

"UN RECORRIDO POR MI
AMADO MÉXICO"


JOSÉ ANTONIO SANTIAGO GÓMEZ
CHEF EJECUTIVO

ENTRADAS

QUESO FRITO Y SALSA VERDE 🌿 /

Croquetas de queso Pepper Jack, servidas con salsa ranchera verde y tortillas de maíz

CEVICHE DE CAMARÓN *

Auténtico ceviche del Puerto de Progreso: camarones y pico de gallo, sazonado con aceite de ajo y un toque de orégano

PAN DE ATÚN ESTILO CAMPECHE

Tortilla de maíz rellena de atún guisado, servida con frijol colado, cubierta de salsa de tomate frito

TACO AL PASTOR – ORDEN DE 3 PIEZAS

Cerdo marinado con la receta del chef, servido en tortilla de maíz azul

TACO CAMPECHANO – ORDEN DE 3 PIEZAS

Cerdo, res y chicharrón, servido en tortilla de maíz amarillo
🌿 Disfrute de nuestra opción vegetariana elaborada con flor de calabaza

QUESADILLA ESTILO SONORA – ORDEN DE 1 PIEZA /

Con tortilla de harina, queso Oaxaca, pollo y res, servido con pico de gallo y guacamole

ENSALADAS

MIXTA 🌿 🌱 🍏

Mezcla de lechugas con betabel, tomate cherry y pepino, acompañada de aderezo de mango y cilantro

BBQ

Lechuga, pechuga de pollo al carbón y tomate con cremoso aderezo de cilantro Ranch

PRINCIPALES

ENCHILADAS POTOSINAS 🌿 🌱

Tortillas adobadas rellenas de calabacín guisado con queso fresco, lechuga y crema

PESCA DEL DÍA 🌱

Filete de branzino cocinado al horno de leña con vino blanco y pimientos

CAMARONES AL CARBÓN 🌱 / 🍏

Camarones marinados con adobo huichol, servidos sobre arroz caribeño

PULPO A LA PARRILLA 🌱 /

Pulpo en adobo de 3 chiles, cocinado al carbón, acompañado de patatas bravas

LANGOSTA CARIBEÑA 🌱

Cocinada al carbón, acompañada de vegetales y arroz de la casa

POLLO ESTILO SINALOA 🌱 / 🍏

Marinado en adobo de chiles secos y especias, cocinado al horno de leña, servido con echalotes asados

CARNE EN SU JUGO 🌱

Carne de res picada, cocinada en su jugo, con cilantro, aguacate y tortillas al comal

MILANESA DE RES

Servida con lechuga, guacamole y salsa mexicana

SOPA

DE LIMA 🍏

Hecha con pollo, tiras de tortilla frita y vegetales con todo el sabor de la lima yucateca

PARA COMPARTIR

ARROZ DE MARISCOS 🌱

Un especial del chef cocinado al horno de leña

PATO CONFITADO 🌱

Medio pato cocinado por 8 horas a baja temperatura, servido al estilo México con tortillas de maíz al comal, acompañado de salsa verde

CHAMORRO AL PIBIL 🌱

Braseado y servido con cebolla morada encurtida y tortillas de comal

🌱 **Libre de Gluten.** En Le Blanc Spa Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🍏 Platicos ligeros y saludables con menos de 400 kcal por porción.

🌿 **Vegetariano** / **Picante** / **🌱 Vegano**

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO 🌱🌱
Crujiente de cacao, helado de café chiapaneco
y compota de mango con maracuyá

TARTA DE PLÁTANO 🍷
Galleta sablé salada, plátano a la leña
acompañado de helado de coco con ron

FLAN 🌱
Vainilla, granité de chaya con piña,
compota de guayaba y lima yucateca

PANQUÉ DE ELOTE 🌱
Helado de tres leches, crema de rompopo
y polvo de mantequilla avellanada

CAFÉ

REGULAR | CAPUCHINO | ESPRESSO | LATTE

CAFÉ SIGNATURE

CAFÉ DE OLLA
La tradición de México, extraído por goteo

🌱 **Libre de Gluten.** En Le Blanc Spa Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

🌱 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

HELADOS

HELADO DE DULCE DE LECHE
No me mandes papeles, yo no sé leer; mejor
mándame el dulce de leche, que me lo
quiero comer

HELADO DE TRES LECHE
Árboles de la alameda, chiquitos pero
floreando y un helado de tres leches que me
está esperando

HELADO DE MEZCAL 🍷
De tanto cantar, ya me duele la garganta
porque aquí no saben dar del heladito que
ataranta

NIEVE DE LIMÓN
De tu ventana a la mía, me tiraste un limón;
lo dulce quedó en el aire, lo amargo en mi
corazón


GONZALO PONCE MUÑOZ
Chef Pâtissier

🍷 Contiene alcohol