

LaBrisa

ENTRADAS

STARTERS

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 CHORIZO / CHAMPIÑONES

Queso ahumado a la parrilla,
chimichurri, pan multicereal
Smoked grilled cheese, chimichurri,
multigrain bread

CÓCTEL ACAPULCO DE PULPO

Salsa coctelera, cebolla morada, aguacate
Cocktail sauce, red onion, avocado

ENSALADA DE BETABEL

Betabel rostizado, queso de cabra,
pistaches, brotes de soja
Roasted beets, goat cheese,
pistachios, bean sprouts

TACOS BAJA CALIFORNIA DE LANGOSTA

Langosta crujiente, ensalada de col,
mayonesa chipotle, tortilla de maíz
Crispy lobster, coleslaw, chipotle mayo,
corn tortilla

MEJILLÓN TIGRE EN ESCABECHE

Mejillon , escabeche, crudites, cilantro
Mussels, escabeche, crudités, cilantro

LaBrisa

AGUACATE A LA BRASA

Ajo, parmesano, piñones,
aceite de oliva, crema agria
Garlic, parmesan, pine nuts,
olive oil, sour cream

CALAMARES A LA ROMANA

Mayonesa chipotle
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, olives, chimichurri

PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

SALMÓN CHILENO

Vegetales al rescoldo, salsa de naranja
Ember-roasted vegetables, orange sauce

ROBATA DE CAMARÓN A LA BRASA

Mantequilla de ajo
Grilled shrimp robata,
garlic butter

LOMO DE LUBINA A LA BRASA

Pico de gallo braseado
Grilled sea bass loin, grilled
pico de gallo

BROCHETA DE ATÚN A LA BRASA

Aguacate tatemado, tomate asado, piña
Grilled tuna skewer, roasted avocado,
roasted tomato, pineapple

La Brisa

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

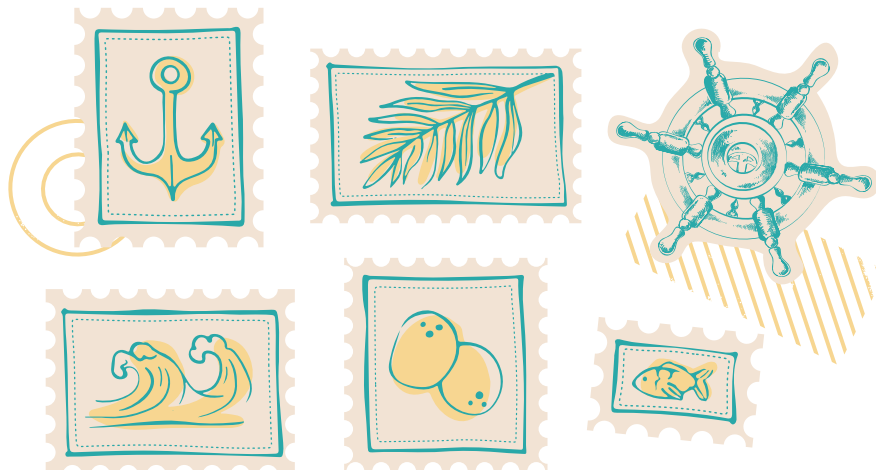
Espárragos a la brasa, papa cambray,
ajo rostizado
Smoked beef short rib, grilled asparagus,
baby potatoes, roasted garlic

KEBAB DE CORDERO A LA BRASA

Salsa de yogurt, pan de pita
Grilled lamb kebab, yogurt sauce,
pita bread

CANELÓN DE POLLO ROSTIZADO

Bechamel de hierbas, Monterey jack
Roast chicken cannelloni, herb béchamel,
Monterey jack cheese



La Brisa

MENÚ INFANTIL

KID'S MENU

NUGGETS DE POLLO

Pollo empanado, arroz blanco

Chicken nuggets served with white rice

DEDOS DE PESCADO

Pescado, papas a la francesa, ensalada mixta

Fish, french fries, mixed salad

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

Jamón, queso suizo

Ham, swiss cheese

POSTRES

DESSERTS

HELADO DE CHOCOLATE CHOCOLATE ICE CREAM

PLÁTANO A LA PARRILLA

Crumble de harina de almendra, helado de stracciatella

Almond flour crumble, stracciatella ice cream

ALFAJOR DE CHOCOLATE

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

Cornstarch cookie, 70% chocolate, dulce de leche, vanilla ice cream

PASTEL TRES LECHES TRES LECHES CAKE

SORBETE DEL DÍA SORBET OF THE DAY

La Brisa

COCTELES

COCKTAILS

ÚLTIMO BAILE

Gin, jugo de piña, limoncello,
jugo de limón y Xtabentún
Gin, pineapple juice, limoncello,
lime juice, and Xtabentún

ZACÁ

Tequila blanco, sandía, limón,
azúcar, Angostura Bitters
Blanco tequila, watermelon, lime,
sugar, Angostura bitters

TIZIMÍN

Gin La Diega, vermut blanco dulce,
Xtabentún
La Diega gin, sweet white vermouth,
Xtabentún

MOCTELES

MOCKTAILS

FESTIVO

Naranja, mango, frutos rojos, limón
Orange, mango, red berries, lime

TÉ SAGRADO

Té negro, maracuyá, arándanos, limón
Black tea, passion fruit, blueberries, lime





Gluten - Gluten



Crustáceos - Crustaceans



Huevos - Eggs



Pescado - Fish



Leche - Milk



Semillas - Seeds

**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.



**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