

Vegan & Vegetarian Dinner Menu

Courses | *Platillos*



Tortilla Soup | *Sopa de Tortilla*

Avocado, fresh cheese (optional), ancho pepper.
Aguacate, queso fresco (opcional), chile ancho.
\$14 USD



Spicy Leaves | *Hierbas Picantes*

Pineapple puree, caramelized figs.
Puré de piña, higos caramelizados.
\$17 USD



Chaufa Rice | *Arroz Chaufa*

Fried rice with vegetables and crispy rice noodles.
Arroz frito con vegetales, crocante de fideo de arroz.
\$19 USD



Pickled Carrots & Beets | *Zanahorias & Betabeles*

Mixed baby greens, goat cheese.
Mezcla de hojas verdes, queso de cabra.
\$18 USD



Beet Salad with Nogada Sauce |



Ensalada de Betabeles & Salsa Nogada

Pickled beets served over a creamy nogada sauce and berry coulis, accompanied by citrus supremes, toasted pistachios, and purple mizuna.
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



Smoked Cauliflower | *Coliflor Ahumada*

Smoked cauliflower over a sikil pak puree, served with chipotle and cauliflower puree, roasted pumpkin seeds, cilantro sprouts, and salicornia.
Coliflores ahumadas servidas sobre un puré de sikil pak, acompañado de puré de coliflor ahumado con chipotle, pepita de calabaza, brotes de cilantro y salicornia.
\$22 USD



Huitlacoche Hummus | *Hummus de Huitlacoche*

Huitlacoche puree with roasted corn kernels, truffle oil, and epazote, served with handmade corn tetelas for dipping.
Puré de huitlacoche servido con esquites tatemados, aceite de trufa y epazote, acompañado de tetelas de maíz para dipear.
\$20 USD



Roasted Broccolini | *Brócolini Rostizado*



With pistachio green mole served over a creamy pistachio green mole, finished with wild herb oil, toasted seeds, and crispy holly leaf.
Brócolini rostizado con mole verde de pistache servido sobre una cama de mole verde de pistache, aceite de quelites y crocante de hoja santa.
\$30 USD



Portobello

Portobello with tamarind mole.
Portobello con mole de tamarindo.
\$18 USD

Desserts | *Postres*



Chocolate Cake | *Pastel de Chocolate*

Punpkin seeds, raspberry and chocolate sorbet.
Tierra de pepita de calabaza, frambuesa y sorbete de cacao.
\$14 USD



Coconut Pudding | *Pudín de Coco*

Chia seeds, berries and peppermint.
Semillas de chía, frutos rojos y menta.
\$8 USD



Homemade Chocolate | *Chocolate Casero*

Berries and hibiscus sorbet.
Frutos del bosque, sorbete de jamaica.
\$8 USD



VEGAN



VEGETARIAN



NUTS

La Marea
BY VICEROY RIVIERA MAYA