



GUACAMOLE BAR

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

LOCAL

ENTRADAS

BROCHETA FILETE CHIMICHURRI 140 grs \$270
Queso Oaxaca fundido | vinagreta poblana | tortillas hechas a mano

TOSTADA DE MERO 120 grs \$200
Relish de frijol negro | alioli de cilantro | salsa molcajete | salsa tomatillo

CEVICHE DE SALMÓN SALVAJE 120 grs \$240
Jengibre aguacate | plátano macho | mango | cilantro | limón amarillo | pepino | jícama

PASTEL DE CANGREJO 90 grs \$280
Pimiento piquillo | crema de chipotle | ensalada de eneldo | segmentos cítricos

CALAMARES FRITOS 180 grs \$210
Relish de tres pimientos | crema batida aroma de naranja

MOLOTES DE TINGA DE POLLO \$190
Crema acida de habanero | queso cotija

AGUACHILE 120 grs \$240
Camarones del golfo | chile serrano | aguacate y totopos

AUTÉNTICO

PLATO FUERTE

SALMÓN CHILENO 210g grs \$410
Glaseado de miel - chipotle | cous-cous de pimiento rostizado | vegetales orgánicos miniatura

CHILE EN NOGADA \$310
Chile poblano | carne molida | semillas de granada | fruta seca

PECHUGA DE POLLO CON HUESO \$370
16 ESPECIAS 240 grs
Puré de plátano macho | caldo sancocho

PASTA FUSILLI TEQUILA SUNRISE 150 grs \$270
Pollo parrilla | frijoles negros | elote dulce | pimientos | salsa de tequila

HUACHINANGO SEDONA 210 grs \$420
Arroz basmati | mantequilla de jalapeño | vegetales orgánicos miniatura

GENUINO

SOPAS

BISQUE DE MAÍZ DULCE \$180
Relish de elote parrillado | aceite de chile ancho

SOPA DE FRIJOLE NEGROS \$180
Aguacate | cebolla morada | tomate verde

BISQUE CAMARÓN AL JACK DANIEL'S \$190
Relish de pimientos | chicharrón de camarón

ORGÁNICO

ENSALADAS

ENSALADA FRESCA DEL MERCADO \$250
Frutos rojos | queso de cabra con nuez | aderezo de papaya local

ENSALADA FILETE CHURRASCO 90 grs \$230
Tomate cherry | pimiento piquillo rostizado | queso cotija

ENSALADA WEDGE \$230
Gorgonzola | pimientos dulces rostizados | tocino glaseado con maple

ENSALADA KALE \$250
Espinaca | mandarina | almendra | arándano | queso de cabra con nuez | nuez de la india | aguacate | tortilla frita | vinagreta de mandarina

CREATIVO

PLATO FUERTE

QUESADILLAS DE COLA DE RES BRASEADA A LA CERVEZA 90 grs \$240
Queso oaxaca | pico de gallo con mango

QUESADILLAS DE HONGOS DEL BOSQUE \$210
Aceite de trufa | relish de tomate y jalapeño

TACOS DE CAMARÓN 180 grs \$250
Mezcla de cerveza pacífico | alioli de jalapeño | rábano

FLAUTAS DE MOLE CON POLLO \$230
Mole negro | almendras | ajonjolí

TORTA AHOGADA GUADALAJARA 180 grs \$230
Carne de cerdo deshebrado | dip de chipotle | queso panela

DIP SUROESTE 180 grs \$290
Prime rib rostizado | manchego | jugo de carne con infusión de serrano | baguette de polenta

HAMBURGUESA DE BÚFALO SEDONA 240 grs \$280
Glaseado de miel - chipotle | aguacate | tocino ahumado en madera de cerezo

SHORT RIBS BRASEADO 120 grs \$280
Hoisin BBQ | pan focaccia | ensalada de arúgula

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

f Sedonagrill.cancun

OpenTable

tripadvisor

www.sedonagrillcancun.com

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.