

Corales

Entradas y Ceviches

GUACAMOLE \$130

Puré de aguacate, acompañado de cebolla, jitomate, cilantro, toque cítrico y totopos.

CEVICHE DE ATÚN \$230

120 gr de atún curtido con limón, aceite de sésamo, mango, cebolla morada, pepino, cebolleta, aguacate y ajonjolí negro.

AGUACHILE DE MARACUYÁ \$250

160 gr de camarones curtidos con limón, salsa de maracuyá, chile chiltepín, pepino, cebolla morada y leche de coco.

COCTEL DE CAMARÓN \$240

150 gr de camarones, jitomate, cebolla, cilantro, salsa coctelera y aguacate.

Ensaladas

ENSALADA CORALES \$190

Acompañada de mix de lechugas, arúgula, queso de cabra, jamón serrano, mix de hojas comestibles y vinagreta de naranja.

ENSALADA GRIEGA \$160

Mix de lechugas, pepino, cebolla morada, aceituna, queso feta, orégano, tomate Cherry, aliñada con vinagreta de limón eureka.

Tacos y Tlayudas

TACOS ESTILO BAJA 3 PZ \$200

Servido sobre tortilla de maíz azul, aderezo de chipotle, 150 gr de pescado tempura y ensalada de col.

TACOS GOBER \$210

110 gr de camarones salteados al ajillo, pimientos y queso, servidos sobre tortilla de harina y guarnición de cebollas curtidas.

TACOS SAN CARLOS \$240

150 gr de arrachera salteada con cebolla morada, julianas de chile serrano y cebolla cambray asada, servidos sobre tortilla de harina.

TLAYUDA OAXAQUEÑA \$180

Rellena de frijol, col, aguacate, jitomate, 150 gr de tasajo y guarnición de cebollitas asadas.

TLAYUDA MIXTA \$230

Opción a elegir dos proteínas; 100 gr de pollo, 100 gr de chorizo, 100 gr de tasajo.

Sopas y Pastas

CALDO DE POLLO \$150

Servido con zanahoria, papa, calabaza, arroz y 100 gr. de pollo.

CALDO DE CAMARÓN \$220

Servido zanahoria, papa, 50 gr. de almejas, 50 gr. mejillones, 110 gr. de camarones, cebolla y cilantro

FETUCCINI BOLOGNESA \$220

Acompañada de queso parmesano, pan baguette echo en casa.

Snacks

PAPAS GAJO O A LA FRANCESA \$150

Porción de 300 gr.

NACHOS CON CARNE \$200

Servidos con 150 gr de proteína, frijoles, queso y jalapeños.

SÁNDWICH DE POLLO \$200

Servido en pan integral hecho en casa, aderezo griego, 100 gr de pollo marinado, queso, lechuga, aguacate, acompañado de papas gajo.

PEPITO DE ARRACHERA \$240

Servido con 130 gr de proteína, sobre pan baguette hecho en casa, aderezo de chipotle, frijoles, guacamole y papas francesa.

HAMBURGUESA DE RES \$230

Servida con 150 gr de carne, sobre pan hecho en casa, lechuga, jitomate, sweet relish de pepinillos, tocino, queso y papas gajo.

Mar y Tierra

CAMARONES AL AJILLO \$240

150 gr de proteína, acompañado de arroz y ensalada.

PESCADO AL MOJO DE AJO O AL AJILLO \$240

200 gr de proteína, acompañado con arroz y vegetales asados.

PARRILLADA MAR Y TIERRA \$610

(PARA 3 PERSONAS)

Servido con salsa roja y verde, cebolla cambray, papas salteadas, 100 gr de arrachera, 200 gr de chorizo argentino, 100 gr de chistorra, 100 gr de pollo y 70 gr de camarones al ajillo.

Postres

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS \$90

FLAN DE CAJETA CON ELOTE \$90

TIRAMISÚ \$90

NO SE ACEPTAN PAGOS EN EFECTIVO

ROOM SERVICE APLICA UN COSTO ADICIONAL DEL 20%

SERVICIO NO INLCUIDO