

New Year

BRUNCH

LUNES, 1º DE ENERO

ESTACIÓN TIERRA

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACA espinaca baby, arrúgala, grano de maíz tatemado, tocino, duraznos a las brasas, vinagreta de durazno y naranja

ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS mix de lechugas orgánicas, tomate cherry, rollos de pepino, rollos de zanahoria, perlas de melón valenciano, vinagreta de balsámico

TABLA DE VEGETALES DEL HUERTO zanahoria rostizada, calabaza italiana, champiñones, brócoli, espárragos y chimichurri

ENSALADA DE TOMATES ROSTIZADOS tomates rostizados, queso fresco rallado, juliana de tortilla frita, arrúgala baby y glasé de tamarindo

ANTIPASTOS

BASTONES DE ZANAHORIAS PARRILLADAS zanahoria parrillada, perejil, mantequilla de hiervas y cremoso de berenjenas y tahini

CALABAZAS ROSTIZADAS calabaza local calabaza italiana con ajo, cebollín, pepita tostada y sikil pack

CAMOTE Y PAPA ROSTIZADA camote y papa blanca rostizada, hiervas de olor, mayo chimichurri

PIMIENTOS DE COLORES PARRILLADOS pimientos rostizados, perejil, aceite de ajo

DIPS

Cremoso de piquillo, humus de garbanzos

ALIÑOS

VINAGRETAS Y ADEREZOS Vinagre de balsámico, aceite de olivo, vinagreta de durazno y naranja, vinagreta de mie y mostaza, vinagreta de Jamaica con menta Aderezo ranch, aderezo blue chesse, mayo chipotle, aderezo aurora, aderezo mil islas

ENCURTIDOS verduras encurtidas, aceitunas con chimichurri, alcaparrón, palmitos, chiles weros en escabeche, cebollitas encurtidas, pepinillos

ESTACIÓN AGUA

Arma tu propio ceviche o agua chile

MARISCOS

Camarones del Pacífico, pescado mahi, pulpo maya, callo de hacha, calamar

AGUACHILES

Leche de tigre con coco, aguachile de maracuyá, tradicional, salsas negras con chile chiltepín

ACOMPAÑAMIENTOS

Cebolla, tomate, pepino, cilantro, gajos de limón, elote tatemando, aguacate, rábanos, camote, piña, jícama, tomate, cherry, serranos,

pimientos, champiñones, vegetales encurtidos, cebollín, totopos

TIRADITOS

TIRADITO DE SALMÓN salmón, pétalo de cebolla cambrey tatemada, pudín de maracuyá, aceite de ajo, aceituna negra

TIRADITO DE ATÚN atún, aros de cebolla cambrey, alioli de wasavi, ponzu de ajonjolí y cebollín

TIRADITO DE PESCA BLANCA pesca blanca, cremoso de aguacate, aros de chile serrano, aros de cebolla rosa, cilantro

ESTACIÓN DE OSTRAS

Ostiones frescos en su concha

ACOMPAÑAMIENTOS

Salsa ponzu, mignotte, aceite de chiles, chile toreados, serrano con limón, salsa macha, salsa de habanero, mayonesa macha, aceite de ajo, chile quebrado, salsa rasurada

ESTACIÓN FUEGO

ESPADAS DE PORK BELLI

ESPADAS DE POLLO

BROCHETAS DE ARRACHERA

ESTACIÓN DE CARVING

BRISKET DE RES AHUMADO brisquet de res ahumado, vegetales al rescoldo, chimichurri y salsa BBQ

POLLO ENTERO ESTILO PIBIL pollo marinado con recado de achiote, naranja y cebolla encurtida

PESCADO A LA BRASA (PARRILLA) filete de dorado marinado con mojo blanco, salsa maya de recado negro, tomate cherry confitados y chile xcatik

CAZUELA DE MARISCOS (ESTILO SINALOA) camarón, pulpo, mejillones, calamar, langosta, pimientos, cebolla, bisque de camarón, chile guajillo, limón amarillo

CHILPACHOLE ROJO DE JAIBA Y CAMARÓN camarón, jaiba, fondo de pescado, chochoyotas de maíz amarillo, epazote, chile guajillo y morita

GUARNICIONES

Arroz blanco / Puré de papa / Elotes a la brasa / Papa cambrey rostizadas / Pasta penne / Variedad de vegetales a la plancha con mantequilla de hierbas, salsa romesco y almendras tostadas

ESTACIÓN AIRE

POSTRES

Estación helado y paletas —vainilla, chocolate, fresa, limón, mango—, Tiramisú, Milhoja vainilla y dulce de leche, Tarta chocolate y frutos rojos, Macarrons con dulce de leche, Opera café y chocolate, Pavlova con fresa

VARIEDAD DE PANES

GRAND | HYATT

PLAYA DEL CARMEN
RESORT