



## Entradas para la mesa



Tabla de aperitivos para compartir

### Table Starters


Sharing Appetizer Board

Focaccia artesanal de masa madre    
Artisan sourdough focaccia




Dip de salsa marinara   
Marinara dip


Dip de ajo asado    
Roasted garlic dip

## Antipasti




**CARPACCIO DE RES**   
Arúgula, láminas de parmesano, aderezo César,  
cebolla encurtida  
BEEF CARPACCIO  
Arugula, shaved parmesan, Caesar dressing,  
pickled onion



**CALAMARI FRITTI**    
Calamares fritos y crujientes con alioli  
de ajo y salsa marinara  
CALAMARI FRITTI  
Crispy fried calamari with garlic aioli  
and marinara sauce



**ENSALADA CÉSAR**     
Lechuga iceberg, crutones, aderezo César,  
tocino. Opción de pollo o camarón  
CAESAR SALAD  
Iceberg lettuce, croutons, Caesar dressing,  
bacon. Choice of chicken or shrimp



**BURRATA**    
Queso burrata cremoso con tomates frescos,  
albahaca y aceite de oliva virgen extra  
BURRATA  
Creamy burrata cheese with fresh tomatoes,  
basil, and extra virgin olive oil



## → Pizza ←




**MARGHERITA**     
Tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva  
MARGHERITA  
Tomato, mozzarella, basil, olive oil




**PEPPERONI**    
Tomate, mozzarella, pepperoni, orégano  
PEPPERONI  
Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano

**HAWAIANA**    
Tomate, mozzarella, jamón york, piña  
HAWAIIAN  
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

**CAPRICCIOSA**    
Tomate, mozzarella, alcachofa, champiñones,  
aceitunas negras, jamón ahumado  
CAPRICCIOSA  
Tomato, mozzarella, artichoke, mushrooms,  
black olives, smoked ham

**PROSCIUTTO Y ARÚGULA**    
Tomate, mozzarella, jamón prosciutto,  
arúgula, parmesano  
PROSCIUTTO & ARUGULA  
Tomato, mozzarella, prosciutto,  
arugula, parmesan

**QUATTRO FORMAGGI**     
Tomate, mozzarella, provolone, parmesano,  
queso azul, ajo  
FOUR CHEESE  
Tomato, mozzarella, provolone, parmesan,  
blue cheese, garlic

**DIAVOLA**     
Tomate, mozzarella, salami,  
hojuelas de chile, orégano  
DIAVOLA  
Tomato, mozzarella, salami, chili flakes, oregano

**QUATTRO CARNI "MEAT LOVERS"**    
Tomate, mozzarella, pepperoni, tocino, jamón,  
salchicha italiana  
FOUR MEAT "MEAT LOVERS"  
Tomato, mozzarella, pepperoni, bacon, ham,  
Italian sausage

### FRUTTI DI MARE

Tomate, mozzarella, mejillones, almejas, camarones, calamares

#### SEAFOOD

Tomato, mozzarella, mussels, clams, shrimp, calamari

### TARTUFO E FUNGHI

Ricotta, champiñones, aceite de trufa

#### TRUFFLE & MUSHROOM

Ricotta, mushrooms, truffle oil

### BIANCA DE PERA

Mozzarella, queso de cabra, pera, nueces, miel

#### PEAR BIANCA

Mozzarella, goat cheese, pear, walnuts, honey

### SUPREMA CON CARNES

Tomate, queso vegano, pimientos, aceitunas, champiñones, pepperoni, salchicha italiana

#### SUPREME MEAT

Tomato, vegan cheese, bell peppers, olives, mushrooms, pepperoni, Italian sausage

### POLLO BBQ

Pollo, tocino, piña, salsa barbacoa

#### BBQ CHICKEN

Chicken, bacon, pineapple, barbecue sauce

## ➤ Pastas ➤

### SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS

#### EN SALSA MARINARA

Tomates San Marzano, ajo, orégano, albóndigas de ternera

#### SPAGHETTI & MEATBALLS IN MARINARA SAUCE

San Marzano tomatoes, garlic, oregano, beef meatballs

### LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Mezcla de mariscos, tomates San Marzano, vino blanco

#### LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Mixed seafood, San Marzano tomatoes, white wine

### RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Pasta rellena de ricotta y espinaca, mantequilla, salvia

#### RICOTTA & SPINACH RAVIOLI

Stuffed pasta with ricotta and spinach, butter, sage

### FETTUCCINE ALFREDO

Mantequilla, parmesano, crema.

Opción de pollo o camarón

#### FETTUCCINE ALFREDO

Butter, parmesan, cream. Choice of chicken or shrimp

### GNOCCHI QUATRO FORMAGGI

Mozzarella, queso azul, parmesano, pecorino

#### FOUR CHEESE GNOCCHI

Mozzarella, blue cheese, parmesan, pecorino

### LASAGNA BOLOÑESA

Ragú de carne cocinado a fuego lento, bechamel cremosa y parmesano curado

#### BOLOGNESE LASAGNA

Slow-cooked meat ragù, creamy béchamel, aged parmesan



## Especialidades de la casa House Specialties

### RISOTTO DE BOGAVANTE

Arroz arborio, caldo de azafrán, bogavante

#### LOBSTER RISOTTO

Arborio rice, saffron broth, lobster

### RISOTTO DE CALABAZA

Arroz arborio, caldo de vegetales, calabaza asada

#### PUMPKIN RISOTTO

Arborio rice, vegetable broth, roasted pumpkin

### POLLO ALLA PARMIGIANA

Servido con spaghetti Alfredo o pomodoro

#### CHICKEN PARMIGIANA

Served with spaghetti Alfredo or pomodoro

### SALMONE ALLA TOSCANA

Espinaca, tomate seco, ajo

#### TUSCAN SALMON

Spinach, sun-dried tomatoes, garlic

### TAGLIATA ALLA GRIGLIA

Filete de res, rúcula, papas al romero, parmesano

#### GRILLED TAGLIATA

Beef steak, arugula, rosemary potatoes, parmesan



## Especial/Special

### RAVIOLI DE CANGREJO REAL \$1000 MXN

Pasta fresca rellena de cangrejo real,  
jugo de mariscos

### KING CRAB RAVIOLI \$1000 MXN

Fresh pasta stuffed with king crab,  
seafood broth

### RIB EYE "PEPE VERDE" \$800 MXN

Angus Choice USDA, crema de pimienta  
verde, espárragos, papas trufadas

### RIB EYE "PEPE VERDE" \$800 MXN

USDA Choice Angus, green pepper corn  
cream, asparagus, truffle potatoes

Platillos exclusivos sin costo adicional para huéspedes de Iberostar Selection Coral Cancún. Los huéspedes de Iberostar Selection Coral Cancún podrán disfrutarlos con un cargo adicional.  
Complimentary for guests of Iberostar Selection Coral Cancún.  
An additional surcharge applies for Iberostar Selection Coral Cancún guests.

## Postres Desserts

### TIRAMISÚ

Postre clásico italiano con mascarpone y café  
Classic Italian dessert with mascarpone and coffee

### PANNA COTTA

Postre italiano a base de crema de vainilla  
y frutos rojos  
Vanilla cream dessert with berries

### CANNOLI SICILIANI

Rellenos de ricotta dulce y pistacho  
SICILIAN CANNOLI  
Filled with sweet ricotta and pistachio

### CHEESECAKE

Con mermelada de frutos rojos  
With berry compote

### FLAN NAPOLITANO

Con nata y dulce de leche  
With cream and dulce de leche

### PIZZA DOLCE

Nutella, plátano, nueces, fresas, M&Ms  
SWEET PIZZA  
Nutella, banana, walnuts, strawberries, M&M's



## Para los pequeños For kid's

### CREMA DE VERDURAS

Servida con pan y mantequilla  
VEGETABLE CREAM SOUP  
Served with bread and butter

### SPAGHETTI DON LUIGI

Salsa de tomate o queso  
SPAGHETTI DON LUIGI  
Tomato or cheese sauce

### POLLO A LA MILANESA

Pollo a la milanese empanizado con limón  
CHICKEN MILANESE  
Breaded chicken with lemon

### ALBÓNDIGAS NAPOLITANAS




Albóndigas de ternera en salsa de tomate  
NEAPOLITAN MEATBALLS  
Beef meatballs in tomato sauce

### PIZZA BAMBINA

Salsa de tomate y queso  
PIZZA BAMBINA  
Tomato sauce and cheese



-  Gluten
-  Leche
-  Huevo
-  Frutos secos
-  Sésamo
-  Pescado
-  Sulfito
-  Moluscos
-  Crustáceos
-  Picante

-  Gluten
-  Milk
-  Egg
-  Nuts
-  Sesame
-  Fish
-  Sulphite
-  Molluscs
-  Crustaceans
-  Spicy



NUESTRO INGREDIENTE SECRETO  
**PESCADO Y MARISCO DE  
 ORIGEN RESPONSABLE**

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

OUR SECRET INGREDIENT?  
**RESPONSIBLY SOURCED  
 FISH AND SEAFOOD**

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

Algunos platos se pueden hacer libres de gluten. Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!

Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.

Some of our dishes can be accommodated to be gluten-free. Please ask your waiter if you have any dietary restrictions or concerns.

THANK YOU FOR CONTRIBUTING TO LOBSTER CONSERVATION!

From March 1st to June 30th, we respect the lobster breeding season by not fishing or serving this product in our hotels, so a substitute product will be offered.