milk</i> Pescado Fresco Cocido en Limón, Tomate Verde, Cilantro, Chile Serrano y Leche de Coco	15
TORRE DE CANGREJO Y AGUACATE  <i>Crab Meat and Avocado Timbale with Roasted Bell Pepper and Habanero Chili Reduction, Fresh Salad</i> <i>Toasted Sesame Seeds</i> Reducción de Pimiento Asado y Chile Habanero, Ensalada Fresca, Ajonjolí Tostado	15
TOSTADAS DE MARLIN AHUMADO  <i>Crispy Tortilla Topped with Smoked Marlin, Chipotle Dressing and Sliced Cucumber</i> Con Aderezo de Chipotle y Pepino Rebanado	12
TÁRTARA DE ATÚN CARIBEÑO <i>Caribbean Tuna Tartar, Avocado, Mango Sherbet and Teriyaki Vinaigrette</i> Aguacate, Sorbete de Mango y Vinagreta Teriyaki	14
CAMARONES AL AJILLO CON CHAMPIÑONES <i>Sautéed Shrimp with Mushroom Garlic, Guajillo Chili, Parsley and Crostini</i> Camarones Salteados con Champiñones al Ajo, Chile Guajillo, Perejil y Crostini	15
QUESO FUNDIDO <i>Regional Melted Cheese with Chistorra and Mushrooms, Chili Poblano Sauce and Blue Corn Tortillas</i> Con Chistorra y Champiñones, Salsa de Chile Poblano, Tortillas de Maíz Azul	13
QUESADILLA A LA PARRILLA CON HONGOS Y QUESO OAXACA <i>Grilled Mushroom Quesadilla with Oaxaca Cheese, Herbed Salad with Tomato Oregano Vinaigrette</i> Ensalada de Hierbas, Vinagreta de Jitomate con Orégano	12

Consuming raw or undercooked products increases the risks of food borne illness

El Consumo de productos animales crudos o semicrudos implica un riesgo el cual es asumido por la persona que los consume

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

postres



desserts

MANGOGO

10

Mango Mousse Dome with Creamy Chipotle Center, Vanilla Sable, Raspberry Coulis
Domo de Mango con Centro Cremoso de Chipotle, Sable de Vainilla, Coulis de Frambuesa

TRES LECHE EN COPA MARTINI

9

Three Milk Cake served in a Martini Glass, Madeleine Sponge, Catalan Cream Filling, Strawberry Crown
Mexican Chongos Zamoranos Ice Cream
Bizcocho de Magdalena, Relleno de Crema Catalana, Corona de Fresas, Helado de Chongos Zamoranos

FLAN EN TRILOGÍA

9

Eggnog, Caramel with Kahlua and Vanilla, on a Crunchy Mexican Buñuelo, Red Fruits Chutney
Rompope, Cajeta al Kahlua y de Vainilla, Sobre Buñuelo Crujiente, Chutney de Frutos Rojos

EXPRESIÓN DE CHOCOLATE

10

Bitter Sweet Chocolate Sabayon with Mole Cream, Crunchy Cacao Pearls, Red Orange Sorbet
Sabayón de Chocolate Semi Amargo con Cremoso de Mole, Perlas Crujientes de Cacao
Sorbete de Naranja y Sangría

MARMOLEADO DE QUESO

10

Marble Cheese Cake with Tequila Cream Ganache, Almond Short Bread, Blackberry Compote
Pastel de Queso y Ganache con Crema de Tequila, Polvorón de Almendra, Compota de Zarzamora

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

9

Selection of Ice Cream and Sherbet

té y café



tea & coffee

CAFÉ REGULAR O DESCAFEINADO

4

Regular or Decaffeinated Coffee

ESPRESSO

5

CAPPUCCINO O LATTE

6

COLECCIÓN DE TÉ FAIRMONT

4

Fairmont Tea Collection. Served as Your Choice of: Iced or Hot
Servido a su Elección: Frío o Caliente

CAFÉ LA LAGUNA

11

Licor 43, Tequila Cream, Cajeta
Licor 43, Crema de Tequila, Cajeta

CAFÉ KOBÁ

10

Kahlua, Terry Centenario Brandy Xtabentun Liqueur
Kahlua, Brandy Terry Centenario, Licor de Xtabentun

digestivos



aperitifs

LICORES / LIQUEURS

Kahlúa	5
Jerez Tío Pepe	6
Anis Las Cadenas	7
Limoncillo	7
Sambuca Vaccari	7
Baileys	8
Amaretto Di Saronno	9
Frangelico	9
Licor 43	12
Grand Marnier Rouge	13
Benedictine	15

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P.	13
Remy Martin V.S.O.P.	15
Martell Medaillon V.S.O.P.	15
Hennessy V.S.O.P.	17
Armagnac, Marquis de Montesquiou V.S.O.P.	25
Hennessy X.O.	45
Martell Cordon Bleu	60
Martell Supreme X.O.	61
Remy Martin X. O.	61
Hennessy Paradise	91
Hennessy X.O. Grande Champagne	93

BRANDY

Azteca de Oro	7
Terry Centenario	9
Torres 10	9
Carlos I Imperial	12
Cardenal Mendoza	13
Gran Duque de Alba	14
Lepanto	16

OPORTO / PORT

Ferreira	8
Fonseca 10 Años	10
Royal 10 años	20
Taylor's 10 Años	27
Royal 20 Años	30
Taylor's 40 Años Tawny	177

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