



TOMATILLOS

"FARM TO TABLE RESTAURANT"

ENTREES/ ENTRADAS.

Avocado hummus/ <i>Hummus de aguacate.</i>	\$159
<i>corn tostadas/ Con tostadas de maíz al grill</i>	
Beet salad/ <i>Ensalada de betabel.</i>	\$169
<i>Beet, roasted peach, lentil, feta cheese, almonds, dill and lemon vinaigrette/ Betabel y durazno rostizados, lenteja, queso feta, almendra, aderezo de limón y eneldo.</i>	
Smoked strawberries and Baby carrot salad/ <i>Ensalada de zanahorias baby y fresas ahumadas.</i>	\$179
<i>Goat cheese, dill, carrot and ginger dressing/ Queso cabra, eneldo, aderezo de zanahoria y jengibre.</i>	
Cauliflower cous cous/ <i>Cous cous de coliflor.</i>	\$179
<i>Cauliflower, radish, pumpkin seed, peas, walnuts, almond, mint, celery, peperoncino, lemons zest/ Coliflor, rábano, pepita de calabaza, chícharo, nuez, almendra, menta, cilantro, hojuelas de chile, limón amarillo.</i>	
Chicken liver pate/ <i>Pate de pollo con mermelada de piña.</i>	\$169
<i>Pineapple jam, rustic grill bread/ Mermelada hecha en casa y pan rustico al grill.</i>	
Smoked gazpacho/ <i>Gazpacho ahumado.</i>	\$159
<i>Sopa fría de tomate con tomates cherry ahumados.</i>	

MAIN COURSES/ PLATOS FUERTES.

Chicken breast/ <i>Pollo</i>	\$269
<i>Panko, parsley and garlic crust, grill vegetables / Pechuga de pollo empanizada con panko, perejil y ajo, vegetales al grill.</i>	
Picaña	\$399
<i>Coffee, Rosemary and thyme crust, mashed potato, arugula salad lemon slice/ En costra de café, romero y tomillo, con puré de papa rustico, ensalada de arugula, rodaja limón amarillo.</i>	
Rib Eye	\$499
<small>PREMIUM</small>	
<i>Gremolata sauce, corn kernels "esquite" style/ Salsa gremolata, granitos de elote tipo "esquite"</i>	
Catch of the day / <i>Pesca día</i>	\$499
<i>Smoked cauliflower puree, coriander oil, grilled corn kernels, arugula/ Puré de coliflor ahumada, aceite de cilantro, granitos de elote al grill, arugula.</i>	
Creamy rice with shrimps/ <i>Arroz cremoso con camarones.</i>	\$549
<small>PREMIUM</small>	
<i>Creamy rice with avocado chunks, white wine, lemon and garlic shrimps/ Arroz cremoso con trozos de aguacate, vino blanco y camarones al limón con ajo.</i>	
Tomatillos hamburger/ <i>Hamburguesa Tomatillos.</i>	\$309
<i>Herbs bread, ground beef Patty, black mayonnaise, chicharron, Green tomato, coriander, homemade pickles, wedges fries/ Pan de hierbas, carne de res, mayonesa negra, chicharrón prensado, tomatillo, cilantro. Pickles hechos en casa, papa gajo.</i>	
Baja style lobster/ <i>Langosta estilo baja</i>	\$1299
<small>PREMIUM</small>	
<i>Lobster tail, mexican rice, pico de gallo, black beans, hot sauce, flour tortillas/ Cola de langosta, arroz a la mexicana, pico de gallo, frijoles negros, salsa roja, tortillas de harina.</i>	
"A la talla redsnapper"/ <i>Huachinango "a la talla".</i>	\$889
<small>PREMIUM</small>	
<i>Redsnapper with a marinated chilli, pico de gallo, black beans hot sauce, corn tortillas/ Huachinango con adobo de chiles, arroz a la mexicana, pico de gallo, frijoles negros, salsa roja, tortillas de maíz.</i>	

VEGAN MAIN COURSES/ PLATOS FUERTES VEGANOS

Chana masala	\$129
<i>Chickpea curry with a spices and tomato sauce, coriander, steamed rice/ Curry de garbanzos en salsa de tomate y especias, cilantro, arroz al vapor.</i>	
Roasted cauliflower/ <i>Coliflor rostiz</i>	\$129
<i>Roasted cauliflower with gremolata, spicy black beans/ Coliflor con aceite de hierbas, frijoles negros picantes.</i>	

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments. Our All Inclusive & Meal Plan Guests enjoy a 25% food and beverage discount on items marked PREMIUM.

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA. Por favor tome nota de que somos un hotel libre de efectivo. Nuestros huéspedes con paquete de All Inclusive o Meal Plan disfrutaran de un 25% de descuento en alimentos y bebidas marcadas con *PREMIUM