



GUACAMOLE BAR

- | | |
|--|---|
| • FIESTA GUACAMOLE \$180
Arándano, chabacano, piñón | • GUACAMOLE CARIBEÑO \$180
Piña, jícama, mango |
| • GUACAMOLE MEXICANO \$180
Chorizo, queso panela | • GUACAMOLE TRADICIONAL \$180
Pico de gallo |
| • GUACAMOLE YUCATECO \$180
Castacán, tocino | |



BAR DEL MAR

- | |
|--|
| TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA 120 grs \$250
Espuma de cítricos brotes de chile aceite de olivo con infusión de cebollín |
| CEVICHE DE CANGREJO REY 120 grs \$260
Cítricos locales chile habanero tomate pera albahaca |
| OSTIONES DEL PACÍFICO 6 pzas \$250
Mignonette de echalottes y jalapeño, salsa coctelera, salsa de raíz fuerte |
| ATÚN CENIZA 90 grs \$250
Costra de ceniza de tortilla relish de chile efervescente mayonesa de aguacate |
| CÓCTEL DE CAMARÓN SOUTHWESTERN 90 grs \$250
Chile serrano catsup jícama pepino cilantro cebolla salsa coctelera |

AUTÉNTICO

- | |
|---|
| CALLOS DE HACHA 120 grs \$250
Fritos envueltos en papel arroz relish de aguacate salsa de mango y habanero |
| TOMATILLOS FRITOS DE COLORADO \$180
Salsa BBQ adobo de guajillo |
| CREPAS DE MAÍZ AZUL Y PATO CONFITADO 120 grs \$180
BBQ jalapeño espárragos fritos |

Los artículos seleccionados en el paquete Total Scape y Todo Incluido; tienen un cargo adicional de \$250.00 pesos. Nuestros precios están en pesos mexicanos, incluyen IVA. Si usted tiene alguna inquietud con respecto a las alergias alimentarias por favor notifique a su mesero.



GENUINO

SOPAS

- BISQUE DE ELOTE DULCE** \$180
Relish de elote tostado | aceite de chile ancho
- SOPA DE FRIJOLE NEGROS** \$180
Aguacate | cebolla morada | tomatillo
- BISQUE CAMARÓN AL JACK DANIEL'S** 120 grs \$190
Relish pimientos | chicharrón de camarón

CREATIVO

PLATO FUERTE

- PORK BELLY AHUMADO** 240 grs \$400
Salsa de guajillo | vegetales rostizados | salsa de frutos rojos silvestres
- ATÚN ALETA AMARILLA** 210 grs \$390
Hojuelas de chile | vegetales salteados | papas fingerling | chimichurri
- SALMÓN CHILENO** 210 grs \$410
Glaseado de miel-chipotle | couscous de piquillo
- MERO LOCAL** 210 grs \$400
Horneado en hoja de plátano | achiote | arroz tres pimientos | salsa xni-pec
- FILETE MIGNON** 240 GRS grs \$560
Papa boniato | espárragos a la parrilla | salsa de pimienta verde
- COSTILLA DE RES BRASEADA** 240 grs \$390
Cerveza oscura y chipotle | polenta | queso Cotija
- LANGOSTA CARIBEÑA A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE CENIZA** 240 GRS \$620
Risotto de betabel | salsa de chile manzano y chabacano

ORGÁNICO

ENSALADAS

- ENSALADA FRESCA DEL MERCADO** \$250
Frutos rojos | queso de cabra con nuez | aderezo de papaya local
- CORAZÓN DE ROMANA (NATURAL O PARRILLA)** \$250
Queso cotija | tomates pera | aderezo de chile ancho
- ENSALADA DE BETABELES** \$250
Betabeles rostizados | queso de cabra | vinagreta de jerez
- ENSALADA KALE** \$250
Espinaca | almendra | mora azul | arándano | queso de cabra con nuez | aguacate | tortilla frita | vinagreta de mandarina

- BACALAO ENNEGRECIDO** 240 grs \$540
Gel de serrano | aioli de cilantro | vegetales salteados
- LOMO DE CERDO EN COSTRA DE RECADO NEGRO** 240 grs \$400
Vegetales salteados
- CHULETA DE TERNERA EN COSTRA DE PIMIENTAS** 240 grs \$530
Jugo de serrano | camote relleno rostizado
- PECHUGA DE POLLO CON HUESO 16 ESPECIAS** 240 grs \$380
Puré de plátano macho | caldo sancocho | vegetales orgánicos miniatura
- CHILE EN NOGADA** \$320
Carne molida con especias | semillas de granada fruta seca | salsa de nuez de castilla
- PASTA PAPPARDELLE CASERA** \$280
Hongos portobello | vegetales orgánicos | aceite de oliva al chipotle | queso Cotija
- COSTILLAR DE CORDERO EN COSTRA DE CACAO** 240 grs \$550
Mousse de mango | salsa de chile guajillo y pasilla

Los artículos seleccionados en el paquete Total Scape y Todo Incluido; tienen un cargo adicional de \$250.00 pesos. Nuestros precios están en pesos mexicanos, incluyen IVA. Si usted tiene alguna inquietud con respecto a las alergias alimentarias por favor notifique a su mesero.

¡Comparte tus historias con el mundo!
#SedonaGrill #SedonaCancun #MarriottGourmetExperience

