

Coral Restaurante

Menú - Sabores del Caribe

Entradas

Ensalada de Tomate Heirloom

Selección vibrante de tomates heirloom con aguacate cremoso, cebolla morada, hojuelas de chile y cilantro fresco, terminada con limón y aceite de oliva extra virgen.

\$16 USD

Callo Crudo

Mango, tomatillo, Pacific-style sauce

\$19 USD

Sopa de Tomate Rostizado

Tomates lentamente rostizados y licuados hasta lograr una textura sedosa, servidos con crutones dorados, tomates confitados y queso de cabra.

\$16 USD

Zanahorias y Betabeles Encurtido

Zanahorias y betabeles encurtidos sobre mezcla de hojas verdes con queso de cabra cremoso.

\$17 USD

Hongo Portobello Relleno

Portobello relleno de hongos silvestres, crema, queso azul y jamón serrano, servido sobre polenta suave y mantequilloso.

\$21 USD

Fuertes

Arroz Chaufa

Arroz frito al wok con vegetales de temporada y fideos crujientes de arroz, terminado con soya ligera y ajonjolí.

\$19 USD

Sándwich de Cochinita Pibil

Cochinita pibil de cocción lenta en pan de papa, con frijoles negros y cebolla morada encurtida.

Acompañado de chips de papa o ensalada mixta.

\$16 USD

Hamburguesa de Res

Jugosa carne de res en pan brioche con chía, queso cheddar, arúgula, poro salteado y tocino crujiente.

Acompañada de papas fritas o ensalada mixta.

\$29 USD

Salmon Thai

Pure de papa cremoso, piña rostizada, betabel crujiente

\$45 USD

Camarones U10 a la Parrilla

Camarones jumbo a la parrilla, bañados con mantequilla de ajo. (5 pzas)

\$41 USD

Pesca del Día a la Sartén

Hummus de garbanzo, persillade, brocolini rostizado

40

Que Tal Lomo

Salteado de filete de res con jitomate, cebolla, arroz jazmín y papas.

\$43 USD

Complementos

Champiñones al Ajillo

Champiñones salteados con ajo y hierbas frescas.

\$12 USD

Papas a la Francesa

Papas fritas doradas con sal de mar.

\$9 USD

Papas Trufadas

Papas crujientes con aceite de trufa y parmesano.

\$12 USD

Postres

Crème Brûlée de Vainilla

Custard sedoso de vainilla con costra de azúcar caramelizada, acompañado de frutos rojos frescos.

\$14 USD

Pastel de Chocolate

Pastel de chocolate intenso con sorbete de frambuesa y cacao, tierra de pepita de calabaza y cocoa.

\$14 USD

Pastel Tres Leches

Un clásico renovado, ligero y esponjoso, bañado en tres leches.

\$12 USD

LOS PRECIOS ESTÁN EN DÓLARES ESTADOUNIDENSES E INCLUYEN UN IMPUESTO LEGAL DEL 16%. SE AÑADIRÁ AUTOMÁTICAMENTE UN CARGO POR SERVICIO SUGERIDO DEL 16% A SU FACTURA FINAL.

Coral Restaurant

Caribbean Flavors Menu

Starters

Heirloom Tomato Salad

A vibrant selection of heirloom tomatoes with creamy avocado, red onion, chili flakes and fresh cilantro, finished with lime and extra virgin olive oil.
\$16 USD

Crudo Scallops

Mango, tomatillo, Pacific-style sauce
\$19 USD

Roasted Tomato Soup

Slow-roasted tomatoes blended into a silky soup, served with golden croutons, confit tomatoes and goat cheese.
\$16 USD

Pickled Carrots & Beets

Bright pickled carrots and beets over mixed greens with creamy goat cheese.
\$17 USD

Stuffed Portobello Mushroom

A generous portobello filled with wild mushrooms, cream, blue cheese and Serrano ham, served over soft, buttery polenta.
\$21 USD

Pan-Seared Catch of the Day

Chickpea hummus, persillade, roasted broccolini
40

Main Courses

Chaufa Rice

Wok-fried rice tossed with seasonal vegetables and crispy rice noodles, finished with light soy and sesame.
\$19 USD

Pulled Pork / Cochinita Sandwich

Slow-braised cochinita pibil on a soft potato bun with black beans and pickled red onion. Served with potato chips or mixed greens.
\$16 USD

Beef Hamburger

Juicy beef patty on a chia brioche bun with cheddar cheese, arugula, sautéed leeks and crispy bacon. Served with fries or mixed greens.
\$29 USD

Salmon Thai

Creamy potatoe puree, roasted pineapple and crispy beetroot.
\$45 USD

Grilled U10 Shrimp

Jumbo shrimp grilled to perfection, brushed with garlic butter. (5 pcs)
\$41 USD

Chicken Breast

Pan-seared chicken breast served with sautéed seasonal vegetables.
\$32 USD

Que Tal Lomo

Beef tenderloin sautéed with tomatoes, onions, jasmine rice, and potatoes.
\$43 USD

Sides

Garlic Mushrooms

Sautéed mushrooms with garlic and fresh herbs.
\$12 USD

French Fries

Classic golden fries with sea salt.
\$9 USD

Truffle Fries

Crispy fries tossed with truffle oil and parmesan.
\$12 USD

Desserts

Vanilla Bean Crème Brûlée

Silky vanilla custard with a caramelized sugar crust, served with fresh berries.
\$14 USD

Chocolate Cake

Rich chocolate cake with raspberry and chocolate sorbet, pumpkin seed and cocoa crumble.
\$14 USD

Three Milk Cake

Classic tres leches cake, light and airy, soaked in three milks.
\$12 USD

PRICES ARE IN US DOLLARS. THEY INCLUDE A 16% STATUTORY TAX. A SUGGESTED SERVICE CHARGE OF 16% WILL BE AUTOMATICALLY ADDED TO YOUR FINAL BILL.