



By Chef Manuel Morales

DESAYUNO / BREAKFAST

7:30 a.m - 12:00 p.m

BEBIDAS / BEVERAGES

Jugos Frescos (266 ML) / Fresh Juice (266 ml)

Naranja, toronja, verde, zanahoria, betabel
Orange, grapefruit, green, carrot, beetroot

Chilate (266 ML)

Bebida tradicional de Guerrero, cacao, canela y arroz
Traditional Guerrero beverage with cocoa, cinnamon and rice

Smoothies (350 ML)

Fresa, plátano, moras ó papaya
Strawberry, banana, berries or papaya

Café

Americano, Espresso, Lungo
Cappuccino, Latte

PARA EMPEZAR / TO START

Plato de Fruta Mixta / Mixed Fruit Bowl

Melón, piña, papaya, sandia, kiwi
Cantaloupe, pineapple, papaya, watermelon, kiwi

Bowl de Frutos Rojos / Red Berries Bowl

Con yogurt natural
With natural yogurt

Bowl de Yogurt Natural / Natural Yogurt Bowl

Con fresa o durazno y granola
With strawberry or peach and granola

Avena Caliente o Fría / Hot or Cold Oatmeal

Preparada con leche o agua, endulzada con miel o azúcar
Mixed with milk or water, served with honey or sugar

Cereales a su Elección / Cereal Selection

LO DULCE / SWEET CORNER

Pan Francés / French Toast

Receta Cabo Marqués
Cabo Marques Recipe

Waffles

Frutos rojos, miel, maple y mermelada hecha en casa
Red berries, honey, maple syrup and homemade jam

Hot Cakes

Frutos rojos, miel, maple, Nutella y mermelada hecha en casa
Red berries, honey, maple syrup, Nutella and homemade jam

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

Huevos Rancheros (2pzas) / (2pcs)

Frijoles refritos y tortilla de maíz, plátanos fritos y queso Cotija

Corn tortillas with refried beans, fried plantain and Cotija cheese

Huevos Motuleños (2pzas) / (2pcs)

Chícharos, jamón de pavo, plátano frito y salsa Ranchera

With peas, turkey ham, fried plantain and Ranchera sauce

Huevos Pochados (2pzas) / Poached Eggs (2pcs)

Con Salsa de pipián verde y crotones

With green pipian sauce and croutons

Omelette de Claras / Eggwhite Omelette

Con espinacas, champiñones, tomate y cebolla, tostada con queso de Cabra, aguacate, arúgula y pepita de calabaza

With spinach, mushroom, tomato and onion, Bread toast with Goat cheese, avocado, arugula and pumpkin seeds

Aporreadillo de Camarón (180 g) ó

Cecina de Yecapixtla (180 g) /

Aporreadillo with Shrimp (180 g) or

“Yecapixtla’s” Dried Meat (180 g)

Tradicional platillo Guerrerense

Traditional Guerrero dish

Molletes de Camarón (180 g) / Shrimp (180 g)

Molletes

Frijoles, queso Oaxaca, Pico de Gallo, chile serrano
Beans, Oaxaca cheese, “Pico de Gallo” and serrano pepper

Quesadillas de Maíz (3 pzas) /

Corn Tortilla Quesadillas (3 pcs)

Queso Oaxaca, flor de calabaza, huitlacoche, rajas poblanas, tinga de pollo o chorizo

Oaxaca cheese, pumpkin flower, huitlacoche, poblano chili strips, chicken tinga or chorizo

Chilaquiles Rojos o Verdes /

Red or Green Chilaquiles

Selección de huevos fritos (2 pzas) ó cecina (180 g) ó pollo (180 g) al grill, queso Cotija, crema ácida, cilantro y cebolla morada

A choice of fried eggs (2pcs) or cecina (180 g) or grilled chicken (180 g), served with Cotija cheese, sour cream, coriander and red onion

Waffle

Huevos fritos (2pzas), tocino y maple, al estilo Cabo Marqués

Fried egg (2pcs), bacon and maple syrup, Cabo Marques style

Tamal Frito de Barbacoa de Cordero /

Lamb Barbacoa Fried Tamal

Salsa tamulada, aguacate, queso Cotija, tomate, cebolla y cilantro

Tamulada sauce, avocado, Cotija cheese, tomato, onion and coriander



By Chef Manuel Morales

COMIDA / LUNCH

12:00 p.m - 18:00 p.m

ENTRADAS / APPETIZERS

Alitas de Pollo (6 pzas) / *Chicken Wings (6 pcs)*

Disfrute la salsa de su preferencia:

BBQ al tamarindo, BBQ tradicional

ó nuestra BBQ a la Talla

Enjoy them with your favorite sauce:

BBQ Tamarind Sauce, Traditional BBQ Sauce or

Local Talla Sauce BBQ Style

Tlayuda Oaxaqueña

Frijoles refritos, salsa martajada, aguacate, col,

queso Oaxaca

Con Pollo (200 g) / Arrachera (200 g) /

Camarón (200 g)

Refried beans, martajada sauce, avocado, cabbage,

Oaxaca cheese

With Chicken (200 g) / Flank Steak (200 g) / Shrimp (200 g)

Pulpo a la Parrilla / *Grilled Octopus*

Pulpo (200 g), adobo de chiles secos y papas confitadas

*Octopus (200 g), dried chili marination, served with
confit potatoes*

Ensalada de Palmitos / *Palm - Heart Salad*

Lechuga, espinaca, tomate cherry, queso de Cabra,

espárrago, vinagreta de shallot

Lettuce, spinach, cherry tomato, Goat cheese,

asparagus, shallot vinaigrette

SOPA / SOUP

Cazuela de Mariscos (200 g) / *Seafood Soup (200 g)*

TOSTADAS

Tostada de Pescado (180 g) al Limón /

Fish Tostada (180 g)

Ensalada de tomate y pepino

Tomato and cucumber salad

Tostada de Atún (190 g) / *Tuna Tostada (190 g)*

Habanero, mayonesa de cilantro, berros,

pepino y tomate cherry

Habanero pepper, coriander mayonnaise, watercress,

cucumber and cherry tomato

Tostada de Camarón (180 g) / *Shrimp Tostada (180 g)*

Al aguachile negro estilo La Nao

Black aguachile La Nao style

CEVICHES

Ceviche (180 g)

Disfrute nuestra tradicional preparación con

Camarón, pulpo, pescado ó mixto

Enjoy our traditional dish with

Shrimp, octopus, fish or mixed

Ceviche de Pescado con Ojo Rojo (180 g) /

Fish Ceviche (180 g)

Ojo Rojo y fritura de tortilla

Cabo Marques style with "Ojo Rojo",

fried corn tortilla

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISHES

Pesca del Día (220 g) / *Catch of the Day (220 g)*

A la Diabla, arroz a la jardinera, ensalada del Mercadito
Diabla style sauce, garden vegetable rice and "Mercadito" salad

Arrachera a la Parrilla (220 g) / *Grilled Flank Steak (220 g)*

Acompañada con burrito de champiñón, guacamole, cebollita asada y salsa del molcajete
Served with mushroom burrito, guacamole, roasted onion and molcajete sauce

Pechuga de Pollo (220 g) / *Chicken Breast (220 g)*

Al pipián verde, puré de plátano macho, betabel baby
Traditional pipián sauce, plantain puree, baby beetroot

QUESADILLAS

Tortilla de harina gigante con queso Chihuahua,
tomate, cebolla morada, guacamole y Pico de Gallo

Pollo (200 g) / Res (200 g) /
Camarón (200 g)

*Extra large flour tortillas, Chihuahua cheese, tomato,
red onion, guacamole and "Pico de Gallo"*

*Chicken (200 g) / Beef (200 g) /
Shrimp (200 g)*

TACOS

Preparados con Tortilla Hecha en Casa
Prepared with Homemade Corn Tortilla

Arrachera (130 g) / *Flank Steak (130 g)*

Salsa de molcajete, guacamole y salsa xnipec
Molcajete sauce, guacamole and xnipec sauce

Pescado (130 g) / *Fish (130 g)*

Mayonesa de cilantro y lechuga
Coriander mayonnaise and lettuce

Pulpo a la Talla (130 g) /

"A la Talla Style" Octopus (130 g)

Tomate, aguacate y lechuga romana
Tomato, avocado and romaine lettuce

SANDWICHES & HAMBURGUESAS / SANDWICHES & BURGERS

Sándwich de Jamón York / *York Ham Sandwich*

Pan multigrano, queso Gouda, lechuga, tomate,
aguacate y huevo frito

*Homemade multigrain bread, Gouda cheese, lettuce,
tomato, avocado and fried egg*

Hamburguesa Hecha en Casa (220 g) /

Homemade Burger (220 g)

Costilla BBQ deshebrada, cebolla, tomate, pepinillos
y papas fritas

Su elección de: pan tradicional o cebolla

Su elección de queso: Cheddar, Suizo o Azul

Shredded BBQ rib, onion, tomato, pickles and fries

Your choice of: traditional or onion bun

Your choice of cheese: Cheddar, Swiss or Blue

RINCÓN VEGETARIANO / VEGETARIAN CORNER

Ensalada de Quínoa Estilo Tabulé /

Tabulé Style Quinoa Salad

Pepino, tomate, menta, perejil, cilantro, albahaca,
arúgula, lechuga y vinagreta de balsámico

*Cucumber, tomato, mint, parsley, coriander, basil,
arugula, lettuce and balsamic vinaigrette*

Tlayuda vegetariana con Quinoa /

Vegetarian tlayuda with quinoa

Palmitos, aguacate, tomate cherry y espinacas

Palm heart, avocado, cherry tomato, spinach

POSTRES / DESSERTS

Mousse de Chilate / *Traditional "Chilate"*

Mousse

Amaranto, salsa de Grand Marnier

Amaranth, Grand Marnier sauce

Pie de Maíz / *Corn Pie*

Salsa de cajeta salada

Salted caramel cream

Flan de Plátano / *Banana Flan*

Tierra de vainilla

Vanilla dust

Cremoso de Maracuya y Coco /

Passion Fruit and Coconut Cream



By Chef Manuel Morales

CENA / DINNER

18:00 p.m - 23:00 p.m

ENTRADAS / APPETIZERS

Torre de Atún / Tuna Tower

Atún fresco (150 g), cebollín, shallot, mango,
arroz inflado, mayonesa de cilantro

*Fresh tuna (150 g), scallion, shallot, mango,
puffed rice, coriander mayonnaise*

Ensalada de Langosta / Lobster Salad

Ensalada fresca de langosta con vegetales, aguacate,
envuelta con finas láminas de pepino,
vinagreta de cítricos

*Fresh salad with lobster and vegetables, avocado,
wrapped with cucumber, citrics vinaigrette*

Carppaccio de Res / Beef Carppaccio

Carppaccio de res (120 g) sellado con pimienta,
arúgula, queso Parmesano,
clásica mayonesa de mostaza

*Beef carppaccio (120 g) seared with black pepper,
arugula, Parmesan cheese,
classic mustard mayonnaise*

Ensalada de Mozzarella Fresca /

Fresh Mozzarella Salad

Mozzarella fresca, tomate cherry, cebollín, shallot,
piñones, pesto de albahaca

*Fresh mozzarella cheese, cherry tomato, scallion,
shallot, pinions, basil pesto*

Pulpo Tibio Salteado / Sauteéd Octopus

Pulpo tibio salteado (140 g), verduritas mixtas,
almeja blanca al vino blanco, jamón serrano, brotes
*Sauteéd octopus (140 g), mixed vegetables, clams,
serrano ham, sprouts*

Hummus

Hummus hecho en casa, ensalada con tomate
cherry, pepino, cebolla morada, cilantro,
aceite de oliva

*Homemade hummus, salad with cherry tomato,
cucumber, red onion, coriander, olive oil*

Carnitas de Pato Confitadas /

Confit Duck Carnitas

Carnitas de pato (180 g) confitadas con finas
hierbas, salsa de cerveza oscura, aguacate

Su elección de tortillas: maíz o harina
*Confit duck (180 g) carnitas with herbs,
dark beer sauce, avocado*

Your choice of: corn or flour tortillas

SOPAS & CREMAS / SOUPS & CREAMS

Crema de Almejas / Clams Cream Soup

Crema de almejas al perfume de Pernod, crotones de perejil,
crujiente de ajo

*Clams cream soup perfumed with Pernod, parsley croutons, crispy
garlic*

Sopa de Frijol / Black Beans Soup

Sopa de frijol, short rib (120 g) con chiles secos,
fritura de tortilla

*Black beans soup, short rib (120 g) with dry chilis,
fried corn tortilla*

DESDE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

Tomahawk Steak (1,020 g) (36 oz)

Acompañado con espárragos, zanahoria, elote, calabacita, setas, chimichurri casero
Served with asparagus, carrot, corn, baby squash, mushrooms, homemade chimichurri

Cordero de Nueva Zelanda (280 g) / New Zealand Lamb (280 g)

Acompañado con risotto al vino tinto, hongos, jugo de carne
Served with red wine risotto, mushrooms, beef juice

Filete de Res (220 g) / Beef Tenderloin (220 g)

Servido con puré de yuca, espárragos, panko frito, jugo de carne y pimienta
Served with mashed yucca, asparagus, fried panko, beef juice and black pepper

MARISCOS / SEAFOOD

Salmón Chileno / Chilean Salmon

Salmón chileno (220 g), puré de papa rústico, alioli de queso Parmesano, pimientos rojos confitados
Chilean Salmon (220 g), rustic mashed potatoes, Parmesan cheese alioli, confit red peppers

Langosta al Grill (300 g) / Grilled Lobster (300 g)

Servida con salsa de naranja y vainilla, ensalada fresca de lechugas con verdolaga, tomate cherry, vinagreta de shallot
Served with orange and vanilla sauce, fresh green salad with purslane, cherry tomato, shallot vinaigrette

Robalo en Hoja Santa / Local Seabass Wrapped with Hoja Santa

Filete de Robalo (200 g) envuelto en hoja santa, ratatouille de vegetales, aguacate tatemado, chutney de tomate
Local Seabass fish fillet (200 g) wrapped with hoja santa, vegetables ratatouille, roasted avocado, tomato chutney

Brocheta de Langostinos (280 g) / Prawns Skewer (280 g)

Acompañada de risotto de Parmesano, chimichurri casero
Served with Parmesan risotto, homemade chimichurri

Pulpo a la Parrilla (220 g) / Grilled Octopus (220 g)

Servido con lentejas al chile guajillo, chorizo Argentino, berros y verdolaga
Served with spicy lentils, Argentinian sausage, watercress, purslane

CARNE & PASTA / STEAK & PASTA

Ossobuco de Ternera (500 g) / *Veal Ossobuco (500 g)*

Acompañado con pappardelle al burro
Served with pappardelle pasta olio e aglio

Fettuccini en Salsa de Almejas / *Fettuccini with Clams Sauce*

Salsa de almeja cremosa, perejil, tomate cherry
Creamy clam sauce, parsley, cherry tomato

Raviolis de Camarón / *Shrimp Raviolis \$650*

Queso de Cabra, ajo, perejil, salsa de langosta
Goat cheese, garlic, parsley, lobster sauce

Spaguetti Carbonara

Tocino, yema de huevo
Bacon, egg yolk

New York (340 g) (12oz)

Estilo milanese empanizado con panko, servido con arúgula, queso Parmesano,
mayonesa de albahaca

Breaded with panko, served with arugula, Parmesan cheese, basil mayonnaise

POSTRES / DESSERTS

Tartin de Manzana con Helado de Cajeta

Apple Pie with Caramel Ice Cream

Roca de Mascarpone con Mermelada de Tomate y Esencia de Habanero

Mascarpone Cheese with Tomato Jam and Habanero Pepper Essence

Soufflé de Chocolate con Helado de Pistache

Chocolate Souffle with Pistachio Ice Cream

Pie de Limón Hecho en casa con Sorbete de Frutos Rojos

Homemade Lemon Pie with Berries Sorbet