

Disfrute de la mejor vista al mar de Cortés mientras saborea cada uno de nuestros platillos delicadamente balanceados, los sabores del mar mexicano en todo su esplendor

COCTELES PREPARADOS AL MOMENTO

MEXICAN MULE

La famosa mula de Moscú llegó a México con una variación tan deliciosa como el original, elaborada con el protagonista de los destilados mexicanos: tequila, limón fresco y un toque de jengibre

BAJA COLLINS

Una forma refrescante y sutil para relajarse: vodka, notas de damiana, jugo de limón y aromática canela

OCEAN BREEZE

Nunca pero nunca me abandones gotita de mezcal. Mezclado con jugo de jamaica, limoncito y dulce sandía fresca, escarchado con chile en polvo

MARGARITA MAYA

Traigo penas en el alma que no las mata el licor pero este tequilita, parece que me está afinando la voz con Triple Sec y Xtabentún de las tierras mayas, sin olvidar el jugo de limón

ALL OVER LOS ALTOS

Sin algo que pique no sabe la vida, pásele al tequila con picor, licor de flor de saúco y el toque agridulce de fruta de la pasión

ENTRADAS

CRUDO DE TOTOABA *🌱 /

Jugoso y delicado pescado con pepino, manzana, piña, aguacate y caldillo de chile serrano

TOSTADA DE ATÚN *🌱

Ligero y saludable, con aguacate, pepino, rábano y salsa macha de cacahuete

TIRADITO DE CAMARÓN *🌱

Delicia del mar con aguachile de mango, ensaladita de pepino, jícama, cebolla, cilantro y habanero

CONCHAS DE LA BAJA 🌱

El sabor del mar a tu plato; ostión de San Carlos y almeja chocolata gratinados con quesillo, poblano y adobo

ENSALADAS

ENSALADA COLIMA 🌱🌿🥬

Fresca mezcla de palmitos con pesto de pepita, coliflor curtida en jamaica, tomate cherry y hojas verdes

HOJAS VERDES 🌿🥬

Sabores nuevos en un clásico; cacahuates garapiñados, hinojo, cítricos y aderezo de guayaba

SANDÍA 🌿

El verano llega a tu mesa con sandía asada, queso panela, menta, aderezo de habanero y piña

SOPAS

CREMA DE ELOTE 🌿🥬

Cremosita creación con elotito quemado, cenizas de tortilla y aceite de chiles

CHILPACHOLE 🌱

Delicioso estofado marino con jaiba frita, zanahoria rostizada, aguacate y chochoyote

PARA EL ANTOJO

TLACOYOS DE FRIJOL 🌱🌿🍃

Tradicional empanada mexicana con crema, lechuga y queso fresco

TACO DE PULPO A LAS BRASAS

Un regalo del mar servido con elote asado, salsa verde y ensalada de col

TACO DE JAIBA SUAVE 🌱

Con aguacate, mayonesa de chipotle, mango y piña asada con habanero

TAMAL ✨🌱

Variación del antojo clásico con chicharrón prensado, camarón seco, salsa de frijol, aguacate y queso Cotija

INFLADITA DE BARBACOA DE RES 🌱

Esponjada y crujiente con aguacate, cebolla curtida y rábanos

TACO DE BRISKET

Jugoso, suave y delicioso corte en tortilla de harina, aguacate y salsa macha

PLATO PRINCIPAL DEL MAR

PESCADO A LA TALLA 🌱🌿

Acompañado con arroz cremoso y salsa de limón con chile serrano

CAMARONES ZARANDEADOS 🌱🍃

Un clásico de la cocina mexicana con salsa de chile güero y vegetales del huerto

PULPO ASADO

Una delicia del mar con papas adobadas, salsa martajada de tomatillo, zanahoria y calabaza al grill

CAZUELA DE MARISCOS 🌿🍃

Gran mezcla de sabores y colores: mejillón, almeja, camarón, Mezcal, tomate y chile guajillo con serrano

DE LA TIERRA

ENCHILADAS DE PLÁTANO MACHO



Una variación del favorito mexicano con mole y aguacate

POLLO ASADO



Un sabroso cuarto de pollo con arroz rojo y cebollitas cambray

PICAÑA A LAS BRASAS



Corte de gran sabor con salsa de café y chile, puré de camote y vegetales asados

SHORT RIB



Asado para los conocedores con salsa de achiote y esquites

MEJORA TU EXPERIENCIA

(CARGO A LA HABITACIÓN)

BOGAVANTE



\$2,730 MXN

Zarandeado acompañado de vegetales asados y mantequilla

TOMAHAWK 1.3KG



\$1,470 MXN

Sazonado con un rub de chiles secos con frijoles de la olla, vegetales asados, arroz a la mexicana, chimichurri picante, tortillas hechas a mano y salsas



Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación.

El tipo de cambio para cobro de servicios es de MXN \$21.00

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.

Vegetariano Picante Vegano

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

Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

DIGESTIVOS

LICOR DE CAFÉ

Mezcla de café, azúcar y licor que puede disfrutarse tanto como digestivo o como postre

LICOR AGAVERO

Licor a base de Tequila y miel, infusionado con flor de damiana de la zona de las Baja Californias

XTABENTÚN CON CAFÉ

Licor de miel de flores de Xtabentún, anís y coco, típico de la región maya

TÉ

EARL GREY

ENGLISH BREAKFAST

VERDE

VERDE CON MANGO Y JENGIBRE

VERDE CON MORAS

ROOIBOS CON CARAMELO

FRUTOS DEL BOSQUE

MANZANILLA

MENTA

CAFÉ

REGULAR

ESPRESSO

LATTE

CAPUCHINO



Ⓜ 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. 🌱 Vegetariano

POSTRES

BUÑUELO DE NARANJA 🍊

Sobre crema de queso ricotta y supremas de naranja con licor de Damiana, bañado con salsa de piloncillo, anís y canela

CHURROS Y CHOCOLATE 🍫 🍩

Con helado de dulce de leche, chocolate caliente y salsas de chocolate y de caramelo

ODA AL MAÍZ 🌽 🍷

Bizcocho y mousse de elote, toffee de caramelo y helado de queso

CHEESECAKE 🍰 🍷

Cheesecake de vainilla con compota de guayaba y piloncillo, crujiente de maíz y helado de guayaba

HELADOS

HELADO DE COCO

El delicioso sabor a coco se luce en este cremoso helado

HELADO DE MANGO

Exquisitos trozos de mango natural le dan a este refrescante postre una textura y sabor incomparables

SORBETE DE PIÑA Y ALBAHACA

Este magnífico sorbete de dulce e intenso sabor apetece después de una buena comida

NIEVE DE JAMAICA

Disfrute de la deliciosa combinación de la flor de jamaica y perlas crujientes de fresa que sorprenderán a su paladar