FOOD TRUCK
BEACH

CRUDOS

CEVICHE DE PESCADO *(120 g)* — $280
Aguachile de Menta, Rábano, Cebolla Curtida, Aceite de Chiles, Pepino, Menta y Cilantro

TIRADITO DE PESCADO DEL DÍA *(120 g)* — $280
Emulsión de Maracuya, Menta, Pepino, Cebolla Morada, Toronja, Chile Serrano y Cilantro

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN *(120 g)* — $320
Tinta de Calamar, Ceniza de Cebolla, Chile Habanero, Cebolla Morada, Cilantro, Rábano y Pepino

TIRADITO DE ATÚN *(120 g)* — $290
Tapioca de Chipotle, Pepino, Cebolla, Piña, Cremoso de Aguacate, Galleta de Linaza, Cilantro, Salsa Ponzu

CEVICHE DE ATÚN Y JAMAICA *(120 g)* — $290
Emulsión de Jamaica, Jícama, Rábano, Cebolla, Menta, Apio, Chile Serrano, Cilantro, Aceite de Oliva

AGUACHILE DE CAMARON AL GRILL *(120 g)* — $340
Morita Chili Powder, Jicama, Radish, Pineapple, Coriander, Cherry Tomato

TOSTADA DE ESCABECHE DE MARLIN *(120 g)* — $280
Cebolla Morada, Zanahoria, Cebolla Blanca, Col Encurtido, Vinagre de Manzana, Aguacate y Cilantro

OSTIONES *(x6)* — $660

OSTIONES PARRILLADOS *(x6)* — $682

ENSALADA

ENSALADA DEL CHEF — $240
Mix de Lechuga, Tomate Cherry, Pepino, Rábano, Nuez Caramelizada, Vinagreta de Limón

GUACAMOLE — $180
Totopos, Pico de Gallo, Cilantro y Queso Panela

TOMATE & BETABEL — $250
Mix de Lechugas, Queso de Cabra, Reducción de Balsámico, Tomate Cherry

TACOS *(x3)*

TACOS DE ATÚN ENNEGRECIDO *(120 g)* — $320
Tortilla de Maíz, Rábano, Pepino, Mayonesa de Chipotle, Cilantro, Guacamole, Mexicana y Limón

TACOS DE BIRRIA DE CHAMPIÑÓN *(120 g)* — $290
Rábano, Cilantro, Mousse de Aguacate, Guacamole, Mexicana y Limón

TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR *(180 g)* — $320
Tortilla de Maíz, Rábano, Pepino, Cilantro, Mousse de Aguacate, Guacamole, Mexicana y Limón

TACO DE PESCADO AL GRILL *(120 g)* — $290
Tortilla de Maíz, Mix de col, Rábano, Pepino, Cilantro, Mexicana, Guacamole y Limón

A LA PARRILLA

HAMBURGUESA *(200 g)* — $290
Tocino, Queso Cheddar, Cebolla, Tomate, Pepinillos, Mayonesa de Chipotle, Lechuga, Papa Gajo

POLLO BBQ *(350 g)* — $380
Salsa casera de BBQ, Vegetales a la Parrilla, Elote y Chimichurri

ARRACHERA *(350 g)* — $395
Vegetales a la Parrilla, Salsa Chimichurri, Betabel

PESCA DEL DÍA AL MOJO DE AJO *(180 g)* — $495
Betabel, Papa Cambray, Ejote, Limón y Perejil

PORTOBELLO — $340
Queso Mozzarella, Tomate Cherry, Albahaca, Chimichurri

PESCA LOCAL FRESCA — Precio de Mercado
Pregunte a su Mesero

LANGOSTA ENTERA — Precio de Mercado
Ajo, Mantequilla, Vegetales, Arroz

POSTRES

CHEESECAKE DE CARAMELO — $190
Queso Mascarpone, Salsa de Cajeta, Frutos Rojos

CREMOSO DE CHOCOLATE — $190
Textura de Chocolate, Caramelo, Avellana, Frutos

PESCADO · MARISCOS · VEGANO · VEGETARIANO · SIN GLUTEN · PICANTE

Premium Culinary 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.