

Menú de Lunch

CORALRestaurante & Bar

por el Chef Alejandro Salgado

Ubicado en las impresionantes costas del Caribe mexicano, el Restaurante Coral ofrece una experiencia culinaria vibrante y sofisticada. Cada platillo celebra la frescura del mar, los sabores regionales y la esencia del fuego, los cítricos y las especias.

En Coral, el almuerzo es más que una simple comida; es un momento realzado por la brisa del mar y la rica tradición culinaria de la Riviera Maya.

Entradas

GuacamoleCoral

Aguacate fresco con pico de gallo, queso fresco y chicharrón—una bienvenida al sabor local.

\$20 USD

Aros de Cebolla

Crujientes en tempura con aderezo de queso azul—un clásico con un toque gourmet.

\$12 USD

Sopas

LimeSoup

Caldo tradicional yucateco con lima, pollo, queso fresco, tortilla crujiente y aguacate—cálida y con sabores locales.

\$12 USD

Sopa de Tortilla

Caldo de chileno con aguacate y queso fresco—un clásico mexicano lleno de alma.

\$14 USD

Ensaladas

Ensalada Primavera

Espinaca y arúgula con durazno caramelizado, chips de plátano y vinagreta de lemongrass—llena de luz y frescura.

\$14 USD

Ensalada de Cítricos

Hojas verdes, naranja, toronja, aguacate y vinagreta de miel de agave y chía—un estallido de frescura tropical.

\$14 USD

Ensalada de Quinoa

Tres tipos de quinoa con palmitos, aguacate y balsámico de coco—nutritiva, ligera y deliciosa.

\$15 USD

Complementos:

\$10 USD (each)

- Vegetales salteados.
- Ensalada Verde.
- Papas a la Francesa.
- Arroz blanco o a la mexicana.

Crudos

Ceviche La Marea

Pulpo, camarón y pesca del día en una mezcla fresca de aceite de olivo, jalapeño

\$29 USD

Ceviche de Atún Aleta Azul

Atún fresco con ponzu, pepino, aguacate y cilantro—delicado, fresco y lleno de armonía.

\$29 USD

Aguachile de Camarón

Aguachile verde con pepino, cilantro y cebollín—vibrante, refrescante e intensamente costeño.

\$27 USD

Del Mar

Pesca del Día

Preparada a la parrilla con recado rojo, acompañada de arroz, plátano frito, xnipek o a la talla. tortillas hechas a mano—un homenaje a la tradición maya.

\$40 USD

Camarones

Camarones jugosos con adobo de guajillo, frisé y tomate cherry—intensos, equilibrados y aromáticos.

\$42 USD

Fideuá

Fideos con calamar, camarón, pulpo y alioli—un clásico del mar reinventado.

\$38 USD

Pulpo & Camote

Pulpo asado sobre puré de camote—una combinación perfecta entre mar, fuego y tierra.

\$39 USD

Carnes

Hamburguesa

Carne de res, pan brioche con chía, queso cheddar, arúgula, poro frito y papas—clásico, jugoso y elevado.

\$29 USD

Arrachera

Acompañada de frijol, queso a la parrilla, guacamole y chiles toreados—profunda, reconfortante y tradicional.

\$34 USD

Sharing your experience on TripAdvisor inspires others to visit *La Marea*.



Thank you for being here & embracing the journey!

Los precios están en dólares estadounidenses. Incluye un impuesto gubernamental del 16%. Se añadirá automáticamente un cargo por servicio sugerido del 16% a su factura final. En Viceroy Riviera Maya, nos enorgullecemos de mantener los más altos estándares de calidad. Sin embargo, tenga en cuenta que el consumo de productos animales crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos; esta decisión queda a su discreción. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, por favor, informe a su mesero.

Tacos & Tostadas

Tostada de Atún Teriyaki

Tatemado de habanero, aguacate, cilantro y xnipek de mango—fresco, vibrante y lleno de carácter.

\$25 USD

Tostada de Pulpo Ahumado

Rábanos, aguacate, aceite de guajillo y ceniza de cebolla—aromas profundos y equilibrio perfecto.

\$23 USD

Tostada de Camarón

Creoso de aguacate y salsa coctelera—sencilla, ligera y deliciosa.

\$18 USD

Tacos de Pesca del Día

Tortilla hecha a mano, pesca del día tempura, pico de gallo de tomatillo y piña con alioli de habanero—sabor tropical en cada bocado.

\$29 USD

Tacos de Camarón

Colcrujiente, mayonesa de chipotle y pico de gallo—un manjar imperdible.

\$29 USD

Tacos de Pulpo al Ajillo

Pulpo a la parrilla con cremoso de aguacate, rábano, poro frito y cilantro—el sabor del Caribe envuelto en tortilla.

\$25 USD

Postres

Pastel de Chocolate

Pastel de chocolate acompañado de tierra de pepita de calabaza, frambuesa fresca y un sorbete de cacao refrescante. Una experiencia decadente que une textura, dulzor y espíritu tropical.

\$12 USD

Pay de Limón

Un postre luminoso y vibrante con crumble de cacahuete, crema suave de limón, merengue tostado y helado de yogurt.

\$12 USD

Pastel de Tres Leches

El clásico imperdible, con una mezcla de tres leches que lo vuelve suave como nube y dulce en su justa medida.

\$14 USD

Churros

Churros dorados espolvoreados con azúcar y servidos con dulce de leche y chocolate. Una caricia de tradición que reconforta el alma.

\$12 USD

Helados & Sorbetes

Selección refrescante de helados y sorbetes artesanales, creados para resaltar los sabores del Caribe.

\$12 USD