

Coral

Lunch

Para empezar

Guacamole coral	
Chicharrón, queso fresco, pico de gallo	20
Aros de cebolla	
Tempura, aderezo de queso azul	12
12 Alitas de Pollo	
Aderezo de queso azul y salsa piri piri	28

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 francesas
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
12 Chicken wings	
Piri piri sauce , blue cheese dressing	28

Soups

Lime soup	
Chicken broth, local lime, sheredded 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