



al
Mar
BEACH SOCIAL LOUNGE

CENA
DINNER



**The soul of the beachfront
The sea is not just a place, it's a way of
life. ALMAR is Iberostar's tribute to the
brand's Spanish roots and their traditional
chiringuitos along the Mediterranean,
reimagined across the globe to celebrate
the beauty of the destinations we have
the privilege to be in.**

**al
Mar** **al
Mar** **al
Mar**

Entrantes y ensaladas

Appetizers and salads

Molcajete de guacamole

Totopos de maíz azul
Blue corn tortilla chips



Sikil Pak

Hummus yucateco de semilla de calabaza
Yucatecan pumpkin seed hummus



Provoleta al grill

con chorizo o champiñones, queso ahumado a la parrilla, chimichurri, pan multicereal
with chorizo or mushrooms, smoked grilled cheese, chimichurri, multigrain bread



Acapulco

cóctel de pulpo, salsa coctelera, cebolla morada, aguacate
Acapulco octopus cocktail sauce, red onion, avocado



Ensalada de betabel

Betabel rostizado, queso de cabra, pistachos, brotes de soja
Roasted beet salad with goat cheese, pistachios, bean sprouts



Tacos

Baja California de langosta crujiente, ensalada de col, mayonesa chipotle, tortilla de maíz

Baja-style crispy lobster, coleslaw, chipotle mayo, corn tortilla



Mejillón tigre en escabeche

crudités con cilantro

Tiger mussels in escabeche crudités with cilantro



Aguacate a la brasa

Ajo, parmesano, piñones, aceite de oliva, crema agria

Grilled avocado, Garlic, parmesan, pine nuts, olive oil, sour cream



Calamares a la romana

con Chipotle mayo

Battered calamari, chipotle mayo



Mayan Maki Roll

Camarones, arroz, aguacate, semilla de calabaza

Shrimp, rice, avocado, pumpkin seeds



Empanada de carne

Carne de res, aceituna, chimichurri

Beef empanada, olives, chimichurri



Platos fuertes

Main courses

Salmón chileno

Vegetales al rescoldo,
salsa de naranja

Chilean salmon, ember-roasted
vegetables, orange sauce



Robata de camarón a la brasa

con mantequilla de ajo

Grilled shrimp robata with Garlic butter



Lomo de lubina a la brasa

con pico de gallo braseado

Grilled sea bass loin with
grilled pico de gallo



Brocheta de atún a la brasa

con aguacate tatemado,
tomate asado, piña

Grilled tuna skewer, roasted avocado,
roasted tomato, pineapple



Zanahorias asadas

Tahini de almendras,
yogurt griego, chimichurri

Roasted carrots, almond tahini, Greek
yogurt, chimichurri



New York

Cremoso de papa,
arrachera, chimichurri

Creamy potato,
skirt steak, chimichurri



Costilla de res ahumada

Espárragos a la brasa, papa cambray,
ajo rostizado

Smoked beef short rib, grilled asparagus,
baby potatoes, roasted garlic

Kebab de cordero a la brasa

con salsa de yogurt, pan de pita

Grilled lamb kebab,
yogurt sauce, pita bread



Canelón de pollo rostizado

Bechamel de hierbas,
queso Monterey Jack

Roast chicken cannelloni, herb béchamel,
Monterey Jack cheese



Menu infantil

Kids' menu

Nuggets de pollo

Pollo empanado, arroz blanco
Chicken nuggets served with white rice



Dedos de pescado

Pescado, papa francesa, ensalada mixta
Fish fingers, French fries, mixed salad



Sándwich de jamón y queso Suizo

Ham and Swiss cheese sandwich



Helado de chocolate

Chocolate ice cream



Postres

Desserts

Plátano a la parrilla

Crumble de harina de almendra,
helado de stracciatella

Grilled plantain, almond flour crumble,
stracciatella ice cream



Alfajor de chocolate

Galleta de maicena, chocolate 70 %,
dulce de leche, helado de vainilla

Chocolate alfajor, cornstarch cookie,
70% chocolate, dulce de leche,
vanilla ice cream



Pastel tres leches

Tres leches cake



Sorbete del día

Sorbet of the day

Cocktails

Último baile

Gin, jugo de piña, limoncello, jugo de limón y Xtabentún

Gin, pineapple juice, limoncello, lime juice, and Xtabentún

Sabroso atardecer

Tequila blanco, licor de café y crema de coco

White tequila, coffee liqueur, and coconut cream

Canela en rama

Fireball, Angostura bitters, jugo de limón y azúcar

Fireball, Angostura bitters, lemon juice, and sugar

Mocktails

Al Mar

Jugo de arándanos, jarabe de maracuyá, jugo de limón, jugo de piña, jarabe de fresa, semillas de sésamo

Cranberry juice, passion fruit syrup, lime juice, pineapple juice, strawberry syrup, sesame seeds



Vibrante

Jugo de piña, jarabe de maracuyá y jugo de limón

Pineapple juice, passion fruit syrup, and lime juice

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 su época de reproducción, por lo que no pescamos ni servimos langosta en nuestros hoteles durante este periodo. En su lugar, ofreceremos otras opciones con sabores inspirados en nuestra cocina.

Some of our dishes can be accommodated to be gluten-free. Please ask your waiter any questions about allergens.

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.

Si usted tiene alguna intolerancia,
por favor informe a nuestro personal.
Please inform our staff if you suffer
from any food intolerances.

- | | |
|---|--|
|  Gluten |  Leche Milk |
|  Huevo Egg |  Frutos secos Nuts |
|  Altramuces Lupins |  Apio Celery |
|  Mostaza Mustard |  Soja Soy |
|  Sésamo Sesame |  Pescado Fish |
|  Sulfito Sulphite |  Cacahuete Peanut |
|  Moluscos Molluscs |  Crustáceos Crustaceans |



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



**al
Mar**

BEACH SOCIAL LOUNGE