

MEXICANO

El Tapatío

AL CENTRO DE LA MESA STARTERS TO SHARE



Salsa guajillo cremosa

Creamy guajillo sauce 🍴

Salsa verde 🍴

Salsa roja 🍴

Salsa habanera negra cremosa

Creamy black habanero sauce 🍴

Guacamole

Salsa mexicana

Mexican salsa

Totopos

Tortilla chips

Tostadas tajín

Tajín tostadas

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

TACOS / ENCHILADAS

TOSTADA DE MARISCOS ESTILO NAYARIT

Tostada de maíz, mariscos mixtos (pulpo, pescado y camarón), tomate, cilantro, jugo de limón, cebolla morada.

NAYARIT-STYLE SEAFOOD TOSTADA 🍴 🐙 🐟

Corn tostada topped with mixed seafood (octopus, fish, and shrimp), tomato, cilantro, lime juice, and red onion.

ENTRADAS - STARTERS

Sopas - Soups



CALDO DE RES DE LA ABUELA

Cebolla, cilantro, limón, chile serrano.

GRANDMA'S BEEF SOUP 🍴

Onion, cilantro, lime, serrano chile.

POZOLE DE CERDO TRADICIONAL

Cebolla, lechuga, rábano, queso, orégano, chile triturado, limón.

TRADITIONAL PORK POZOLE

Onion, lettuce, radish, cheese, oregano, crushed chile, lime.

SOPA POBLANA DE VEGETALES

POBLANO VEGETABLE SOUP 🍴

TOSTADA DE ATÚN ROJO ESTILO VALLARTA

Tostada de maíz, atún rojo cortado cubos, chile serrano, aceite de ajonjolí, soya, jugo de limón.

VALLARTA-STYLE AHI TUNA TOSTADA 🍴 🐟

Corn tostada with cubed ahi tuna, serrano chile, sesame oil, soy sauce, and lime juice.

TACOS AL PASTOR CON QUESO Y HARINA (OPCIÓN VEGANA)

Carne de cerdo marinada con especias, achiote, jugo de piña, jugo de naranja, tortilla de maíz.

AL PASTOR TACOS WITH CHEESE (VEGAN OPTION AVAILABLE) 🍴 🌱 🥛

Pork marinated with spices, achiote, pineapple and orange juice, served on corn tortillas.

QUESABIRRIAS DE RES CON CONSOME

Tortilla de maíz rellena con queso oaxaca y carne de res, bañada con adobo, acompañada con consome de barbacoa, cebolla y cilantro.

BEEF QUESABIRRIA WITH CONSOMÉ 🍴

Corn tortilla filled with Oaxaca cheese and beef, topped with adobo, served with barbacoa consomé, onion, and cilantro.

TACO NORTEÑO

Taco de carne de res, chorizo, pollo, carne de cerdo y chile jalapeño, acompañado con cebollas asadas.

NORTHERN-STYLE TACO 🍴

Beef, chorizo, chicken, pork, and jalapeño, served with roasted onions.





PLATOS FUERTES MAIN DISHES

TACOS / ENCHILADAS

TACOS DE COCHINITA PIBIL

Carne cerdo marinada con especias, recado rojo y cocinada por 12hrs en pib, acompañado con cebolla morada encurtida en jugo de limón y oregano.

COCHINITA PIBIL TACOS

Pork marinated with spices and recado rojo, slow-cooked for 12 hours in a pib oven, served with pickled red onion in lime juice and oregano.

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

Tortilla de maíz servida con dedos de pescado blanco (frito), acompañado con mayonesa de chipotle y ensalada de col y cilantro.

BAJA-STYLE FISH TACOS

Corn tortilla with crispy white fish, chipotle mayonnaise, and a cilantro slaw.

TACOS GOBERNADOR

Tortilla de harina acompañada de guisado de camarones, con pimientos y cebolla, además de queso gouda.

GOBERNADOR TACOS

Flour tortilla filled with sautéed shrimp, peppers, onions, and melted Gouda cheese.

EMPANADA DE MARISCOS

Empanada de mariscos, rellena de camarones y pulpo, guisados a la mexicana, acompañado de aguacate y mayonesa.

SEAFOOD EMPANADA

Pastry stuffed with shrimp and octopus in a Mexican-style stew, served with avocado and mayonnaise.

TACOS DE SETAS

Setas guisadas con pimientos, estilo fajitas, acompañado de limón y salsa tatemada.

MUSHROOM TACOS

Sautéed mushrooms with peppers, fajita-style, served with lime and smoky roasted salsa.

ENCHILADAS VERDES CON POLLO

Tortilla de maíz rellena con guisado de pollo, bañadas con salsa verde cremosa y gratinadas con queso gouda.

CHICKEN ENCHILADAS VERDES

Corn tortillas filled with chicken, topped with creamy salsa verde and gratinéed with Gouda cheese.

ENCHILADAS DE MOLE CON POLLO

Tortilla de maíz rellenas con guisado de pollo, bañadas con mole negro de la casa, acompañadas con crema, queso fresco y cebolla blanca.

CHICKEN ENCHILADAS WITH MOLE

Corn tortillas filled with chicken, topped with house-made black mole, cream, fresh cheese, and white onion.

ENCHILADAS ROJAS DE RES

Tortilla de maíz, rellenas con carne de res guisada a la mexicana, bañadas con adobo rojo, acompañadas con lechuga fresca, crema y queso fresco.

RED ENCHILADAS WITH BEEF

Corn tortillas filled with beef in a Mexican-style stew, topped with red adobo sauce, fresh lettuce, cream, and fresh cheese.

CHILES RELLENOS / CARNE / QUESO / VEGETALES

Chile poblano relleno de (carne de res guisada, queso o vegetales) bañados con salsa de tomate, acompañados de crema, cebolla morada fresca y cilantro.

STUFFED POBLANO PEPPERS

(BEEF / CHEESE / VEGETABLES)

Poblano chile stuffed with your choice of beef, cheese, or vegetables, topped with tomato sauce, cream, fresh red onion, and cilantro.

COMPLEMENTOS

Arroz rojo, frijoles charros, nopales asados.

SIDES

Red rice, charro beans, grilled nopales.



EXCLUSIVO EXCLUSIVE*

CHILE RELLENO DE LANGOSTA Y CAMARÓN
Salsa de tomate y crema, gratinado
con queso oaxaca.

LOBSTER & SHRIMP STUFFED CHILE RELLENO
With tomato sauce and cream, gratinéed with
Oaxaca cheese.

**MIXIOTE DE COSTILLA DE RES CON ADOBO DE
MAGUEY, PAPAS CAMBRAY Y CEBOLLITAS ASADAS**
Cocción lenta al vapor en hoja de maguey.

**BEEF RIB MIXIOTE WITH MAGUEY ADOBO, BABY
POTATOES & ROASTED SPRING ONIONS**
Slow-steamed in maguey leaves.

***Estos platillos son exclusivos y están disponibles sin costo
adicional para los huéspedes del Iberostar Selection Paraíso
Maya Suites. Para los huéspedes del Iberostar Selection
Paraíso Lindo, estos platillos tienen un costo de MXN \$500.**

Enjoy these exclusive dishes, available at no extra charge
for guests of Iberostar Selection Paraíso Maya Suites. For
guests of Iberostar Selection Paraíso Lindo, these dishes
are available for MXN \$500.

Postres Desserts

**BARRA DE POSTRES, PANES, DULCES MEXICANOS
Y BEBIDAS**

**DESSERT BAR, BREADS, MEXICAN SWEETS
& DRINKS**

PAN DULCE TRADICIONAL

TRADITIONAL SWEET BREAD 🌾 🍷 🍷

CHOCOLATE CALIENTE

HOT CHOCOLATE 🍷

CAFÉ DE OLLA

TRADITIONAL SPICED MEXICAN COFFEE

ARROZ CON LECHE

RICE PUDDING 🍷

CHURROS 🌾

BUÑUELOS 🌾

FLAN DE QUESO

CHEESE FLAN 🍷

PASTEL 3 LECHES

TRES LECHES CAKE 🌾 🍷 🍷

PASTEL QUESO DE BOLA

EDAM CHEESE CAKE 🌾 🍷 🍷

PASTEL DE ELOTE

CORN CAKE 🌾 🍷 🍷

PASTEL CHOCOLATE ABUELITA

CHOCOLATE ABUELITA CAKE

🌾 🍷 🍷





MENU DE NiÑOS — KIDS MENU

TACOS DE POLLO DORADOS

Tacos rellenos de pollo servidos con salsa roja de tomate, lechuga, crema y queso.

CRISPY CHICKEN TACOS

Corn tortillas filled with chicken, served with tomato salsa, lettuce, crema, and cheese.

SOPA DE FIDEO

Sopa caliente de fideo en caldo de tomate con crema y queso.

FIDEO SOUP

Warm noodle soup in a tomato broth, topped with crema and cheese.

TAMALITOS DE MAIZ

Tamales suaves hechos de maiz tierno.

SWEET CORN TAMALES

Soft tamales made with fresh corn.

MOLLETES

Pan bolillo cortado a la mitad con frijoles, queso y jamon.

MOLLETES

Toasted bolillo bread with refried beans, melted cheese, and ham.

PALETAS CONGELADAS DE FRUTA NATURALES

Hechas en casa con fruta natural.

FRESH FRUIT ICE POPS

Homemade popsicles made with real fruit.



Gluten



Leche



Huevo



Frutos secos



Sésamo



Pescado



Sulfito



Moluscos



Crustáceos



Picante



Gluten



Milk



Egg



Nuts



Sesame



Fish



Sulphite



Moluscs



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 platillos 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.