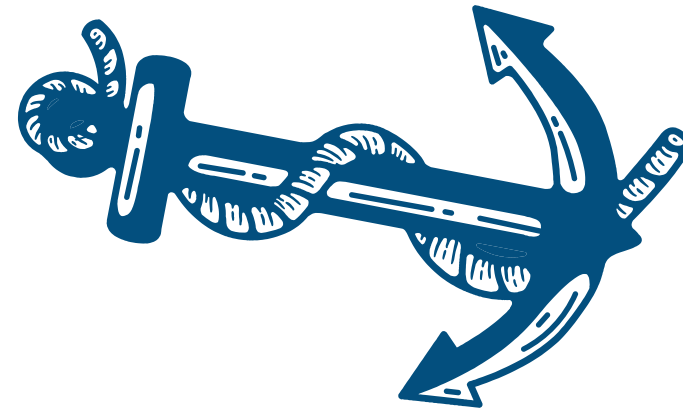


# Menú



## Ensaladas

### Ensalada de mariscos.

Seafood salad.

(110 grs) Camarón, calamar, mejillón, dorado, cebolla morada, jitomate, cilantro, limón, aguacate y vinagreta de piña con naranja.

(110 grs) Shrimp, squid, mussel, mahi mahi, red onion, tomato, cilantro, lime, avocado and pineapple-orange vinaigrette.

\$295.00

### Ensalada de frutos rojos.

Berries salad.

Espinacas baby, frutos rojos, nuez caramelizada, y vinagreta de moras.

Baby spinach, red fruits, caramelized walnuts and blackberry vinaigrette.

\$240.00

### Ensalada de pollo crispy.

Crispy chicken salad.

(110 grs) Lechugas mixtas, pollo crocante con ajonjolí, cebollas asadas, tomate cherry y aderezo dijon.

(110 grs) Mixed lettuce, crispy chicken with sesame seeds, grilled onions, cherry tomatoes and Dijon dressing.

\$240.00

## Ceviches

### Ceviche Acapulco (120 grs).

Ceviche Acapulco style.

\$260.00

### Cóctel de camarón (120grs).

Shrimp cocktail.

\$299.00

### Aguachile de camarón (120 grs).

Shrimp aguachile.

\$280.00

### Ceviche de pescado con salsas negras (110 grs).

Fish ceviche with black sauces.

\$270.00

### Campechana de Mariscos (fría o caliente) (110 grs).

Seafood Campechana.

\$299.00

## Principales

### Arrachera a la parrilla (180 grs).

Grilled skirt steak.

A la parrilla servido con hongos, en pico de gallo y papas gajo.

Grilled and served with mushrooms, pico de gallo and wedge potatoes.

\$320.00

### Pollo a la plancha (180 grs).

Grilled chicken.

Pechuga a las plancha, vegetales asados y puré rústico.

Grilled breast, grilled vegetables and rustic mashed potatoes.

\$260.00

### Pesca de día al gusto (180 grs).

Catch of the day.

Filete de pescado fresco, ajillo, mojo o talla servido con arroz y verduras.

Fresh fish fillet, garlic, mojo or talla served with rice and vegetables.

\$320.00

## Tostadas

### Pescadillas (2 pzas.)

\$180.00

### Tostada de camarón y pulpo (1 pza.)

Octopus & shrimp tostada (1 pc).

\$240.00

### Tostada de atún Nikkei (1 pza.)

Nikkei tuna tostada (1 pc).

\$220.00

## Para taquear

### Tacos de arrachera (3 pzas.)

Flank steak tacos (3 pcs.)

\$270.00

### Tacos de camarón tempura (3 pzas.)

Shrimp tempura tacos (3 pcs.)

\$280.00

### Tacos de pescado ala talla (3 pzas.)

A la Talla Fish Tacos (3 pcs.)

\$260.00

## Principales

### Acua burger.

Acua burger.

Carne de res (180 grs) gratinada con queso cheddar, tocino, cebolla, lechuga y jitomate acompañada de papas a la francesa.

Beef (180 grs) au gratin with cheddar cheese, fried bacon, onion, lettuce and tomato served with french fries.

\$295.00

### Salmón al gusto.

Grilled salmon.

Salmón con piel al gusto (180 grs), ajillo, mojo o talla, servido con arroz y verduras a la mantequilla.

Salmon with skin to taste (180 grs), garlic, mojo or carving, served with rice and buttered vegetables.

\$320.00

### Huachinango a la talla

A la Talla Fish



\$960.00

(Kg)

## Postres

### Brûlée split.

Brûlée split

\$130.00

### Crème brûlée de mango.

Mango crème brûlée.

\$145.00

### Pastel de limón.

Traditional lemon pie.

\$130.00

### Helado de piña colada.

Pina colada ice cream.

\$130.00

### Panacota de vainilla con fresa.

Vanilla pancake with strawberry.

\$130.00

Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%). Los gramajes en todos nuestros alimentos son aproximados antes de su cocción. Comer pescado y mariscos, es responsabilidad de quien los consume, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones. Prices are in Mexican Pesos and include VAT (16%). The weights in all our food are approximate before cooking. The consumption of fish and seafood is the responsibility of the consumer due to dietary habits, allergies and predispositions.

Todos los platillos con la leyenda **Gourmet Imperial** tienen un 40% de descuento sobre el precio al público con su paquete "Todo Incluido" All dishes with the **Gourmet Imperial** legend are 40% off the retail price with your All Inclusive package.

## Nuestro Mundo Culinario

### Sopes de pescado al ajillo (3 pzas.)

\$180.00

### Arroz frutos del mar.

Seafood rice.

Camarón, pescado del día, pulpo, calamar, arroz frito y soya.

Fried rice, shrimps catch of the day, octopus, squid (110grs), and soy sauce.

\$280.00

### Camarones al gusto.

Shrimps as desired.

(7 piezas) Camarón local cocinado al mojo, ajillo, o salsa talla, con arroz y vegetales a la mantequilla.

(7 pieces) Local shrimp cooked in mojo, ajillo, or salsa talla, with rice and buttered vegetables.

\$280.00

## Menú de niños

### Quesadillas naturales (2 pzas.)

Natural Quesadillas (2 pcs.)

\$120.00

### Sándwich de queso.

Cheese sandwich.

\$120.00

### Pasta corta Alfredo (120 grs).

Alfredo short pasta (120 grs).

\$120.00

