

Descubre nuestra cocina, la riqueza litoral de México en un ambiente agradable, ameno y familiar

Cocteles

PISCO SOUR DE MANDARINA

El clásico aguardiente de América del Sur mezclado con notas cítricas de limón y mandarina

PISCO MAR

Un coctel bien equilibrado con refrescante aroma de jengibre y limón

GIN GIN

Una vivificante combinación de ginebra e infusión aromática de lavanda

CLAMATO NORTEÑO

La versión mexicana del Bloody Mary: cerveza oscura, limón, salsas de la casa y sal de gusano

CLERICOT FRUTAL

Elegante expresión de vino tinto con un dash de limón y cubitos de fruta

SOUR DE MARACUYÁ

Estimulante y lleno de sabor, elaborado con ron, maracuyá y agua mineral

CHICHA MEXICANA

De sabor único e incomparable, bebida fermentada elaborada con jamaica y un toque de canela

Barra Coctelera

COCTEL DE MARISCOS

Prueba nuestra versión más fresca del coctel de mariscos mixto...¡Muy mexicano!

CEVICHE DE PESCADO * 🌱

Ideal para el calor, este fresco y ligero platillo te encantará

TARTAR DE ATÚN * 🌱

Tatemado al estilo Yucatán, se acompaña de pepita enchilada y crocantes de chaya

Antejitos

CHAYITA DE PULPO 🌱

Gordita de masa y chaya, se sirve con un guiso de pulpo frito en salsa verde

BAO DE CAMARÓN SPICY 🌱

Bollo al vapor asiático acompañado de salsa de la India y camarones a la diablo

✓ Pregunte por nuestra opción vegana con setas

CHIMICHANGAS A LA VERACRUZANA

Burrito dorado y crujiente, relleno de pescado a la veracruzana y cubierto de queso

HUARACHE DE CARNITAS DE ATÚN

Platillo ampliamente consumido en México: hecho con masa de maíz, se sirve con carnitas de atún agripicantes

✓ Pregunte por nuestra opción vegana con setas

Ideales Para Compartir

TACOS BAJA

Típicos de Baja California: tacos de pescado fritos en rebozado crujiente de cerveza

✓ Pregunte por nuestra opción vegana con palmito rebozado

CAMARONES ADOBADOS A LAS BRASAS 🌱

Brocheta de camarón con adobo cajún

CEBOLLA FRITA CON CALAMARES AL AJILLO

Croquetas de cebolla frita acompañadas con aros de calamar al ajillo y queso Cheddar

Sopas

ALBÓNDIGAS DE JAIBA

Servidas en caldillo perfumado al chipotle; perfectas para revitalizar y confortar el alma

CALDO DE CAMARÓN

Acompañado de papa, zanahoria y tortilla frita

Manjares Del Mar

ARROZ A LA TUMBADA

Cazuela de mariscos mixtos con arroz rojo. Receta de origen veracruzano que ofrece la riqueza del mar del Golfo

FILETE DE BRANZINO A LA TALLA

Experimenta los matices de este clásico de la cocina del estado de Guerrero

FETTUCCINI ROCKEFELLER

Pasta al dente en salsa Rockefeller, se acompaña de camarón y un extra de queso al gratín

SALMÓN GLASEADO AL GRILL

Filete de salmón asado en salsa oriental agrídulce, acompañado de pipián de cacahuete

PULPO ZARANDEADO

Pulpo entero frito acompañado de alcachofa, papa y guajillo, servido a nuestro estilo

PARRILLADA PIER 8

USD 30

Especial de la casa, parrillada de pescado y mariscos para disfrutar de un momento especial

LANGOSTA VIVA

USD 14¢ por g

Fresca langosta del Caribe asada al grill con mantequilla y ajo

Delicias De La Tierra

MILANESA DE POLLO CAPRESE

Disfruta de una exquisita pechuga de pollo, rellena de mozzarella, tomate y albahaca

NEW YORK

Steak al grill con papas bravas, cebolla asada y ensalada de verdolaga

Para Los Pequeños Marineros

MOLLETES DE BRIOCHE

Bollos de brioche tostado con frijoles refritos y queso gratinado, se acompañan de salsa mexicana

FETTUCCINI CON POLLO

Fettuccini a la crema con pollo frito y queso parmesano

 LIBRE DE GLUTEN En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante

 Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

 VEGETARIANO  PICANTE  Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación. El tipo de cambio para cobro en moneda nacional está disponible en la recepción del hotel para su consulta.