



ENTRADAS



SALPICÓN DE RES

Carne de res deshebrada marinada con jugo de naranja, ensaladita de repollo, rábano, aceite de habanero y tortilla crujiente



CEVICHE DE PESCADO ESTILO VALLARTA

Pescado y camarón marinado con jugo de limón, cebolla morada, pepino, zanahoria, cilantro, láminas de aguacate y acompañado de totopos



FLAUTA

De papa con chorizo, acompañada de lechuga, queso fresco, crema ácida y salsa roja de chile de árbol

SOPAS



CALDO TLALPEÑO

Consomé de pollo con arroz, queso fresco, chile chipotle, pollo deshebrado, zucchini, zanahoria y tayota



SOPA AZTECA

Tradicional sopa de tortilla con guarnición de tiras de tortilla frita, crema agria, queso, aguacate y chile guajillo frito



PLATILLOS FUERTES TRADICIONALES



PULPO TATEMADO

Pulpo a las brasas con puré de plátano maduro, miel y reducción de jamaica, brotes comestibles



PESCADO A LA TALLA

Filete de pescado con salsa de chile pasilla, servido con ensalada de tomate cherry fresco y lechuga



FAJITAS

De res, pollo o mixtas salteadas con cebolla y pimientos, acompañadas de frijoles de la olla y tortillas de maíz o harina



TAMPIQUEÑA

Tradicional tampiqueña de arrachera acompañada de enchilada de pollo con mole, nopales asados, queso fresco asado y arroz blanco



BURRITO CALLEJERO

Tortilla de harina rellena de alambre de res, pollo y queso, bañado con salsa roja ligeramente picante y crema ácida



MOLE

Pechuga de pollo acompañada con mole, arroz blanco y tortillas hechas a mano

Mole: Tradicional salsa hecha a base de chiles, frutos secos, especias y chocolate oscuro





POSTRES

BUÑUELOS SONORENSES

Espolvoreado con azúcar glass y canela con su tradicional miel

🍷 PAN DE ELOTE

Servido con granos de maíz caramelizado y salsa de rompopo

🍷🌱 NATILLA

Crema de chocolate con una capa de azúcar morena y polvo de chile dulce

🍷🌱 PLÁTANO HORNEADO

Servido con helado de vainilla y crema condensada, crocante de caramelo

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🍏 Plátanos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Plátanos libres de gluten

🐟 Pesca sostenible

🌶 Plátanos picantes

🍷 Contiene lácteos y/o huevos





MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

🌙🍷🍏 **CEVICHE VEGANO**

Piña, pepinos marinados con jugo de limón, cebolla morada, cilantro y un toque de aceite de chile de árbol

🌙🍷🍷 **SOPECITOS**

Clásico sopecito de nopales asados, frijol refrito, con queso fresco cebolla morada encurtida y salsa de chile de árbol

🍷🍏 **ENSALADA MIXTA**

Tomatitos tiernos, vainita verde, granos de maíz asado, mezcla de lechuga, vinagreta de ají cubanela y polvo de tortilla

SOPA

🍏🍷 **CREMA DE ELOTE**

Crema de elote dulce preparada con leche de almendra, croton, maíz asado y aceite de chiles

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🍷 Platos libres de gluten

🐟 Pesca sostenible

🌙 Platos picantes

🍷 Contiene lácteos y/o huevos





PLATILLOS FUERTES TRADICIONALES

🌱 🍏 ENCHILADAS VEGANAS

Rellenas de espinaca, zucchini, hongo, cebolla, pimientos, bañadas con salsa roja ligeramente picante

BURRITO VEGANO

Burrito relleno de frijol, espinaca, zucchini, hongo, cebolla y pimientos, bañado con una salsa roja ligeramente picante

🍏 ALBONDIGÓN

De arroz, frijol, lentejas, batata y empanizado crujiente, en salsa ligera de chipotle.

POSTRES

🌱 🍏 CRUJIENTE DE AVENA Y NUEZ CON FRUTAS TROPICALES Y SORBETE DE MANGO

Frutos confitados al vacío con esencia de anís e hilos de azúcar

🌱 🍌 PLÁTANO HORNEADO

Servido con mousse de leche soja, miel de azúcar y confite de frutos rojos



EXCELLENCE

CARMEN PUNTA CANA, D.R.

