AMERICAN SEAFOOD GRILL

Under the sea

Under The Sea está pensado para que crees momentos inolvidables en compañía de tus seres queridos, es por eso que te sugerimos nuestras entradas para ser servidas al centro de la mesa, pregunta al mesero por sus sugerencias.

Bienvenido a este viaje mágico.

Under The Sea is designed to help you create unforgettable moments with your loved ones. We recommend our starters be served in the centre of the table—ask your server for their suggestions.

Welcome to this magical journey.

Entradas
Starters

CHOWDER DE ELOTE Y CANGREJO
Sopa cremosa de elote acompañada con carne de cangrejo
Creamy corn soup topped with crab meat

ENSALADA DE ESPINACAS Y MANZANA VERDE
Espinaca, mezcla de hojas verdes, manzana verde, aguacate, nueces, pepino, cebolla morada y vinagreta de mostaza
Spinach, mixed greens, green apple, avocado, walnuts, cucumber, red onion and mustard vinaigrette

ATÚN CRUDO
Rebanadas de atún marinadas en vinagreta de limón con pepino y mezcla de hojas verdes
Thin sliced tuna, lemony vinaigrette, crisp cucumber and mixed greens

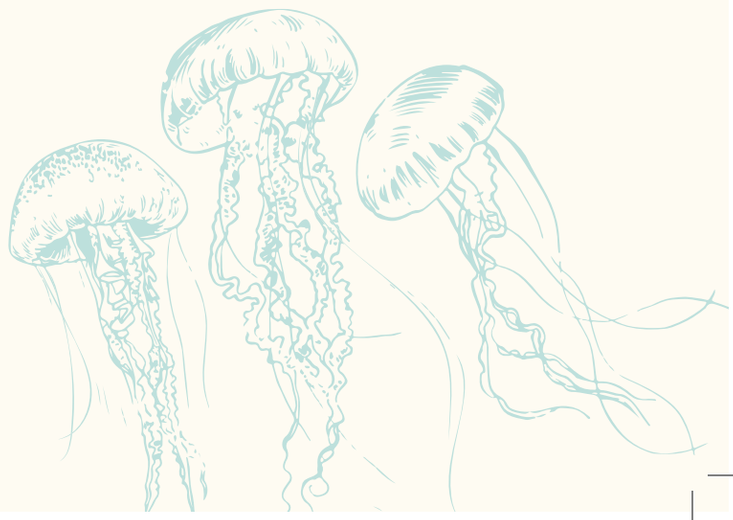
JUDÍAS VERDES
Judías verdes con una salsa de garbanzo al limón
Crisp green beans with a lemon chickpea dipping sauce

TOSTADA DE CEVICHE DE JÍCAMA
Jícama, pepino, cebolla morada, cilantro, zanahoria, marinados en limón, servido sobre una tostada de maíz con aguacate y brotes
Jicama ceviche tostada, cucumber, red onion, cilantro, carrot, brined in lime juice, served on a corn tostada topped with fresh avocado and sprouts

PALOMITAS DE CAMARÓN
Bocados de camarón cubiertos en nuestra mezcla de especias, servidas con salsa marinara
Tender bites of shrimp coated in seasonings and fried, served with marinara sauce

PASTEL DE CANGREJO ESTILO BALTIMORE
Mezcla de lechugas y salsa remoulade
Mixed greens and remoulade sauce

OSTIONES ROCKEFELLER
Espinaca, ajo, tocino y salsa cremosa
Spinach, garlic, bacon and cream sauce



Platos Fuertes
Main Course

SALMÓN ENNEGRECIDO
Filete de salmón ennegrecido sobre ejotes salteados
Blackened salmon filet over sauteed green bean

PESCADO FRITO SUREÑO
Filete de pescado rebozado y frito con salsa tártara y papas a la francesa
Battered and fried fish fillet with tartar sauce and French fries

PASTA ALFREDO DE CAMARÓN
Camarones salteados sobre nuestra pasta cremosa "Alfredo"
Sautéed shrimp over our creamy Alfredo pasta

PULPO A LA PARRILLA
Mayonesa de ajo, papas cambray, camote y betabel
With garlic mayonnaise, baby potatoes, sweet potato, and beetroot

CIOPPINO
Estofado de pescado y mariscos acompañado de pan rústico
Fish and seafood stew served with rustic bread

SHORT RIB BRASEADO
Cocinado a baja temperatura, servido con puré de papa y queso
Slow-cooked and served with mashed potatoes and cheese

ELOTES BABY AL CARBÓN
Sobre stir fry de pimientos y cebolla
Charcoal-grilled baby corn over a stir-fry of peppers and onions

TACOS DE HONGOS ESTILO BAJA
Portobello tempura, ensalada de color y pico de gallo
Baja-style mushroom tacos, tempura portobello, colorful salad and pico de gallo

¿PICANTE?
Pida nuestra salsa de ajo, zanahoria y habanero
Spicy? ask for our garlic, carrot, and habanero sauce

Exclusivo
Exclusive

PORTERHOUSE STEAK* MXN $700
Calidad Angus certificado, vegetales y papas al gratin
Certified Angus, vegetables, and gratin potatoes

MARISCADA A LA BRASA* MXN $700
Mejillones, camarones, calamar, pescado y langostinos, papas confitadas con romero
Mussels, shrimp, squid, fish, and prawns, with rosemary confit potatoes

* Estos platillos son exclusivos y están disponibles sin costo adicional para los huéspedes del Iberostar Selection Paraiso Maya Suites. para los huéspedes del Iberostar Selection Paraiso Lindo, estos platillos tienen un coste de MXN $700

* Enjoy these exclusive dishes, available at no extra charge for guest of Iberostar Selection Paraiso Maya Suites. for guests of Iberostar Selection Paraiso Lindo, these dishes are available for MXN $700

Especiales
Specials

TOMAHAWK STEAK A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE AJO Y TOMILLO PARA COMPARTIR MXN $1500
Steak calidad prime de 1 kg servido con papas a la francesa
Grilled tomahawk steak with garlic and thyme butter to share
1 kg (2.2 lbs) prime quality steak served with french fries

COLA DE BOGAVANTE A LA PARRILLA
Grilled lobster tail MXN $700

Postres
Desserts

PIE DE MANZANA CRUJIENTE
Manzanas al horno ,nuez pecana, canela, costra crujiente de mantequilla y helado de vainilla
Baked apples, pecans, and cinnamon, with a buttery crispy crust and vanilla ice cream

FOCA SALADA
Helado de vainilla, caramelo toffee, pretzel y ralladura de naranja
Salted seal, vanilla ice cream, toffee caramel, pretzel and orange zest

PASTEL DE QUESO CON OREO® Y CREMA DE WHISKY
Con nueces caramelizadas y merengue
Oreo cheesecake with whisky cream with caramelized nuts and meringue

QUESADILLAS CON CAMARONES
Suave quesadilla rellena de queso y camarón salteado, servidas con vegetales a la mantequilla
Soft quesadilla filled with cheese and sautéed shrimp, served with buttered vegetables

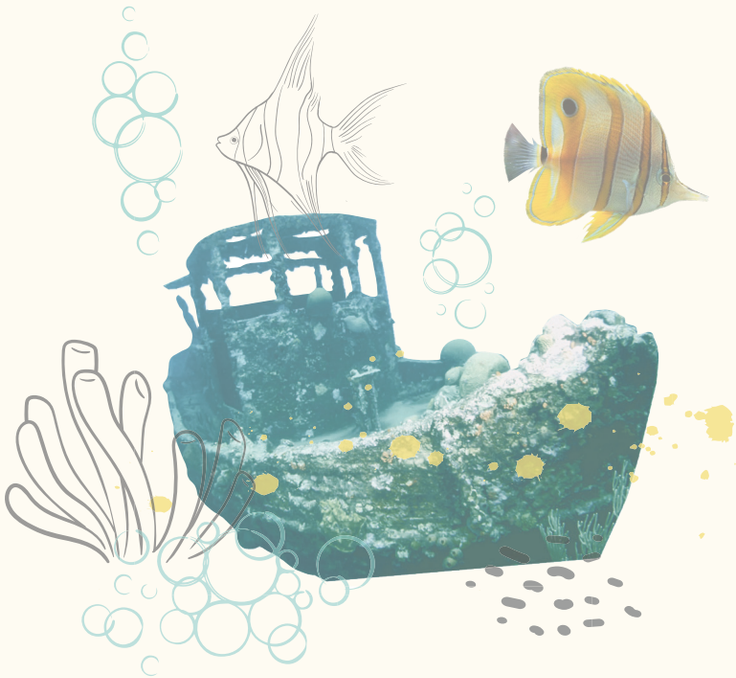
CREMA DE ELOTE
Suave crema de maiz amarillo
Smooth yellow corn cream

BANDERILLAS DE PLÁTANO CON CHOCOLATE
Plátanos cubiertos con chocolate semiamargo espolvoreado con ralladura de chocolate
Bananas coated in semi-sweet chocolate, sprinkled with chocolate shavings

Menú para niños
Children's menu

PESCADO EMPANIZADO
Tiras de pescado empanizado fritas, servidas con salsa tártara y papas fritas
Fried breaded fish strips, served with tartar sauce and french fries

CROQUETAS DE ATÚN
Croquetas de atun base papa fritas, servidas sobre ensalada verde mixta
Potato-based tuna croquettes, served ona bed of mixed greens



Gluten - Gluten

Crustáceos - Crustaceans

Huevos - Eggs

Pescado - Fish

Cacahuetes - Peanuts

Soja - Soya

Leche - Milk

Frutos de cáscara - Nuts

Sésamo - Sesame

Moluscos - Molluscs

Crudo - Raw

VEGETARIAN VEGETARIAN

VEGAN VEGAN

Si usted tiene alguna intolerancia, por favor informe a nuestro personal.

Please inform our staff if you suffer from any food intolerances.

¡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.

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.

CHANGE OF WAVE

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