

# PLAYITA MENU CENAS



## APPETIZERS

### GUACAMOLE \$230

Aguacate-cebolla-totopos.

### MINI ELOTES \$275

Mayonesa de chapulín - Queso cotija - Chile de árbol.

### DIPS MEXICANOS \$270

Sikil Pak - Labne Chile Mixe - Pan Pita.

### MEJILLONES ENCHILADOS \$370

Jalapeño-Chile Guajillo-Ajo-Limón Quemado-Vino Blanco.

### CEVICHE DE PESCADO \$400

Emulsión de manzano- Jalapeño- Cebolla morada.

### ENSALADA VERDE \$220

Arugula- Habas- Edamame-Pepino

Vinagreta Miso- Quínoa Suflada

### ENSALADA SANDIA \$230

Queso de cabra-Zanahoria Encurtida- Mix de lechuga.

### PULPO EN ADOBO \$310

Persillade- Hierbas frescas

### ENSALDA DE CAMARÓN \$280

Tomate-Cebolla-Cilantro-Limón-Chile Ancho Frito.

## DEL MAR

### HUACHINANGO XCATIC SALSA VERDE \$600 (300 gr)

Perejil-Ajo-Chicharos- Fried Epazote

### ARROZ A LA TUMBADA \$400

Camarones- Almejas-Poro

### PESCA SUSTENTABLE ENTERA \$1600

Limon Quemado-Eneldo-Cilantro- albahaca - Servido con tortillas.

## DE LA TIERRA

### COSTILLA DE CERDO \$450 (200gr)

Axiote-Piña Asasda- Xnipek- Yuca - Servido con tortillas.

### BEEF SHORT RIB \$580 (180gr)

Mole poblano- Parmentier trufada- Naranja.

### ARRACHERA \$620 (400gr)

Cogollo de lechuga a la brasa- Camote a la brasa- Chimichurri-

tuétano- Salsa Borracha - Servido con tortillas

### POLLO CORNISH A LA LLAMA \$650 (450gr)

Pipian verde-Zanhorias Glaseadas-Chalotas parrilla - Servido

con tortillas.

## SIDES

### VEGETALES A LA PARRILLA \$300

Mantequilla de ajo-tomillo- Chile en hojuelas- Nuez de la india.

### CREMOSO DE CHAYA \$200

Tocino- Parmesano.

### COLIFLOR ROSTIZADA \$250

Crema de nuez macadamia- Almendras fileteadas- Cebollin.

## POSTRES

### BOMBA DE MARACUYA \$270

Cremoso de guayaba- Merengue horneado de coco-

Compota de mango

### PLAYITA SUNDAE \$220

Brownie doble chocolate- Helado dulce de leche con plátano-

Nuez tostada- Salsa de chocolate

### TARTA DE PIÑA \$240

Pasta hojaldre- Piña rostizada- Salsa de caramelo-

Helado de pasitas al ron

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Para servirle bien, por favor comuníquese con nuestro personal si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria.

Los precios están en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA



# PLAYITA DINNER MENU



## APPETIZERS

### GUACAMOLE \$230

Avocado-onion-tortilla chips

### BABY CORN \$275

Grasshopper mayo - Cotija cheese - Chile de arbol

### MEXICAN DIPS \$270

Pumpkin seed Hummus - Chile Mixe Labne - Pita bread

### SPICY MUSSELS \$370

Jalapeño-Chile Guajillo-Garlic-Burnt Lemon-White Wine

### FISH CEVICHE \$400

Mazano chili emulsion- Jalapeño- Purple onion

### GREEN SALAD \$220

Arugula- Edamame- Green Beans- Miso Vinagrette-  
Puff Quinoa

### WATERMELON SALAD \$230

Goat cheese-Pickled carrot- Lettuce mix-Crispy Shallots

### ADOBO OCTOPUS \$310

Persillade- Fresh Herbs

### SHRIMP SALAD \$280

Pickled Vegetable-Lemon-Toasted Ancho Chile.

## FROM THE SEA

### RED SNAPPER XCATIC SALSA VERDE \$600 (300g)

Parsley-Garlic-Snow peas- Fried Epazote

### ARROZ A LA TUMBADA \$400

Shrimp- Clams- Leek

### SUSTAINABLE WHOLE FISH \$1600

Burnt Lemon-Dill-Cilantro-Basil - - Served with tortillas.

## FROM THE LAND

### ACHIOTE PORK RIBS \$450 (200g)

Pickled Pineapple Asada- Xnipek- Cassava - Served with tortillas.

### BEEF SHORT RIB \$580 (180 gr)

Mole poblano- Truffled Potato- Orange.

### FLANK STEAK \$620 (400gr)

Grilled lettuce- Sweet potato- Bone Marrow- Salsa Borracha -  
Served with tortillas.

### CHARRED CORNISH CHICKEN \$650 (450gr)

Green Pipian-Glazed Carrots-Grilled Shallots - Served with tortillas.

## SIDES

### GRILLED VEGETABLES \$300

Garlic and thyme butter - Chili flakes - Cashew.

### CREAMED CHAYA \$200

Bacon- Parmesan.

### ROASTED CAULIFLOWER \$250

Macadamia nut cream- Sliced almonds- Chives.

## DESSERTS

### MARACUYA BOMB \$270

Passion fruit mousse- Guava cream filling- Coconut baked  
meringue- Mango compote

### PLAYITA SUNDAE \$220

Double chocolate brownie- Banana and dulce de leche ice  
cream- Toasted nut- Chocolate sauce

### PINEAPPLE TART \$240

Puff pastry-roasted pineapple-caramel-raisin-rum ice cream

Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea food, shellfish or eggs may increse your risk of foodborne illness.

To serve you well, please communicate to our staff if you have any food intolerance or allergy.

Price are in mexican pesos and include 16% IVA

