

## Cena

### Entradas

**MOFONGO DE GUINEOS** \$230

Albóndigas de plátano macho con chicharrón de pescado, cremoso de aguacate, ensalada de cebolla morada, rábanos y hojas de cilantro criollo.

**TIRADITO DE PULPO** \$230

Curtido en sal, al carbón, ensalada de hojas mixtas y alioli de ají rojo.

**EMPANADAS DE CARNE** \$230

Auténticas empanadas rellenas de carne preparada con aceitunas.

**EMPANADAS VEGGIE** \$230

Pasta hojaldre de trigo rellena de acelgas guisadas y puré cremoso de yuca con cebollas.

**CALIENTE DE SALMÓN** \$350

Moronas de queso de cabra, nueces tostadas, arúgula y berros, con vinagreta de miel y limón.

**CARPACCIO DE BETABEL** \$200

Moronas de queso de cabra, nueces tostadas, arúgula y berros, con vinagreta de miel y limón.

**CAMARONES EMPANIZADOS** \$200

Sobre ensalada de col, salsa cítrica.

**CREMA DE ZANAHORIA** \$180

Fina crema de zanahoria con crema de coco orgánica y espuma de jengibre.

**ENSALADA DE SALMÓN** \$280

Mézclum de hojas, verdes jitomates cherry, aguacate, frambuesa, nueces caramelizadas.

**BRUSCHETTAS DE SALMÓN**

**AHUMADO** \$290

Guacamole, jitomate cherry asado, queso crema y cilantro.

**ENSALADA DE QUESO BRIE** \$260

Guacamole, jitomate cherry asado, queso crema y cilantro.

### Fuertes

**PASTA CORTA** \$180

Pimientos rostizados, espinaca, cebolla, y salsa de tomate rustica sazónada con especias caribeñas.

**POLLO JERK** \$350

Pollo orgánico, especialmente condimentado con pimientos, nuez moscada y jerk, elote en mazorca, arroz amarillo con frijol y ensalada de col.

**SHORT RIB** \$460

Braseado con hojas de laurel, demi glace de cebollas y tomate, aceitunas, frijoles negros y rebanadas de plátano macho maduro fritas.

Los precios son en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

# Cena

**ARRECIFE** \$460

Pesca del día un poco de arroz criollo con chutney de piña, limones rostizados y mojo de ajo con naranja agria.

**ARROZ MELOSO** \$350

Con camarón, callo de hacha, pulpo, sofrito de tomates frescos, hojuelas de ajo, rayadura de cítricos.

**SALMON ENVUELTO** \$490

Hoja santa, pure de chicharos y menta, crema de espinaca y vegetales salteados.

**RISOTTO DE HONGOS** \$240

Arroz cremoso con ragout de hongos.

**POLLO RELLENO** \$350

Puré de camote, salsa de queso gorgonzola y vegetales asados

**KRAKEN** \$460

Pulpo al grill con cremoso de cebollas carbonizadas, ensalada de verdolagas, limón rostizado y aceite de semillas de cilantro

## \*SELECCION PREMIUM

NO INCLUIDO EN EL PAQUETE ASI

**\*LANGOSTA 1KG** \$2,800

Un kilogramo de langosta al grill, la mitad hecha ensalada salpicón caribeños, mitad al carbón con mantequilla de ajo, verduras a la parrilla crudites, aderezo ranch.

**\*RIB EYE** \$1,800

Con puré de chícharo y yuca confitada

**\*TOMAHAWK** \$2,700

Al grill con vegetales de la temporada.

# RØMARLEY

BEACH HOUSE

## Dinner

### Starters

**BANANA MOFONGO** \$230

Plantain dumplings with fish cracklings, creamy avocado, red onion salad, radishes and Creole coriander leaves

**OCTOPUS TIRADITO** \$230

Pickled in charcoal salt, mixed greens and aioli

**BEEF PATTIES** \$230

Patties stuffed with meat prepared with olives

**VEGGIE PATTIES** \$230

Wheat puff pastry stuffed with stewed Swiss chard and creamy cassava puree with onions

**TEMPERED SALMON CEVICHE** \$350

Warm salmon ceviche, sauteed red chili and smoked peppers

**ROASTED BEET CARPACCIO** \$200

Goat cheese chunks, toasted walnuts, arugula and watercress, with honey-lemon vinaigrette

**BREADED SHRIMP** \$200

On coleslaw, citrus sauce.

**CARROT CREAM SOUP** \$180

On coleslaw, citrus sauce

**SALMON SALAD** \$280

Mixed green leaves cherry, tomatoes, avocado, raspberry, caramelized walnuts

**SMOKED SALMON BRUSCHETTA** \$290

Guacamole, roasted cherry tomato, cream cheese and coriander

**BRIE CHEESE SALAD** \$260

Pears, hazelnuts, cherry tomato, leafy greens, honey mustard balsamic dressing

### Main course

**SHORT PASTA** \$180

Roasted peppers, spinach, onion, and rustic tomato sauce seasoned with Caribbean spices

**JERK CHICKEN** \$350

Organic chicken, seasoned with peppers, nutmeg and jerk, corn on the cob, yellow rice with beans and coleslaw

**SHORT RIB** \$460

Braised Short Rib with bay leaves, onion and tomato demi-glace, olives, black beans and fried ripe plantain slices

Prices are in mexican pesos, taxes included.

The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

# RØMARLEY

BEACH HOUSE

## Dinner

### **FROM THE REEF** \$460

Catch of the day , creole rice with pineapple chutney, roasted lemons and garlic & sour orange “mojo”

### **CREAMY RICE** \$350

With shrimp, scallop, octopus, fresh tomato sauce, garlic flakes and citrus zest

### **WRAPPED SALMON** \$490

Hoja santa , pea and mint puree, spinach cream and sautéed vegetables

### **MUSHROOM RISOTTO** \$240

Creamy rice with mushroom ragout

### **STUFFED CHICKEN** \$350

Walnuts, blueberry, cheese and spinach

### **KRAKEN** \$460

Grilled octopus with creamy charred onions, purslane salad, roasted lemon and coriander seed oil.

## \*PREMIUM SELECTION

NOT INCLUDED IN THE ALL-INCLUSIVE PACKAGE

### \*LOBSTER 1KG \$2,800

One pound of grilled lobster, half made with Caribbean salad, half charcoal with garlic butter, veggie grilled veggies, ranch dressing

### \*RIB EYE \$1,800

With pea puree and candied yucca

### \*TOMAHAWK \$2,700

Grilled with seasonal vegetables

Prices are in mexican pesos, taxes included.

The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.