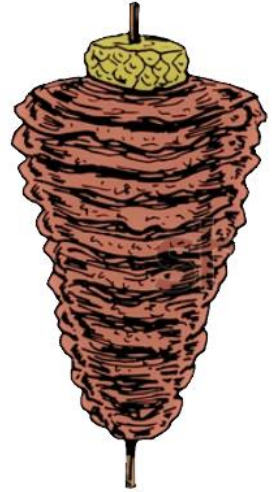


# Mexican Grill



## *Ceviche Station*

Seabass  
ceviche, Xcatic,  
passion fruit &  
fresh herbs oil.

## *Salad Bar*

Variety of salads &  
toppings

## *Grill*

Blue shrimp  
Fish fillet  
Salmon  
Octopus  
Rib eye prime  
Argentinian chorizo  
Smoked picanha  
Beef "Birria"

## *Sides*

Grilled vegetables  
Baked sweet potato  
Street corn

## *Tacos & Quesadillas*

Tacos al pastor with  
pineapple &  
spicy sauce

Traditional quesadillas  
with Oaxaca cheese &  
epazote

Variety of sauces  
garlic mojo, chimichurri,  
salsa macha (dry chilli,  
peanut, pepitas & sesame)

## *Dessert*

Sweet Tacos  
Honey & berries  
Coconut & mango  
Pineapple & tamarind

Ice cream & toppings  
Chocolate & vanilla  
Mango sorbet



**AGAVE DESTILLATES  
MEZCAL, BACANORA & TEQUILA**

**JAMAICON**

Mezcal Bruxo #1 + Hibiscus syrup + lemon

**PAPALO FELIPE**

Montelobos Espadín + Cointreau + lime +  
"Pápalo" + "Chicatanas" salt

**YAQUESITA**

Bacanora + pineapple + honey + lime +  
agave worms salt

**ZORRO**

Patrón Silver + sour orange + "Matalí"  
infusion +  
Prune syrup

**SUGAR CANE DESTILLATES  
CHARANDA, RUM & AGUARDIENTE**

**URUAPAN SOUR & SPICY**

Charanda Uruapan + Ancho Reyes +  
Aquafaba + lime + mint

**VALDEFLORES CAIPIRIÑA**

Valdeflores rum + local lime + "Piloncillo" +  
oregano

**GAVILAN**

Ancho Reyes + grapefruit + lime + grapefruit  
soda + salt

**MOCKTAILS  
INSPIRED ON MARKET INGREDIENTS  
& AGUAS FRESCAS**

**LIMA & TONIC**

Local lima syrup + local lima zest + lima  
juice + tonic water

**AGUA DE MATALÍ**

Matalí infusión + sour orange + syrup

**TEQUILA**

Clase Azul Reposado

Herradura Reposado

Don Julio Añejo

Maestro Tequilero Añejo

Clase Azul Blanco

Centinela Blanco

**MEXICAN ARTISANAL  
BEER**

**LOCAL**

Chela de Playa  
(Pale Ale) 4.7% alc. Playa del Carmen

Chela de Playa  
(White IPA) 6.3% alc. Playa del Carmen

Colimita  
(Lager Ale) 4.2% alc. Colima

Minerva  
(Pale Ale) 6.0% alc. Jalisco

Minerva  
(IPA) 6.0% alc. Jalisco

**WINE**

**SPARKLING**

Nao Nis Prosecco

**ROSÉ**

Pierpaolo Pecorari, Rosalba, Venezia

Casa Madero V, México

**WHITE**

Matua, Sauvignon Blanc, New Zealand

Monte Xanic, Sauvignon Blanc, México

Casa Madero Chardonnay, México

Pierpaolo Pecorari, Pinot Grigio, Italia

**RED**

Casa Madero, Malbec, México

Casa Madero 3 V, México

Sterling, Cabernet Sauvignon, USA

Meiomi, Pinot Noir, USA

Lionelo Marchesi, Chianti Superiore,  
Italia

**MEZCAL**

400 Conejos Espadín

Señor Mono, Espadín Joven

Bruxo #1 Espadín

Bruxo #2 Pechuga Maguey

Monte Lobos, Espadín



# Mexican Grill

## *Estación de Ceviches*

Ceviche de Lubina, Xcatic, maracuyá y aceite de hierbas frescas

## *Barra de Ensaladas*

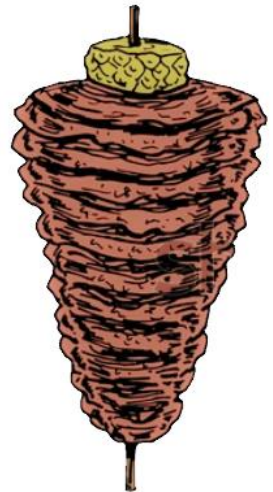
Variedad de ensaladas y guarniciones

## *Grill*

Camarón azul  
Filete de pescado  
Salmón  
Pulpo  
Rib eye prime  
Chorizo argentino  
Picanha  
Birria de res

## *Acompañantes*

Vegetales al grill  
Camote al horno  
Elotes "estilo callejero"



## *Tacos & Quesadillas*

Tacos al pastor con piña y salsa picante

Quesadilla tradicional con queso Oaxaca y epazote

Variedad de aderezos  
Mojo de ajo, chimichurri, salsa macha (chiles secos cacahuates, pepita y ajonjolí)

## *Postre*

Tacos dulces  
Miel y bayas  
Coco y mango  
Piña & tamarindo

Helado & toppings  
Chocolate y vainilla  
Sorbete de mango

## DESTILADOS DE AGAVE MEZCAL, BACANORA & TEQUILA

### JAMAICON

Mezcal Bruxo #1 + jarabe de jamaica + limón

### PÁPALO FELIPE

Montelobos Espadín + Cointreau + limón +  
"Pápalo" + sal de Chicatanas

### YAQUESITA

Bacanora + piña + miel + limón + sal de  
gusano de agave

### ZORRO

Patrón Silver + naranja agria + infusión de  
"Matalí" + jarabe de ciruela

## DESTILADOS DE AZÚCAR DE CAÑA CHARANDA, RON & AGUARDIENTE

### URUAPAN AGRIO & PICANTE

Charanda Uruapan + Ancho Reyes +  
Aquafaba + limón + menta

### VALDEFLORES CAIPIRIÑA

Ron Valdeflores + lima local + piloncillo +  
orégano

### GAVILÁN

Ancho Reyes + toronja + limón + refresco de  
toronja + sal

### MOCKTAILS

## INSPIRADO EN LOS INGREDIENTES DEL MERCADO & AGUAS FRESCAS

### LIMA & TÓNICA

Jarabe de lima local + ralladura de lima local +  
jugo de lima + agua tónica

### AGUA DE MATALÍ

Infusión de Matalí + naranja agria + jarabe

### TEQUILA

Clase Azul Reposado

Herradura Reposado

Don Julio Añejo

Maestro Tequilero Añejo

Clase Azul Blanco

Centinela Blanco

## CERVEZAS MEXICANAS ARTESANALES

### LOCAL

Chela de Playa  
(Pale Ale) 4.7% alc. Playa del Carmen

Chela de Playa  
(White IPA) 6.3% alc. Playa del Carmen

Colimita  
(Lager Ale) 4.2% alc. Colima

Minerva  
(Pale Ale) 6.0% alc. Jalisco

Minerva  
(IPA) 6.0% alc. Jalisco

### VINOS

### ESPUMOSO

Nao Nis Prosecco

### ROSÉ

Pierpaolo Pecorari, Rosalba, Venezia

Casa Madero V, México

### BLANCO

Matua, Sauvignon Blanc, New Zealand

Monte Xanic, Sauvignon Blanc, México

Casa Madero Chardonnay, México

Pierpaolo Pecorari, Pinot Grigio, Italia

### TINTO

Casa Madero, Malbec, México

Casa Madero 3 V, México

Meiomi, Pinot Noir, USA

Lionelo Marchesi, Chianti Superiore, Italia

Sterling, Cavernet Sauvignon, USA

### MEZCAL

400 Conejos Espadín

Señor Mono, Espadín Joven

Bruxo #1 Espadín

Bruxo #2 Pechuga Maguey

Monte Lobos, Espadín

