

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.

[**Vegano.** * No aplica en plan todo incluido. Los precios son en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

RØMARLEY

BEACH HOUSE

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.

[Vegano. * No aplica en plan todo incluido. Los precios son en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

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.

* En manos del carnicero

THOMAHAWK 1.2 KG. \$2,700

Al grill con vegetales de la temporada.

RIB EYE 800 GR. \$1,800

Al grill 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, limonesrostizados 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.

[Vegano. * No aplica en plan todo incluido. Los precios son en pesos mexicanos, impuestos incluidos.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.