

Coral

Lunch

Para empezar

Guacamole coral
Chicharrón, queso fresco, pico de gallo \$340

Crudos

Aros de cebolla
Tempura, aderezo de queso azul \$204

12 Alitas de Pollo
Aderezo de queso azul y salsa piri piri \$476

Sopas

Sopa de Lima
Caldo de pollo, lima local, pollo deshebrado,
queso fresco, tortilla crujiente, aguacate \$204

Sopa de tortilla
Aguacate, queso fresco, chile ancho \$238

Tacos & Tostada

Tostada de Atun del día teriyaki
Salsa teriyaki de habanero tatemado,
cremoso de aguacate, cilantro,
xnipek de mango \$425

Tostada de pulpo ahumado
Rábanos, aguacate, aceite de guajillo,
cilantro, ceniza de cebolla \$391

Tacos de Pesca del día
Tortillas hechas a mano, Pesca del día
tempura, pico de gallo de tomatillo
y piña, alioli de habanero \$493

Tacos de camarón
Tortillas hechas a mano, col, mayonesa
de chipotle y pico de gallo \$493

Tacos de pulpo al ajillo
Tortillas hechas a mano, cremoso de
aguacate, rábano, poro frito y hojas de
cilantro \$425

Complementos

Vegetales salteados
Papas francesa
Ensalada verde
Arroz blanco o mexicana
\$170

Ceviche la marea
Pulpo, camarón, pesca del día, aceite de olivo,
cebolla morada, nabo y chile jalapeño \$493

Ceviche de atún aleta azul
Atún, Ponzu, pepino, cebolla morada, aguacate, cilantro \$493

Aguachile de camarón
aguachile verde, cilantro, pepino, cebollín \$459

Ensaladas

Ensalada primavera
Espinaca, arugula, durazno caramelizado,
chips de plátano, vinagreta de lemongrass \$238

Ensalada de cítricos
Hojas de lechugas, berros, supremas de
naranja y toronja, aguacate, vinagreta de miel
de agave y chía \$238

Ensalada de quinoa
Variedad de quinoa, palmitos, aguacate, \$255

vinagre balsámico de coco

Del Mar

Pesca del día (talla)
Arroz blanco, plátano frito, x-nipec, tortillas
hechas a mano \$680

Fideuá
Fideos, calamar, camarón, pulpo, alioli \$646

Pulpo y camote
Puré de camote, pulpo asado \$663

Carnes

Hamburguesa de res
Pan brioche con chía, queso cheddar,
arugula, poro frito, papas, aderezo ranch, \$493

Arrachera
Frijol, queso a la parrilla, guacamole,
chiles toreados \$578

Chef Alejandro Salgado

Los precios están en Pesos mexicanos. 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 Raw

Lunch

To Start

Guacamole coral
Fresh cheese, pico de gallo and pork rind \$340

Onion Rings
Tempura, blue cheese dressing \$204
12 Chicken wings
Piri piri sauce, blue cheese dressing

Soups

Lime soup
Chicken broth, local lime, shredded chicken, \$204
fresh cheese, crispy tortilla, avocado

Tortilla soup
Avocado, fresh cheese, ancho pepper \$238

Tacos & Tostada

Teriyaki Tuna tostada \$425
Habanero teriyaki, avocado, cilantro,
mango xnipek

Smoked octopus tostada
Radishes, avocado, guajillo oil, cilantro, \$391
onion ashes

Catch of the Day Tacos \$493
Homemade tortilla, Tempura Catch of the day,
habanero alioli, pico de gallo with tomatillo
& pineapple,

Shrimp tacos \$493
Homemade tortillas, cabbage, chipotle
mayonnaise & pico de gallo sauce

Ajillo octopus tacos \$493
Homemade tortillas, avocado puree,
radishes, fried leek, cilantro leaves

Side Orders

Grilled vegetables
French fries
Greens
Mexican or white rice
10

La marea ceviche
Octopus, shrimp, catch of the day, olive oil, \$493
red onion, turnip

Blue Fin Tuna ceviche \$493
Tuna, ponzu, cucumber,
red onion, avocado, cilantro

Shrimp aguachile
Green aguachile, cilantro, cucumber, \$459
chives

Salads

Spring salad \$238
Spinach, arugula, caramelized peach,
plantain chips, ginger, lemongrass vinaigrette

Citrus salad \$238
Lettuce, watercress, orange & grapefruit,
avocado, agave honey and chili vinaigrette

Quinoa salad \$255
Mixed quinoa, hearts of palm,
avocado, coconut balsamic vinegar

From the Sea

Catch of the Day (talla) \$680
Talla sauce or red recado, white rice,
fried plantain, xnipek & homemade tortillas

Fideuá \$646
Fideos, squid, shrimp, octopus & alioli

Octopus & sweet potatoes \$663
Sweet potato puree, grilled octopus

Meat

Beef hamburger \$493
Brioche bread with chia, cheddar cheese,
arugula, leek, fries, ranch

Flank steak \$578
Black beans, grilled fresh cheese,
guacamole & chiles toreados.

Chef Alejandro Salgado

Prices are listed in Mexican pesos. Include a 16% tax mandated by law. Additionally, a suggested 16% service charge will be automatically added to your final bill. At Viceroy Riviera Maya, we are committed to maintaining the highest standards of quality. However, please be aware that consuming raw or undercooked animal products may pose a risk to your health, and we leave this decision to your discretion. If you have any food allergies, kindly inform your server.