



MENÚ

LA MAREA RESTAURANTE

Alejandro Salgado, Chef Ejecutivo

Entradas

Ensalada César a la Parrilla

Corazones de lechuga romana asados al fuego, bañados en un rico aderezo César y cubiertos con una crujiente capa de parmesano.

Tostada de Atún

Crujiente tostada con atún crudo aleta azul, alga wakame y aguacate, acompañada de salsa de ponzu con trufa y alioli de jalapeño.

Tartar de Res "Al Pastor"

Tartar de res finamente picado e infusionado con salsa al pastor, acompañado de pico de gallo de piña y un suave puré de piña.

Ceviche de Hongos

La reinterpretación de un clásico, con una mezcla de hongos silvestres y "leche de tigre" para un platillo refrescante y rico en umami.

Tamal de Castacán con Salsa de Frijol Charro

Tamal tradicional con castacán crujiente, bañado en una salsa de frijol charro, crema ácida y queso Cincho desmoronado.

Risotto de Xcatic y Calamares Baby

Cremoso risotto infusionado con puré de chile Xcatic, acentuado con epazote fresco y calamar baby crujiente.

Chilpachole Negro de Mariscos

Un exquisito platillo de mariscos con recado negro, epazote y chochoyotas, que deleita con intensos sabores ahumados en cada bocado.

Fideos con Rabo de Res

Rabo de res braseado, servido sobre fideos marinados en chipotle meco ahumado, acompañado con crema ácida y queso Cincho desmoronado.



MENÚ

LA MAREA RESTAURANTE

Alejandro Salgado, Chef Ejecutivo

Fuertes

Pato y Mole Amarillito

Confit de pato tierno servido sobre un tamal colado con mole amarillito, adornado con verdolaga fresca y vibrante rábano orgánico.

Taco de Trucha a la Talla

Trucha ahumada servida en una tortilla de cilantro, con cebollas curtidas y crujiente chicharrón para un toque de sabor.

Pescado con Amaranto y Mole de Coco

Lubina cocida a fuego lento, acompañada de mole cremoso de coco, amaranto, piñones, almendras, berros frescos y un toque refrescante de aire de limón.

Portobello con Mole de Tamarindo

Portobello empanizado y crujiente, acompañado de un mole de tamarindo y una fresca ensalada de nopales.

Camarones con Huatape Verde

Jugosos camarones en salsa de huatape verde, acompañados de puré de esquites, esquites enteros y un toque de alcaparras.

Lechón Cochinita

Disfruta de la rica cochinita de lechón confitado, servido con xnipec picante y un suave puré de frijol negro.

Ribeye con Salsa de Recado Negro

Jugoso ribeye a la parrilla, cubierto con una ahumada salsa de recado negro, acompañado de chimichurri de hoja santa y papas asadas.

Birria de Short Rib

Costilla de res braseada, servida con aguacate tatemado y una salsa verde, brindando un toque innovador a la clásica birria.

COMPLEMENTOS

Verduras a la Parrilla

Esquites de Maíz con Trufa

Brócoli Asado con Queso Parmesano y Hojuelas de Chile

Plátanos Fritos con Queso de Cabra, Crema Ácida y Ralladura de Limón

VICEROY

RIVIERA MAYA