

Exclusive



Tomahawk Bourbon

900g

\$ 1750 MXN



Un espectáculo gastronómico para los amantes de la carne. Este majestuoso **corte Tomahawk** es marinado con **whisky bourbon añejado**, aportando notas ahumadas y dulces. Sellado a la perfección sobre brasas de leña y terminado en horno para alcanzar una textura tierna y jugosa. Servido con una **papa rústica** horneada con crema de hierbas y una guarnición de **vegetales salteados en mantequilla de avellanas**.



Langosta a la Parrilla

600g

\$ 1450 MXN



Para los paladares más exigentes, nuestra **langosta fresca** es sellada a la parrilla para potenciar su sabor natural y finalizada con un delicado baño de **mantequilla inficionada con ajo rostizado y limón amarillo**. Acompañada de una fina selección de **espárragos al vapor con sal de mar** y **vegetales asados con un toque de aceite de trufa**.



Mar & Tierra Especial

langosta de 200g, filete mignon 200g

\$ 950 MXN



Una combinación sublime de los sabores del océano y la tierra. Langosta caribeña fresca, marinada en mantequilla de ajo y finas hierbas, perfectamente sellada para conservar su jugosidad. Acompañada de un filete de res de primera calidad, bañado en una exquisita salsa de ciruela al vino tinto, que aporta un equilibrio entre dulzura y profundidad. Servido con un sedoso puré de camote especiado y una selección de vegetales asados al romero.



Camarón tigre salteado al sartén a la mantequilla en mantequilla dorada, ajo confitado, vino blanco y perejil fresco.

Camarón Tigre

400g

\$ 700 MXN



Exclusive

PUEBLITO LINDO

Langosta al pastor

Achiote y Piña, Tradición Mexicana en Cada Bocado
Langosta fresca marinada en adobo al pastor, con delicadas notas de achiote y chiles suaves, acompañada de piña caramelizada, cebolla morada encurtida y tortillas crujientes.

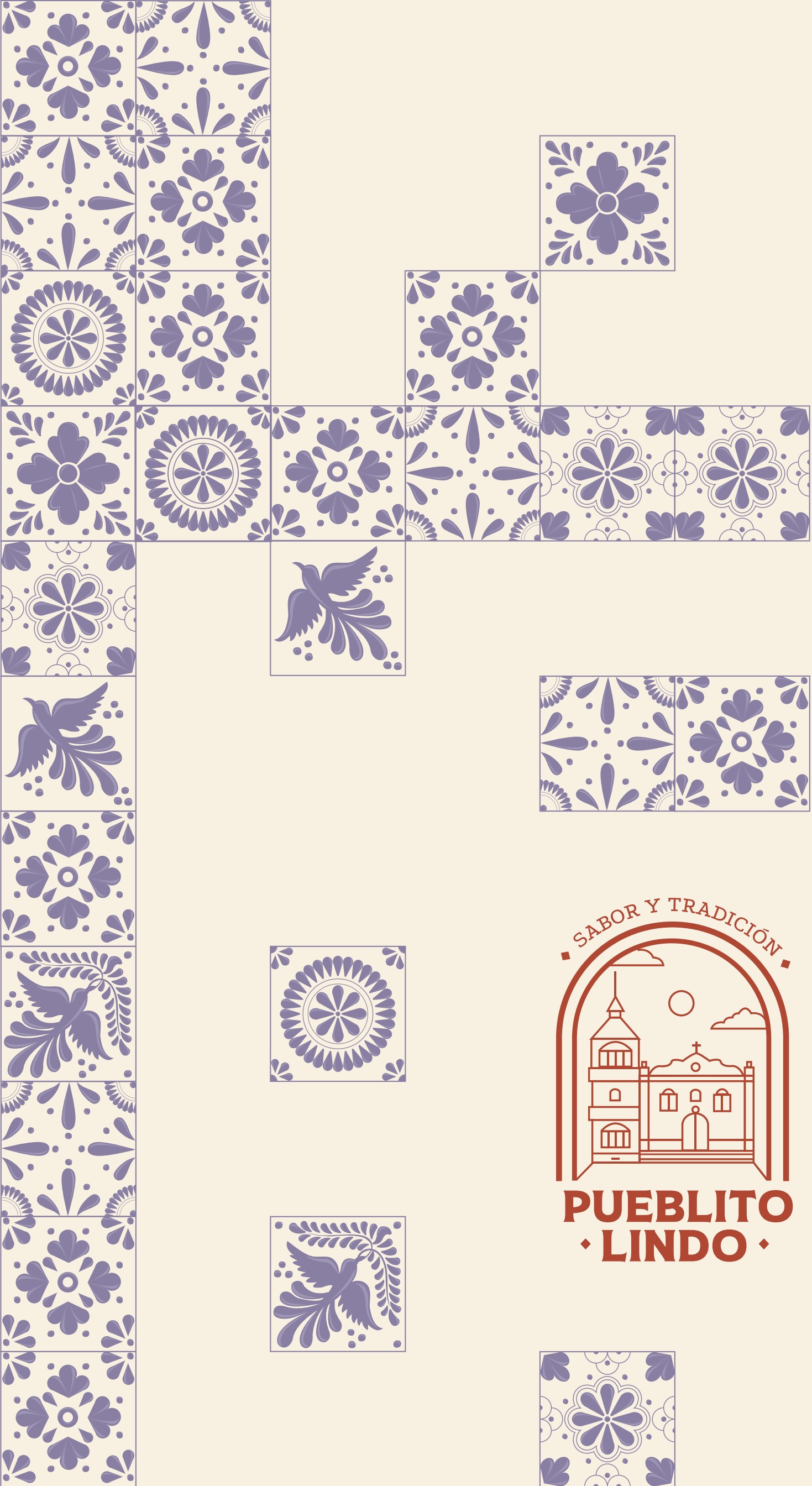
\$ 1450 MXN



10% DE DESCUENTO EN VINOS SELECCIONADOS

AL ADQUIRIR UN PLATILLO PREMIUM

SOCIOS 20% DE DESCUENTO EN CARTA DE VINOS





México en la piel

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES CONTEMPORÁNEOS

Bienvenido a un recorrido por los sabores de México.

Nuestro menú rinde homenaje a las raíces culinarias de cada región del país, reinterpretadas con una mirada fresca y contemporánea. Cada plato está diseñado para emocionar, recordar y descubrir.



Aperitivo

SIKIL PAK Y TOTOPOS

Semillas mexicanas molidas (pepita de calabaza), jitomate, chile habanero y cebolla. Acompañado de totopos de maíz horneado.



Entrantes y sopas

POZOLE ROJO TRADICIONAL

Caldo espeso de maíz con carne de cerdo y pollo, lechuga, rábano, cebolla, orégano y limón.



SOPA DE LIMA YUCATECA

Caldo ligero de pollo con lima agria, tiras de tortilla frita y especias.



GUACAMOLE CON CHICHARRÓN Y TOTOPOS

Aguate fresco, lima, cebolla morada, chile serrano, acompañado de chicharrón crujiente



CEVICHE DE PESCADO ESTILO COSTEÑO

Pescado fresco marinado en jugos cítricos, jitomate, cebolla, cilantro y chile.



TAMALITO DE POLLO Y MOLE

Tamal tradicional envuelto en hoja de plátano, relleno de pollo, bañado en mole casero.



QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO OAXACA

TRADICIÓN DEL COMAL CON SABOR A HOGAR

Tortillas de maíz doradas al comal, rellenas de flor de calabaza, queso Oaxaca y un toque de epazote. Servidas con guacamole y salsa tatemada.



DISPONIBLE EN VERSIÓN SIN GLUTEN CON TORTILLA DE MAÍZ.

Tacos de autor

MAÍZ - FUEGO - ORIGEN

Selección de tacos elaborados al momento, donde la tradición mexicana se interpreta con técnica, equilibrio y respeto por el producto. Tortilla de maíz nixtamalizado, salsas de la casa y ejecución al momento.



DE COCHINITA PIBIL

Cochinita cocinada lentamente en achiote y naranja agria, jugo natural de cocción, cebolla morada encurtida y matiz de habanero.



DE SIRLOIN A LA PARRILLA

Sirloin a la parrilla, jugoso y en su punto, con notas tostadas, acompañado de cebolla tatemada y cilantro fresco, resaltando la pureza del producto.



AL PASTOR TRADICIONAL

Cerdo adobado al trompo, piña asada, cebolla, cilantro y jugo de limón fresco.



DE CARNITAS ESTILO MICHOACÁN

Carnitas confitadas en su propio jugo, dorado suave, jugosidad natural, cebolla, cilantro y salsa roja casera.



DE CAMARÓN A LA MEXICANA

Camarón salteado con ajo, jitomate, cebolla y chile fresco, terminado con limón.



CAMPECHANOS

Mezcla tradicional de res y chorizo, cebolla dorada, cilantro fresco y salsa tatemada.



DE NOPAL Y QUESO FRESCO (VEGETARIANO)

Nopales salteados, cebolla y jitomate, queso fresco y salsa verde artesanal.



ALÉRGENOS



Lácteos



Sésamo



Altramuces



Cacahuetes



Nueces



Sulfito



Moluscos



Mostaza



Gluten



Huevo



Pescado



Picante



Apio



Crustáceos



Soja



Vegano



Platos fuertes



COCHINITA PIBIL

El Clásico Yucateco

Cerdo marinado en achiote y cocido a baja temperatura, envuelto en hoja de plátano.

POLLO CON MOLE POBLANO Y CORAZÓN DE CACAO

Pollo con mole tradicional, arroz rojo y plátano frito.



SHORT RIB AL ADOBO DE CHOCOLATE Y VINO TINTO

Costilla de res con puré de papa y manzana trufada.



RIB EYE CON COSTRA DE QUESO Y SALSA VERDE FRITA

Con chicharrón prensado, cebolla asada y costra de queso.



ENCHILADAS POTOSINAS

Masa con chile guajillo, rellenas de quesos añejos y chiles secos.



ENMOLADAS OAXAQUEÑAS

Pollo con mole negro, crema, queso canasto, ajonjolí y cebolla moradaencurtida.



‘CHILE EN NOGADA TRADICIONAL

UN ÍCONO DE NUESTRA HISTORIA Y CULTURA

Poblano asado relleno de picadillo con frutas de temporada, almendras y especias. Cubierto con una delicada salsa de nogada, y decorado con granada únicamente durante su temporada.



MOLCAJETE DE CAMARÓN AL TEQUILA

Camarones con chile guajillo, queso panela, nopal y salsa al tequila.



PESCADO ZARANDEADO

CON SALSA DE MANGO Y CREMA DE CILANTRO

Filete de pescado a la parrilla al estilo zarandeado, bañado en salsa dulce y picante de mango, acompañado con crema de requesón infusiónada con cilantro fresco.



‘MERO A LA VERACRUZANA

EL SABOR DEL GOLFO EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

Filete de mero fresco cocinado lentamente en una tradicional salsa veracruzana elaborada con jitomate, cebolla, ajo, aceitunas, alcaparras y un toque de chile.



Postres

DISFRUTE DE NUESTRA BARRA DE POSTRES TRADICIONALES Y MODERNOS.



ALÉRGENOS



Lácteos



Sésamo



Altramuces



Cacahuetes



Nueces



Sulfito



Moluscos



Mostaza



Gluten



Huevo



Pescado



Picante



Apio



Crustáceos



Soja



Vegano



ULTIMATE LEISURE CLUB



Opciones para socios

CEVICHE DE CAMARÓN Y PIÑA CON TOQUE DE CILANTRO Y CITRUS

Este ceviche combina la frescura del camarón con la dulzura de la piña, equilibrado con el aroma del cilantro y un toque ácido de citrus.



ENSALADA DE NOPALES CON QUESO DE CABRA, NUECES CARAMELIZADAS Y REDUCCIÓN DE PERA

Una ensalada fresca que combina nopales con queso de cabra cremoso, nueces caramelizadas crujientes y una delicada reducción de pera que añade un toque dulce.



TACOS DE LECHÓN CON SALSA DE HABANERO Y NARANJA ROSTIZADA

Jugosa y tierna, acompañados de una salsa de habanero y naranja rostizada que aporta un equilibrio entre picante y dulce. Un platillo lleno de sabor y texturas.

PATO EN MOLE XOCONOSTLE CON REDUCCIÓN DE NARANJA

El pato se cocina en un mole Xoconostle, una salsa rica y ligeramente ácida, complementado con una reducción de naranja para darle un toque cítrico y dulce que resalta el sabor de la carne.



Menú infantil

BOCADITOS DE JAMÓN Y QUESO CON PAPAS CRUNCH



ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO PARMESANO



DEDITOS DE PESCADO FRITOS MAC AND CHEESE



MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS



COPA DE HELADO



ALÉRGENOS

 Lácteos

 Nueces

 Gluten

 Apio

 Sésamo

 Sulfito

 Huevo

 Crustáceos

 Altramuces

 Moluscos

 Pescado

 Soja

 Cacahuets

 Mostaza

 Picante

 Vegano