

Coral

Lunch

Para empezar

Guacamole coral
Chicharrón, queso fresco, pico de gallo 20

Aros de cebolla
Tempura, aderezo de queso azul 12

Sopas

Sopa de Lima
Caldo de pollo, lima local, pollo deshebrado,
queso fresco, tortilla crujiente, aguacate 12

Sopa de tortilla
Aguacate, queso fresco, chile ancho 14

Tacos & Tostada

Tostada de Atun del día teriyaki
Salsa teriyaki de habanero tatemado,
cremoso de aguacate, cilantro,
xnipek de mango 25

Tostada de pulpo ahumado 23
Rábanos, aguacate, aceite de guajillo,
cilantro, ceniza de cebolla

Tacos de Pesca del día
Tortillas hechas a mano, Pesca del día
tempura, pico de gallo de tomatillo
y piña, alioli de habanero 29

Tacos de camarón
Tortillas hechas a mano, col, mayonesa
de chipotle y pico de gallo 29

Tacos de pulpo al ajillo
Tortillas hechas a mano, cremoso de
aguacate, rábano, poro frito y hojas de
cilantro 25

Complementos

Vegetales salteados
Papas francesa
Ensalada verde
Arroz blanco o mexicana
10

Crudos

Ceviche la marea
Pulpo, camarón, pesca del día, aceite de olivo,
cebolla morada, nabo y chile jalapeño 29

Ceviche de atún aleta azul
Atún, Ponzu, pepino, cebolla morada, aguacate,
cilantro 29

Aguachile de camarón
aguachile verde, cilantro, pepino, cebollín 27

Ensaladas

Ensalada primavera
Espinaca, arugula, durazno caramelizado,
chips de plátano, vinagreta de lemongrass 14

Ensalada de cítricos
Hojas de lechugas, berros, supremas de
naranja y toronja, aguacate, vinagreta de miel
de agave y chía 14

Ensalada de quinoa
Variedad de quinoa, palmitos, aguacate,
vinagre balsámico de coco 15

Del Mar

Pesca del día (talla)
Arroz blanco, plátano frito, x-nipec, tortillas
hechas a mano 40

Fideuá
Fideos, calamar, camarón, pulpo, alioli 38

Pulpo y camote
Puré de camote, pulpo asado 39

Carnes

Hamburguesa de res
Pan brioche con chía, queso cheddar,
arugula, poro frito, papas, aderezo ranch, 29

Arrachera
Frijol, queso a la parrilla, guacamole,
chiles toreados 34

Chef Alejandro Salgado

Los precios están en Dolares 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 dejamos esta decisión a su discreción. Si tiene alguna alergia alimentaria, por favor informe a su mesero.

Coral

Lunch

To Start

- Guacamole coral
Fresh cheese, pico de gallo and pork rind 20
- Onion Rings
Tempura, blue cheese dressing 12

Soups

- Lime soup
Chicken broth, local lime, shredded chicken, fresh cheese, crispy tortilla, avocado 12
- Tortilla soup
Avocado, fresh cheese, ancho pepper 14

Tacos & Tostada

- Teriyaki Tuna tostada
Habanero teriyaki, avocado, cilantro, mango xnipek 25
- Smoked octopus tostada
Radishes, avocado, guajillo oil, cilantro, onion ashes 23
- Catch of the Day Tacos
Homemade tortilla, Tempura Catch of the day, habanero alioli, pico de gallo with tomatillo & pineapple, 29
- Shrimp tacos
Homemade tortillas, cabbage, chipotle mayonnaise & pico de gallo sauce 29
- Ajillo octopus tacos
Homemade tortillas, avocado puree, radishes, fried leek, cilantro leaves 25

Side Orders

Grilled vegetables
French fries
Greens
Mexican or white rice

10

Raw

- La marea ceviche
Octopus, shrimp, catch of the day, olive oil, red onion, turnip 29
- Blue Fin Tuna ceviche
Tuna, ponzu, cucumber, red onion, avocado, cilantro 29

- Shrimp aguachile
Green aguachile, cilantro, cucumber, chives 27

Salads

- Spring salad
Spinach, arugula, caramelized peach, plantain chips, ginger, lemongrass vinaigrette 14
- Citrus salad
Lettuce, watercress, orange & grapefruit, avocado, agave honey and chia vinaigrette 14

- Quinoa salad
Mixed quinoa, hearts of palm, avocado, coconut balsamic vinegar 15

From the Sea

- Catch of the Day (talla)
Talla sauce or red recado, white rice, fried plantain, xnipek & homemade tortillas 40

- Fideuá
Fideos, squid, shrimp, octopus & alioli 38

- Octopus & sweet potatoes
Sweet potato puree, grilled octopus 39

Meat

- Beef hamburger
Brioche bread with chia, cheddar cheese, arugula, leek, fries, ranch 29

- Flank steak
Black beans, grilled fresh cheese, guacamole & chiles toreados. 34

Chef Alejandro Salgado