

# RØMARLEY

## BEACH HOUSE

## Lunch

### Entradas

[ **SIKIL PAK** \$175

Salsa típica de la región a base de semillas de calabaza con un toque de chile serrano, chips de yuca y plátano.

[ **JAMAICAN PATTIES** \$230

Auténticas empanadas jamaicanas rellenas de carne preparada con aceitunas.

[ **VEGAN PATTIES** \$230

Pasta hojaldrada de trigo rellena de acelgas guisadas y pure cremoso de yuca con cebollas.

[ **DOUBLES TRINITARIOS** \$230

Infladitas de pan rellenos de curry amarillo de garbanzos, chutney de pepino y salsa de hojas de cilantro con chile serrano.

[ **GUACAMOLE EXTRA CARIBEÑO** \$175

Aguacate machacado con mango, mezcla acida con toques de jengibre y picantes típicos, acompañados de crujientes tortillas tatemadas.

### Tacos

Tortillas de maíz amarillo hechas a mano, crujientes de camote, col morada y aguacate.

[ **TOFU JERK** \$230

**ROPA VIEJA** \$260

**PESCADO** \$245

### Ceviches

[ **TIGER** \$290

Crudo de camarón con un toque leche de tigre, rebanadas de pepino y rábanos, perfumado con chile serrano y canchitas peruanas.

[ **VERDE** \$260

Ceviche de pescado fresco bañado en aguachile verde con trozos de aguacate, cebolla morada y finas láminas de chile rojo.

[ **FISHERMAN** \$350

Ceviche al estilo cozumel con frutos del mar (según temporada) y una mezcla de tomates, cilantro y cebolla curtidos con limón, sin faltar el tradicional habanero.

[ **XE'EC** \$175

Mix de cubos de jícama, carne de coco y pepino, con supremas de naranja y pomelo, bañados en jugo de limón perfumado de habanero y hojas de cilantro.

### Ensaladas

[ **PIÑA Y PALMITOS AL GRILL** \$220

Mezcla de kale con hojas de lechuga francesa, tomates de colores, nibs de cacao tostado, vinagreta de naranja y tomillo con néctar de agave.

## Lunch

### [ MARLEY \$200

Tabule de quinoa, tomates, pimientos y pepinos con lechugas, aderezados con limón y aceite de oliva acompañado de crujientes de pita.

### [ MEXICANA \$200

Cubos de queso panela, berros, zanahorias, tomates, granos de elote tierno, marinados en vinagreta de escabeche con orégano y nopales crujientes.

### [ MULTICOLOR \$180

10 vegetales mezclados con frijoles y maíz tostado, aliñados con vinagreta de pimienta dulce y frituras de papa. Extra de pollo. (150 gr) \$95  
Porción de filete. (100 gr) \$150

## Burguers y algo más

Todas nuestras hamburguesas llevan papas fritas.

### [ FEED THE LION \$295

Pan con carbón activado, patties hechas con "beyond the meat", pimientos rostizados, pepinillos curtidos en casa, cebolla morada y mayonesa vegana de ajo.

### LA INFALTABLE \$280

Clásica hamburguesa de res en su mejor versión con queso chihuahua, cebollas caramelizadas con salsa bbq de chile jalapeño, lechuga, tomate, aguacate, sin faltar los pepinillos curtidos de casa.

### CHICKEN LITTLE \$250

Trio de sliders de pollo jerk empanizado y ensalada coleslaw caribeña con un toque azúcar de coco orgánica.

### MIX AND MATCH \$295

Trilogía de versiones mini: feed the lion, la infaltable y chicken little.

### [ SÁNDWICH DE HORTALIZA \$250

Baguette rellena de portobello a las hierbas con finas capas de zanahoria, calabaza italiana, tomates y cebollas asadas, pimientos rostizados, mayonesa vegana de cajun.

## Tablas del mar

Para compartir.

### PULPO \$790

600 grs de pulpo a la parrilla, con papas picosas, pimientos dulces fritos, salsa picante de ajillo, limones.

### LANGOSTA \$2,500

Un kilogramo de langosta al grill, la mitad hecha ensalada salpicon caribeño, mitad al carbon con mantequilla de ajo, verduras a la parrilla, crudites y aderezo ranch.

### PESCADO FRITO \$1,500

Pescado frito bañado salsa agripicante con un toque de curry, chiles rojos, piña asada, ajo crocante, limones, chutney de pepino, y suculentas rebanadas de aguacate.

# RØMARLEY

## BEACH HOUSE

## Lunch

### **CARIBBEAN DREAM FISH** \$1,800

Pescado entero zarandeado, cebollas a la parilla, chile fresno salteados, arroz al coco, elotes baby al carbon, limones asados, coco relleno de mango y platanos.

### **SEAFOOD TASTING** \$2,750

Ostiones en crudo con salsa rasurada, almejas chocolatas, calamares fritos con cerveza, camarones con salsa coctelera y aguachile, langostas baby con mayonesa picante.

## En manos del carnicero

### \* **THOMAHAWK 1.2 KG.** \$2,700

Al gril con vegetales de la temporada.

### \* **RIB EYE 800 GR.** \$1,800

Al gril con vegetales de la temporada.

## Platos fuertes

### **PLATO JAMAQUINO** \$290

Pollo orgánico, especialmente condimentado con pimientas, nuez moscada y jerk, elote en mazorca, arroz amarillo con frijol y ensalada de col.

### **PASTA RASTA** \$180

Pimientos rostizados, espinaca, cebolla, y salsa de tomate rustica sazónada con especias caribeñas.

### **DEL ARRECIFE** \$520

Pesca del día un poco de arroz criollo con chutney de piña, limones rostizados y mojo de ajo con naranja agria.

### **KRAKEN** \$460

Pulpo al grill con cremoso de cebollas carbonizadas, ensalada de verdolagas, limón rostizado y aceite de semillas de cilantro.

### **ESCOVITCH FISH** \$290

Posta de pescado frito con escabeche de zanahorias con cebollas cambray.

### \* **LANGOSTA** \$700

Cocinada con mojo de ajo, ensalada de aguacate con mango y hojas de cilantro.

## Postres \$175

**NIEVES:** zanahoria con jengibre, horchata de arroz, lima limón, piña.

**HELADOS:** vainilla de papantla, chocolate, mamey, dulce de leche.

3 cucharadas a su elección con barquillos recién hechos.

### **FLAN DE RON CON PASAS**

Flan perfumado con vainilla de papantla acompañado de uvas pasas remojadas por semanas en ron con azúcar caramelizada.

### **PIÑA AL REVÉS**

Pastel volteado de piña empapado en jarabe de tepache.