

MARIACHI



MARIACHI

ENTRADAS | APPETIZERS

Jaiba gratinada

Jaiba rellena gratinada y servida en su concha.
Stuffed crab au gratin served in the shell.



Queso fundido al horno

Acompañado de chorizo o champiñones servido con salsa de molcajete perfumada a la esencia de chile habanero y tortilla de maíz o harina.
Melted cheese accompanied with chorizo or mushrooms, served with molcajete sauce scented with habanero essence and corn or flour tortillas

ENSALADAS | SALADS

Ensalada mexicana

Nopales asados, queso panela, granos de elote, flor de calabaza, marinada con vinagreta de cilantro.
Grilled cactus, fresh white cheese, corn and squash blossom, marinated with coriander vinaigrette.

Tostadas del pacifico

Trio de tostadas de ceviche; Vallarta, Acapulco y Camarón.
Corn tortilla fried with Vallarta ceviche (fish), Acapulco ceviche (shrimp with cocktail sauce) and shrimp salad.

Aguachile de camarón

De camarón marinado en limón y chile acompañado de julianas de coco fresco, pepino, cebolla y aguacate
Marinated shrimp aguachile with chile serrano and lime accompanied with fresh coconut, cucumber, onion and avocado.

SOPAS | SOUPS

Sopa de tortilla

Servida con fritura de tortilla de maíz, queso Cotija, crema, aguacate, y chile pasilla.
Tortilla soup served with deep fried corn tortilla, Cotija cheese, cream, avocado and pasilla chilli pepper.

Crema de elote

Acompañada con crotones y granos elote asado
Corn cream soup, served with croutons and roasted corn

PLATO FUERTE | MAIN COURSES

Enchiladas de mole poblano

Enchiladas rellenas de pollo servidas con una delicada salsa de mole poblano, hilos de crema al limón y aros de cebolla desflemada al orégano.
Corn tortilla stuffed with chicken served with delicate mole sauce, topped with a lemon cream and onion rings sprinkled with oregano.

Fajitas de res o pollo

Salteadas con pimientos y cebolla acompañadas de arroz, guacamole y tortillas de harina, montada sobre un comal caliente.
Beef or chicken fajitas, sautéed with peppers and onions, served with rice, guacamole and flour tortillas over a burning hotplate.

Comal del Mariachi

Arrachera, pollo, chorizo y quesos fundidos, con nopal asado y quesadilla
Flank steak, chicken, chorizo, served with melted cheeses, roasted cactus and quesadillas.

MARIACHI



Birria de res “Jalisco”

Birria de res confitada con ligera salsa de tres chiles, acompañada con arroz blanco a la morisqueta, cebolla, rábano, aguacate, cilantro y tortilla de maíz.

Delicious slow-cooked beef stew made with tender beef chunks, marinated with three different chiles accompanied by morisqueta rice, sliced avocado, onions, coriander, radish and corn tortillas.

Short Rib en su jugo

Braseado de costilla de res en su jugo con hierbas finas, acompañado de nopal asado y papas cambray rostizada

Braised beef short Rib with fine herb and gravy, accompanied with grilled cactus from the market garden and sautéed baby potatoes.

Cochinita Pibil

Carnitas tiernas aromatizadas con achiote envuelto en hojas de plátano con una esencia de naranja, acompañada con piña asada, cilantro, cebolla desflemada y frijoles fritos.

Traditional Yucatan-Style recipe of tender carnitas with flavored achiote, wrapped in banana leaves and orange extract accompanied by grilled pineapple, coriander, pickled onions and fried beans.

Taco de salmón

Salmón al pastor sobre tortilla de maíz azul, cebolla caramelizada, con crocante de piña deshidratada.

Salmon al pastor over blue corn tortilla, caramelized onions, crispy pineapple dehydrated.

Camarón pacífico

Camarones salteados al tequila, con salsa de chile chipotle acompañado de arroz y verduras asadas.

Delicious sautéed shrimps with chipotle sauce and tequila, served with white rice and grilled vegetables.



Chile relleno



Chile poblano relleno con queso panela y vegetales, bañado con una salsa martajada de dos tomates, acompañado de frijoles y arroz.

Filled with panela cheese, vegetables, covered with martajada tomato sauce and served with beans and rice.

*Langosta Royal \$1428

Cola de langosta gratinada con salsa holandesa de huitlacoche, servida con salsa de chile guajillo sobre una cama de arroz, acompañada con elote y tomate asado.

Sautéed lobster tail au gratin with mushroom hollandaise sauce, served with guajillo sauce, accompanied by a bed of rice, cobb and roasted tomato.

*Cargo extra para huéspedes en plan todo incluido los precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA del 16 %

*Additional charge for All Inclusive guests. Prices are in Mexican pesos and include a 16 % tax.

POSTRE | DESSERTS

Churros con cajeta

Churros served with creamy caramel.

Buñuelos rellenos de crema y salsa de vainilla

Buñuelo filled with pastry cream and vanilla sauce.

Flan de raicilla

Caramel custard with Raicilla liqueur.

*El consumo de carne, pollo, pescado, mariscos y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo condiciones médicas. Por favor avisenos si alguien de su grupo tiene alguna alergia.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify us of any pre-existing health conditions or allergies that we should be aware of.



Vegetariano | Vegetarian



Suave | Mild