

BEACH GRILL Xmas

December 25th

FIRST COURSE

GRILLED ROMAINE SALAD

Green goddess dressing / spring onions / potato crumble

GRILLED WATERMELON SALAD

Feta cheese / basil leaves / pomegranate glaze

SIKIL PAK

Toasted pumpkin seed purée with blue corn tortilla chips

KAMPACHI GREEN CEVICHE

"Leche de Tigre"

GUACAMOLE

SECOND COURSE

SHRIMP SKEWERS

Black garlic sauce

GRILLED OCTOPUS

Adobo sauce / Xcatíc chili aioli

HERB MARINATED GRILLED CHICKEN

Roasted potatoes

NEW YORK STEAK

Italian green sauce / roasted cauliflower purée

GRILLED VEGETABLES

Roasted root vegetables

INDULGENCES

Lobster \$800 mx
Whole fish \$600 mx

DESSERTS

Sticky buns / nuts / vanilla ice cream



Price: \$1,800 mx

All Inclusive Supplement: \$300 mx

Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Prices are expressed in Mexican pesos, tax included

BEACH GRILL Xmas

Diciembre 25

PRIMER TIEMPO

ENSALADA ROMANA A LA PARRILLA
Aderezo green goddess / cebollas primavera /
papa desmenuzado

ENSALADA DE SANDÍA A LA PARRILLA
Queso feta / hojas de albahaca / glaseado de
granada

SIKIL PAK

Puré de pepita con chíps de tortilla azul

CEVICHE VERDE KAMPACHI

"Leche de Tigre"

GUACAMOLE

SEGUNDO TIEMPO

BROCHETAS DE CAMARÓN
Salsa de ajo negro

PULPO A LA PARRILLA
Adobo / alioli de chile Xcatíc

POLLO A LA PARRILLA MARINADO
Papas rostizadas

NEW YORK STEAK
Salsa italiana / puré de colíflor

VEGETALES A LA PARRILLA
Vegetales asados

INDULGENCIAS

Langosta \$800 mx

Pescado Entero \$600 mx

POSTRES

Rollos de canela / nueces / helado de vainilla



Precio: \$1,800 mx

Extra All Inclusive: \$300 mx

El consumo de productos crudos y poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios están en pesos mexicanos, impuestos incluidos.