CARACOL

ENTRADAS

GUACAMOLE
Con tomate cherry y cebolla morada. Acompañado de chips de malanga y camote. Opcional: con carnitas de ribeye.

SOPA AZTECA
Sopa de tortilla de maíz criollo con aguacate, crema y queso sopero artesanal.

ENSALADA CRIOLLA
Lechugas orgánicas, hierbas silvestres, rábanos, papaya y durazno nixtamalizado, semillas tostadas, y vinagreta de maracuyá con naranja agria.

CEVICHE FRESCO
Marinado en cítricos con pepino verde, jitomate, cebolla morada, clorofila de cilantro, cremoso de aguacate y chaya. Servido con tostadas de quinoa.

AGUACHILE DE CAMARÓN
Camarón azul marinado en lima yucateca, pepino persa, chalotas encurtidas, jícama asada, aceite de hierbabuena, hoja santa y polvo de cebolla asada.

HECHO DE MAÍZ

SOPE PIBIL
Relleno de cochinita pibil al estilo yucateco, sikil pak, frijoles refritos, queso fresco y cebolla morada.

TOSTADAS DE BARBACOA
Con frijoles refritos y barbacoa de pollo y res al estilo poblano, con cebolla encurtida.

TOSTADA DE ATÚN DEL PACÍFICO
Atún aleta amarilla marinado con aderezo de tamarindo, servido con aguacate, mayonesa de limón, rábanos rojos y quelites.

MACHETE POBLANO
Tortilla de maíz hecha a mano con queso Oaxaca orgánico, huitlacoche, hongos de temporada y epazote. Servido con salsas caseras.

TACOS

DE RIB EYE
Rib Eye asado al grill con cebolla caramelizada, cremoso de aguacate y mayonesa de ajo rostizado en tortilla de maíz blanco.

AL PASTOR
Espalda de cerdo marinada en recado rojo, cocida al trompo, con relish de piña asada, cebolla, cilantro y cebollines. Servidos en tortillas de chaya con salsas y limón.

DE PESCADO
Pescado de temporada empanizado, mayonesa de chipotle y ensalada de col cruda. Servidos en tortillas de maíz amarillo con salsas y limón.

DE PULPO MAYA
Pulpo crujiente con castacán de cerdo, tomates cherry, cebolla morada y brotes de chícharo. Servidos en tortillas de chile guajillo con salsa xnipec y limón.

SALSAS

VERDE TAQUERA
Chile jalapeño, tomatillos, cebolla y ajo.

XNIPEC
Cebolla morada curtida con habanero y limón.

DE MOLCAJETE
Jitomates asados, chile piquín, cebolla asada y ajo.

MACHA
Chiles guajillo y cascabel, cacahuates, semillas de sésamo, aceite y sal con chapulín.

DE CHILES SECOS
Chile cera, cebolla, lima y vinagre.

DE CENIZA
Chile habanero asado, cebolla, ajo y aceite.

CARACOL

PLATOS FUERTES

FILETE DE RES A LA TAMPIQUEÑA
Filete de res acompañado de envueltos entomatados rellenos de camarón, cebolla cambray asada, chile jalapeño asado, cebolla morada encurtida, pico de gallo y frijoles refritos. Servido con tortillas.

RÓBALO EN PIPIÁN VERDE
Filete con piel crujiente servido sobre pipián verde poblano, espinaca con ajo dulce, coliflor en textura y aceite de chiles.

SHORT RIB EN RECADO BLANCO
Short Rib marinado en recado blanco con puré de camote morado, demi-glace de ciruela, chalotas, pimienta tabasco y cebolla morada. Servido con tortillas.

MIXIOTE DE CORDERO
Chamorro de cordero en adobo de chile guajillo, cocido en penca de maguey con verduras asadas. Servido con tortillas.

CALABAZA RELLENA
Calabaza local rostizada, rellena de quinoa con hongos de temporada, acompañada de salsa tatemada y semillas tostadas.

ENCHILADAS CON PIMIENTOS
Tortillas de maíz rellenas de pimientos asados, bañadas con salsa roja, crema de almendra, aguacate y cebolla morada.

POSTRES

TRADICIÓN
Flan cremoso de guayaba con buñuelo espolvoreado con azúcar y canela. Acompañado de salsa de guayaba.

JARDÍN DE FRUTAS Y FLORES
Crujiente de vainilla con crema de queso y anís, bizcocho de zanahoria, frutos rojos frescos y pétalos de rosa cristalizados. Servido con salsa de fresa y jamaica.

RAÍCES
Cremoso de chocolate de metate con crujiente de cacao, salsa de mandarina, crujiente de vainilla de Papantla y cítricos.

DULCE DE CALABAZA
Con miel de piloncillo.

- Gluten
- Sin gluten
- Lácteos
- Sulfitos
- Moluscos
- Sustentable
- Vegetariano
- Vegano
- Orgánico
- Crustáceos
- Pescado

Elaborados con ingredientes frescos del Caribe Mexicano y una selección de productos de origen internacional, nuestros menús incluyen vegetales orgánicos y proteínas de origen sustentable.