

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 dejamos 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, acompañados 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, acompañados 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, acompañados 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 ácida 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, pepitade 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 tortitas de maíz para dippear.

\$20 USD

FUERTES

Pato & Mole Amarillito

Confitde patotierno servidosobre untamal colado con mole amarillito, adornado converdolagas frescas y vibrante rábano orgánico.

\$36 USD

Taco de Trucha a la Talla

Truchaahumadaservidaenuna tortilla de cilantro con cebollas encurtidasycrujientechicharrón para un toque de sabor.

\$38 USD

Lobina Colorada

Lobinaralladacocidaabaja temperatura, emulsión de fumet, salsa de recadonegroyaceitede 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

Rib Eye con Salsa de Lentejas

NY (BlackAngus) servidosobreuna salsa de potaje de lentejas, pico de gallocon nopalescurados,acompañado de una salsa tatemada con naranja agria y tortillas hechas a mano para taquear.

\$74 USD

Pork Belly & Mole Almendrado

Porkbelly confitadoservidoconmolealmendradoypuré de tamarindo con pasilla,acompañadoconunapequeñaensalada de mizuna morada y rábano sandia.

\$54 USD

Birria de Short Rib

Costilla deresbraseada,servidacon aguacate tatemado y una salsa verde, brindandountoqueinnovador 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).