



AL MARE

ENTRADAS

MOFONGO DE GUINEO	230
Albóndigas de plátano macho con chicharrón de pescado, cremoso de aguacate, ensalada de cebolla morada, rábanos y hojas de cilantro criollo.	
TIRADITO DE PULPO	230
Curtido en sal, al carbón, ensalada de hojas mixtas y alioli de ají rojo.	
EMPANADAS DE CARNE	230
Auténticas empanadas rellenas de carne preparada con aceitunas.	
EMPANADAS VEGGIE	230
Pasta hojaldre da de trigo rellena de acelgas guisadas y puré cremoso de yuca con cebollas.	
CALIENTE DE SALMÓN	350
Ceviche tibio de salmón, salteado con ají rojo y pimientos ahumados.	
CARPACCIO DE BETABEL	200
Moronas de queso de cabra, nueces tostadas, arúgula y berros, con vinagreta de miel y limón.	
CAMARONES EMPANIZADOS	230
Sobre ensalada de col, salsa cítrica.	
CREMA DE ZANAHORIA	180
Fina crema de zanahoria con crema de coco orgánica y espuma de jengibre.	



ENSALADA DE SALMÓN	280
Méxclum de hojas, verdes jitomates cherry, aguacate, frambuesa, nueces caramelizadas.	
BRUSCHETTAS DE SALMÓN AHUMADO	240
Guacamole, jitomate cherry asado, queso crema y cilantro.	
ENSALADA DE QUESO BRIE	240
Perras, avellanas, jitomate cherry, hojas verdes, aderezo balsámico miel mostaza.	

FUERTES

PASTA CORTA	180
Pimientos rostizados, espinaca, cebolla, y salsa de tomate rustica sazonada con especias caribeñas.	
POLLO JERK	350
Pollo orgánico, especialmente condimentado con pimientas, nuez moscada y jerk, elote en mazorca, arroz amarillo con frijol y ensalada de col.	
SHORT RIB	460
Braseado con hojas de laurel, demi glace de cebollas y tomate, aceitunas, frijoles negros y rebanadas de plátano macho maduro fritas.	
ARRECIFE	460
Pesca del día un poco de arroz criollo con chutney de piña, limones rostizados y mojo de ajo con naranja agria.	



ARROZ MELOSO	350
Con camarón, callo de hacha, pulpo, sofrito de tomates frescos, hojuelas de ajo, rayadura de cítricos.	
SALMON ENVUELTO	490
Hoja santa, puré de chicharos y menta, crema de espinaca y vegetales salteados.	
RISOTTO DE HONGOS	240
Arroz cremoso con ragout de hongos.	
POLLO RELLENO	350
Puré de camote, salsa de queso gorgonzola y vegetales asados	
KRAKEN	460
Pulpo al grill con cremoso de cebollas carbonizadas, ensalada de verdolagas, limón rostizado y aceite de semillas de cilantro	

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE	175
COCADA	175
PIE DE ELOTE C/QUESO	210
PANCOTTA DE MATCHA	210
TIRAMISU	175

SELECCIÓN PREMIUM

NO INCLUIDO EN EL PAQUETE ASI

LANGOSTA

2,500

Un kilogramo de langosta al grill, la mitad hecha ensalada salpicón caribeños, mitad al carbón con mantequilla de ajo, verduras a la parrilla crudités, aderezo ranch.

RIB EYE

1,800

Con puré de chicharo y yuca confitada

TOMAHAWK

2,700

Al grill con vegetales de la temporada

BEBIDAS

ZIGARO	180
Corajito, Mezcal, triple seco, jugo de naranja, piña y limón con jengibre	
RAGGA	180
Ginebra Armónico, frutos rojos, curacao, controy y espuma de piña.	
MAESTRO	180
Pox o Sotol, maracuyá, jugo de limón y espuma de menta	
BIDA	180
Mezcal Xtabentun, jugo de limón amarillo jugo de piña, jarabe de habanero	

COCKTAIL & MIXOLOGY

CLASSIC	150
MIXOLOGY	180

DETOX YOUR SELF

JUJU	120
Romero, jengibre y limón	
NINJA	120
Mora azul y menta	
ME RUGGU	120
Fresa, canela y miel maya	

BUBBLES IN THE AIR

MÔET & CHANDON BRUT IMPERIAL	3,000
MÔET & CHANDON ICE IMPERIAL	3,600
MÔET & CHANDON NECTAR IMPERIAL	3,400
MÔET & CHANDON BRUT ROSE	3,600
VEUVE CLIQUOT BRUT	3,500
VEUVE CLIQUOT RICH	3,600
DOM PERIGNON VINTAGE	9,000
DOM PERIGNON ROSE	11,000

ANY TOP WINE ?

ROMARLEY CHARDONNAY	1,600
ROMARLEY ROSE	1,400
14 HANDS SAUVIGNON	2,500
J LHOR ESTATES RIVERSTONE CHARDONNAY	1,800
LA JOTA MERLOT	3,900
BRUNELLO DI MONTALCINO, SILVIO NARDI	3,800
ALION RESERVA,VEGA SICILIA	5,000

ORANGE, NATURAL OR ORGANIC.

WHAT KIND OF WINE ARE YOU?

VENA CAVA AMBAR NATURAL, CHARDONNAY	\$ 1,900
VENA CAVA SAUVIGNON, BLANC NATURAL	\$ 1,550
MACON SOUTRE POUPLY, CHARDONNAY	\$ 1,500
ANIMAL ORGÁNICO, MALBEC	\$ 1,700

REFRESCATE

REFRESCOS	50
JUGOS VARIOS	50
AGUA	40
FIJI WATER 300ML	90
PERRIER WATER 300ML	90

ARTESANALES

PESCADORES BLONDE	120
PESCADORES PALE ALE	120
PESCADORES IPA	120

CERVEZA

XX LAGER	70
BOHEMIA CLARA	80
BOHEMIA OSCURA	80
COORS LIGHT	80
CHELADA	30
MICHELADA	30
OJO ROJO	45

Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. Propina NO incluida.



AL MARE

f @AlMare | @TheFivesOceanFront



AL MARE

STARTERS

BANANA MOFONGO	230
Plantain dumplings with fish cracklings, creamy avocado, red onion salad, radishes and Creole coriander leaves.	
OCTOPUS TIRADITO	230
Pickled in charcoal salt, mixed greens and aioli.	
BEEF PATTIES	230
Patties stuffed with meat prepared with olives.	
VEGGIE PATTIES	230
Wheat puff pastry stuffed with stewed Swiss chard and creamy cassava puree with onions.	
TEMPERED SALMON CEVICHE	350
Warm salmon ceviche, sauteed red chili and smoked peppers.	
ROASTED BEET CARPACCIO	200
Goat cheese chunks, toasted walnuts, arugula and watercress, with honey-lemon vinaigrette.	
BREADED SHRIMP	230
On coleslaw, citrus sauce.	
CARROT CREAM SOUP	180
Fine carrot cream with organic coconut cream and ginger foam.	



SALMON SALAD	280
Mixed green leaves cherry, tomatoes, avocado, raspberry, caramelized walnuts.	
SMOKED SALMON BRUSCHETTA	240
Guacamole, roasted cherry tomato, cream cheese and coriander.	
BRIE CHEESE SALAD	240
Pears, hazelnuts, cherry tomato, leafy greens, honey mustard balsamic dressing.	

MAIN COURSE

SHORT PASTA	180
Roasted peppers, spinach, onion, and rustic tomato sauce seasoned with Caribbean spices.	
JERK CHICKEN	350
Organic chicken, seasoned with peppers, nutmeg and jerk, corn on the cob, yellow rice with beans and coleslaw.	
SHORT RIB	460
Braised Short Rib with bay leaves, onion and tomato demi-glace, olives, black beans and fried ripe plantain slices.	
FROM THE REEF	460
Catch of the day , creole rice with pineapple chutney, roasted lemons and garlic & sour orange "mojo".	



CREAMY RICE	350
With shrimp, scallop, octopus, fresh tomato sauce, garlic flakes and citrus zest.	
WRAPPED SALMON	490
Hoja santa , pea and mint puree, spinach cream and sautéed vegetables.	
MUSHROOM RISOTTO	240
Creamy rice with mushroom ragout.	
STUFFED CHICKEN	350
Walnuts, blueberry, cheese and spinach	
KRAKEN	460
Grilled octopus with creamy charred onions, purslane salad, roasted lemon and coriander seed oil.	

DESSERTS

CHOCOLATE CAKE	175
COCONUT SWEET	175
CORN PIE WITH CHEESE	210
MATCHA PANCOTTA	210
TIRAMISU	175



PREMIUM SELECTION



NOT INCLUDED IN THE ALL-INCLUSIVE PACKAGE

LOBSTER

2,500

One pound of grilled lobster, half made with Caribbean salad, half charcoal with garlic butter, veggie grilled veggies, ranch dressing.

RIB EYE

1,800

With pea puree and candied yucca

TOMAHAWK

2,700

Grilled with seasonal vegetables

DRINKS

ZIGARO	180
Corajito, Mezcal, triple sec, orange juice, pineapple and lemon with ginger	
RAGGA	180
Harmonic gin, red fruits, curacao, controy and pineapple foam.	
MAESTRO	180
Pox or Sotol, passion fruit, lemon juice and mint foam	
BIDA	180
Mezcal Xtabentun, lemon juice, pineapple juice, habanero syrup	

COCKTAIL & MIXOLOGY

CLASSIC	150
MIXOLOGY	180

DETOX YOUR SELF

JUJU	120
Rosemary, ginger and lemon	
NINJA	120
Blueberry and mint	
ME RUGGU	120
Strawberry, cinnamon and Mayan honey	

BUBBLES IN THE AIR

MÔET & CHANDON BRUT IMPERIAL	3,000
MÔET & CHANDON ICE IMPERIAL	3,600
MÔET & CHANDON NECTAR IMPERIAL	3,400
MÔET & CHANDON BRUT ROSE	3,600
VEUVE CLIQOUT BRUT	3,500
VEUVE CLIQOUT RICH	3,600
DOM PERIGNON VINTAGE	9,000
DOM PERIGNON ROSE	11,000

ANY TOP WINE ?

ROMARLEY CHARDONNAY	1,600
ROMARLEY ROSE	1,400
14 HANDS SAUVIGNON	2,500
J LHOR ESTATES RIVERSTONE CHARDONNAY	1,800
LA JOTA MERLOT	3,900
BRUNELLO DI MONTALCINO, SILVIO NARDI	3,800
ALION RESERVA, VEGA SICILIA	5,000

ORANGE, NATURAL OR ORGANIC?



WHAT KIND OF WINE ARE YOU?

VENA CAVA AMBAR NATURAL, CHARDONNAY	\$ 1,900
VENA CAVA SAUVIGNON, BLANC NATURAL	\$ 1,550
MACON SOLTRE POULLY, CHARDONNAY	\$ 1,500
ANIMAL ORGÁNICO, MALBEC	\$ 1,700

REFRESH

SOFT DRINK	50
JUICE	50
WATER	40
FIJI WATER 300ML	90
PERRIER WATER 300ML	90

CRAFT BEER

PESCADORES BLONDE	120
PESCADORES PALE ALE	120
PESCADORES IPA	120

BEER

XX LAGER	70
BOHEMIA CLARA	80
BOHEMIA OSCURA	80
COORS LIGHT	80
CHELADA	30
MICHELADA	30
OJO ROJO	45

All prices include 16% tax. All prices are in mexican pesos. Tips are not included.



AL MARE

f @AlMare | @TheFivesOceanFront