



# Terraza Grill

## M E N Ú

### ENSALADA AZTECA

Combinación de queso panela y nopales frescos, aderezados con vinagreta de pápalo, brotes de maíz y aceite de epazote.

### SINFONIA MEXICANA

Una selección de sabores de Guadalajara y Yucatán reflejados en una deliciosa ensalada de lechugas con camarones al tequila y lima, fusionados con queso azul y chile xcatic.

### CARPACCIO PULPO

Finas láminas de pulpo cocido y macerado con hierbas aromáticas de la región, aderezado con una vinagreta de naranja.

### COCHINITA PIBIL

Carne de cerdo horneada con una combinación de especias típicas de Yucatán, servida con cebolla morada y tortilla de maíz.

### LOMO DE CERDO ADOBADO

Tiernos filetes de cerdo a la parrilla en salsa de chile adobado, acompañado de nopales, queso, arroz blanco y vegetales.

### SABOR A MI PUEBLO

Pechuga de pollo enrollada y rellena de chaya, queso panela y pimienta roja. Finamente empanizado con amaranto, servida con puré de camote y salsa de queso, acompañada de papas cambrey y al cilantro.

### TAMPIQUEÑA

Jugosa carne de res a la plancha acompañada de enchiladas rojas, papa al horno, arroz y plátanos fritos.

### QUESO FUNDIDO

El tradicional queso de hebra fundido con chorizo, acompañado con tortillas de harina.

### SOPA DE TORTILLA

Deliciosa combinación de especias mexicanas y consomé de pollo, acompañada de queso fresco, aguacate, tortilla y crema.

### CREMA PREHISPANICA

La combinación perfecta de crema poblana y crema de maíz con un toque de aceite de chile guajillo.

### PESCADO A LA VERACRUZANA

Fresco filete de mero cocinado en una salsa de aceitunas, alcaparras, pimienta morrón, tomate y chile guajillo con un toque de tequila, acompañado de arroz blanco.

### FILETE TIKIN-XIC

Tradicional de Yucatán lomo de mahi-mahi con achiote, epazote, tomate y cebolla envuelto en hoja de plátano cocido al vapor.

### TACOS DE CAMARON

Tempura de camarón y especias mexicanas servido en una tradicional tortilla de maíz acompañada de salsa de tamarindo, xnipek y mayonesa de chile chipotle.

### FESTIVAL DE FAJITAS

Deliciosas fajitas de res, pollo o mixtas a la plancha con pimienta morrón, cebolla y un toque de cerveza, acompañadas de frijoles, guacamole y tortilla.



THEREEFRESORTS.COM

# Terraza Grill

## POSTRES

### DESEO MAYA

Tierna papaya caramelizada con licor de Xtabentun y miel, servido con una crema de leche de cabra apunto de nieve.

### PASTEL AZTECA

De la creatividad del chef, una combinación de pastel de chocolate con tortillas, dulces, servidos sobre una salsa de baileys acompañado con helado de vainilla.

### FLAN DE ELOTE

De la repostería mexicana exquisito flan con elote servido con helado de coco.

### COCTEL DE FRUTAS

Frescas perlas de frutas con jugo de mandarina acompañadas de nieve de limón.



**CRISTAL**  
INTERNATIONAL STANDARDS

**THE REEF**  
AWARENESS

