

MENÚ

La Marea

BY VICEROY RIVIERA MAYA

Sumérgete en los vibrantes colores, los aromas cautivadores y los sabores extraordinarios de La Marea. Nuestro talentoso equipo culinario te invita a relajarte y disfrutar de una cocina creativa, maridada con vinos excepcionales, enmarcada por el impresionante atardecer del Caribe Mexicano.

El menú rinde homenaje a México a través del arte de la “cocina lenta”, donde los ingredientes locales de la más alta calidad se transforman en platillos que despiertan los sentidos y elevan cada momento en la mesa a una experiencia inolvidable.

Chef Ejecutivo
Alejandro Salgado

Los precios están en dólares americanos. Incluyen un impuesto por ley del 16%. Se agregará automáticamente un cargo por servicio sugerido del 16% a su cuenta final. En Viceroy Riviera Maya, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad. Sin embargo, tenga en cuenta que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal puede ser perjudicial para su salud, y dejámos esta decisión a su discreción. Si tiene alguna alergia alimentaria, por favor informe a su mesero.

ENTRADAS

Ensalada Cesar a la Parrilla

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

\$24 USD

Ensalada de Betabeles & Salsa Nogada

Betabeles baby encurtidos, servidos sobre una salsa de nogada y coulis de berry's, acompañado de supremas de cítricos, pistaches tostados y mizuna morada.

\$20 USD

Tostada de Atún

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

\$28 USD

Aguachile Rojo de Kampachi

Crudo de kampachi servido sobre una salsa de aguachile tatemada, acompañado de una mayonesa de leche de tigre, nopales curados, verdolaga, pepino y aguacate.

\$22 USD

Risotto Negro

Arroz meloso con tinta de calamar y huitlacoche, servido con camarones y pulpo asado, verdolagas y aceite de quelites.

\$24 USD

Tamal de Castacán con Salsa de Frijoles Charros

Tamal tradicional con castacán crujiente, bañado en una salsa de frijoles charros, crema acida y queso cincho desmoronado.

\$28 USD

Coliflores ahumadas con Sikil Pak

Coliflores ahumadas servidas sobre un pure de sikil pak, acompañado de pure de coliflor ahumado con chipotle, pepita de calabaza, brotes de cilantro y salicornia.

\$22 USD

Taco de Jaiba Campechana

Jaiba de campeche en amaranto servida sobre una tortilla de hoja santa y mole de tamarindo, acompañado de zanahorias encurtidas, aderezo piri piri y ensalada de quelites.

\$20 USD

Hummus de Huitlacoche

Pure de huitlacoche servido con esquites tatemados, aceite de trufa y epazote, acompañado de tetelas de maíz para dpear.

\$20 USD

FUERTES

Pato & Mole Amarillito

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

\$36 USD

Taco de Trucha a la Talla

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

\$38 USD

Lobina Colorada

Lobina rallada cocida a baja temperatura, emulsión de fumet, salsa de recado negro y aceite de quelites, acompañado de mizuna morada y salicornia.

\$36 USD

Brócolini Rostizado & Mole Verde de Pistache

Brocolini rostizado servido sobre una cama de mole verde de pistache, aceite de quelites y crocante de hoja santa.

\$30 USD

Gnocchi's de Camarón en Salsa de Chile Poblano

Tradicionales gnocchi's de papa servidos sobre una salsa de poblano, acompañados de elotitos baby y granos de elote, pepita de calabaza tostada y verdolaga.

\$46 USD

New York con Salsa de Lentejas

NY (Black Angus) servido sobre una salsa de potaje de lentejas, pico de gallo con nopales curados, acompañado de una salsa tatemada con naranja agria y tortillas hechas a mano para taquear.

\$74 USD

Pork Belly & Mole Almendrado

Pork belly confitado servido con mole almendrado y puré de tamarindo con pasilla, acompañado con una pequeña ensalada de mizuna morada y rábano sandía.

\$54 USD

Birria de Short Rib

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

\$56 USD

Complementos / \$14 USD (cada uno)

Verduras a la Parrilla (180grs).

Esquites de Maíz con Trufa (140grs).

Brócoli Asado con Queso Parmesano y Hojuelas de Chile (180grs).

Plátanos Fritos con Queso de Cabra, Crema Ácida y Ralladura de limón (160grs).