



PRIMI

Riviera Maya Tomato Gazpacho 	\$ 420
<i>Sourdough croutons, agrumato</i>	
Baja Kanpachi Crudo 	\$ 571
<i>Calamansi, jícama, epazote chilled tea</i>	
La Ceiba Garden Salad 	\$ 460
<i>Mayakoba honey lavender vinaigrette</i>	
Little Gem Caesar 	\$ 670
<i>Cesare cardini, sourdough croutons, parmigiano reggiano</i>	
Hand Pulled Burrata & Prosciutto Di Parma 	\$ 840
<i>Arugula, balsamic vinaigrette, pane di casa</i>	

SECONDI

Spaghetti Cacio e Pepe 	\$ 945
<i>Sarawak peppercorn, pecorino romano</i>	
Tagliatelle al Ragù 	\$ 978
<i>Bolognese tradizionale</i>	
Risotto al pesto	\$1,100
<i>Farm to table pesto, jocoque, shrimp</i>	
Gnocchi al Pomodoro 	\$ 950
<i>Mozzarella, passata di pomodoro, piave</i>	
Seared Catch of the Day 	\$ 1,148
<i>Oaxaca heirloom corn maque choux, corn nage</i>	
Tagliata di Manzo	\$ 1,850
<i>Grilled prime rib eye, tricolore salad, salmoriglio</i>	

DOLCI

Tiramisù Tradizionale 	\$ 325
<i>Frangelico, mascarpone</i>	

SIGNATURE COCKTAILS

Garden Gimlet \$ 650
<i>Sotol, agave, cucumber, mint & lime</i>
Caruso's Margarita \$ 470
<i>Tequila, mandarine Napoléon, lime, citric & Grand Marnier foam, volcanic salt</i>
Oak Creek Old Fashioned \$ 500
<i>Michters rye whiskey, port wine, vermouth maple syrup, angostura & orange bitters</i>

CARUSO'S WINE SELECTION

Taittinger Millesime	\$ 7,900	Ridge Estate Cabernet Sauvignon	\$7,900
Calera Chardonnay	\$ 3,500	Daou Cabernet	\$3,200
Rhys Pinot Noir Bearwallow Vineyards	\$ 7,900	Val di Suga Brunello di Montalcino	\$5,050
Rhys Alesia Chardonnay	\$ 4,200	Col de Orcia brunello di Moltalcino	\$5,400
Ancient Ocean Pinot Noir	\$12,500	Gaja Ca'marcanda Promis	\$6,900
Etude Lyric Pinot Noir	\$ 3,700		

THE AMERICAN RIVIERA ON RIVIERA MAYA
@rwmayakoba @rosewoodmiramarbeach @carusos

Let your server know if you would like this dish vegetarian 
Caruso's platillos insignia 

Consuming raw or undercooked products increases the risks of foodborne illness All prices are in Mexican pesos VAT included. Service is not included





PRIMI

Gazpacho de Tomate de la Riviera Maya 	\$ 420
<i>Croutones de masa madre, agrumato</i>	
Crudo de Kampachi de Baja 	\$ 571
<i>Calamansi, jícama, infusión fría de epazote</i>	
Ensalada del Jardín La Ceiba 	\$ 460
<i>Vinagreta de lavanda y miel de Mayakoba</i>	
Ensalada Cesar 	\$ 670
<i>Cesare cardini, croutones de masa madre, parmigiano reggiano</i>	
Burrata hecha a mano & Prosciutto di Parma 	\$ 840
<i>Arúgula, vinagreta de balsámico, pan de la casa</i>	

SECONDI

Spaghetti Cacio e Pepe 	\$ 945
<i>Pecorino romano y pimienta gorda</i>	
Tagliatelle al Ragù 	\$ 978
<i>Bolognesea tradicional</i>	
Risottoalpesto	\$1,100
<i>Pesto casero, jocoque, camarones</i>	
Gnocchi al Pomodoro 	\$ 950
<i>Mozzarella, passata di pomodoro</i>	
Pesca del Día 	\$ 1,148
<i>Maque choux de maíz, salsa cremosa de maíz</i>	
Tagliata di Manzo	\$ 1,850
<i>Ribeye prime a la parrilla, ensalada tricolor, salmoriglio</i>	

DOLCI

Tiramisù Tradizionale 	\$ 325
<i>Frangelico, Mascarpone</i>	

COCTELES DE LA CASA

Garden Gimlet \$ 650	
<i>Sotol, agave, pepino, menta & limón</i>	
Caruso's Margarita \$ 470	Oak Creek Old Fashioned \$ 500
<i>Tequila añejo, licor de mandarina, lima, espuma de cítricos, Grand Marnier & sal volcánica</i>	<i>Michters rye whiskey, oporto, vermouth, maple, angostura & bitter de naranja</i>

SELECCIÓN DE VINOS CARUSO'S

Taittinger Millesime	\$ 7,900	Ridge Estate Cabernet Sauvignon	\$7,900
Calera Chardonnay	\$ 3,500	Daou Cabernet	\$3,200
Rhys Pinot Noir Bearwallow Vineyards	\$ 7,900	Val di Suga Brunello di Montalcino	\$5,050
Rhys Alesia Chardonnay	\$ 4,200	Col de Orcia brunello di Moltalcino	\$5,400
Ancient Ocean Pinot Noir	\$12,500	Gaja Ca'marcanda Promis	\$6,900
Etude Lyric Pinot Noir	\$ 3,700		

LA RIVIERA AMERICANA EN LA RIVIERA MAYA
@rwmayakoba @rosewoodmiramarbeach @carusos

Haga saber a su mesero si gusta este platillo vegetariano 
Caruso's signature dish 
El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos. Todos los precios están en pesos mexicanos. Servicio no incluido.

