

LA POPULAR®

PARRILLA DE MAR | TULUM

ENTRADAS | STARTERS

GUACAMOLE

TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTARE

Con salsa de maracuyá y chile guajillo, pistache y ajo.
With passionfruit and guajillo sauce, pistachio and garlic.

TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTARE

Con salsa de soya y chile. / With soy and chilli sauce.

CACEROLA DE CAMARÓN Y PULPO SHRIMP & OCTOPUS CACEROLE

Con salsa de chimichurri, queso parmesano y pan tostado.
With chimichurri sauce, parmesan cheese and toasted bread.

DEDOS DE PESCADO / FISH FINGERS

Salsa criolla, mayonesa y chips de plátano.
Criolla sauce, mayonnaise and banana chips.

PAPAS GAJO / POTATOE WEDGES

Con crema agria y jalapeño. / With sour cream and jalapeño.

ENSALADAS | SALADS

ENSALADA DE ATUN FRESCO FRESH TUNA SALAD

Con brotes, aguacate, perlas de sandía y vinagreta de mostaza. / With sprouts, avocado, watermelon pearls and mustard vinaigrette.

ENSALADA DE LA CASA / HOUSE SALAD

Con mix de lechugas tiernas, arugula, semillas de girasol y tomates orgánicos. / With lettuce mix, rucola, sunflowers seeds and organic tomatoes.

ENSALADA DE QUINOA/ QUINOA SALAD

Con queso panela, aguacate, pepino y mango.
With panela cheese, avocado, cucumber and mango.

TACOS • 12 - 5 PM

ARRACHERA / FLANK STEAK (3PZ)

PESCADO / FISH (3PZ)

CAMARÓN / SHRIMP (3PZ)

CARNITAS DE ATÚN / TUNA CARNITAS (3PZ)

VEGANO/ VEGAN (3PZ)

Con setas y piña. / With mushrooms and pineapple.

QUESADILLA DE MARLIN / MARLIN QUESADILLA

Con aguacate, salsa verde y queso manchego.
With avocado, green sauce and manchego cheese.

SOPAS | SOUPS

SOPA DE CAMARÓN / SHRIMP SOUP

Con chile guajillo y chile chipotle. / With guajillo and chipotle.

CEVICHE

AGUACHILE ROJO/ RED AGUACHILE

Con pepino y cebolla morada.
With cucumber and red onion.

CEVICHE NÔMADE

Uva verde, rábano, apio y jalapeño.
Green grape, radish, celery and jalapeño.

ESPECIALES | SPECIALS

MEJILLONES AL AZAFRÁN SAFFRON MUSSELS

Servidos con pan tostado y aceite de ajo.
Served with toast and garlic oil.

ATÚN A LA PARRILLA / TUNA STEAK

Con salsa de nuez, miel, chipotle y queso de cabra.
With nut sauce, honey, chipotle and goat cheese.

SALMÓN AL GRIL / GRILLED SALMON

Con salsa de limón, miel y jengibre, servido con
vegetales a la parrilla. / With lemon, honey and
ginger sauce, served with grilled vegetables.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN SHRIMP BURGER

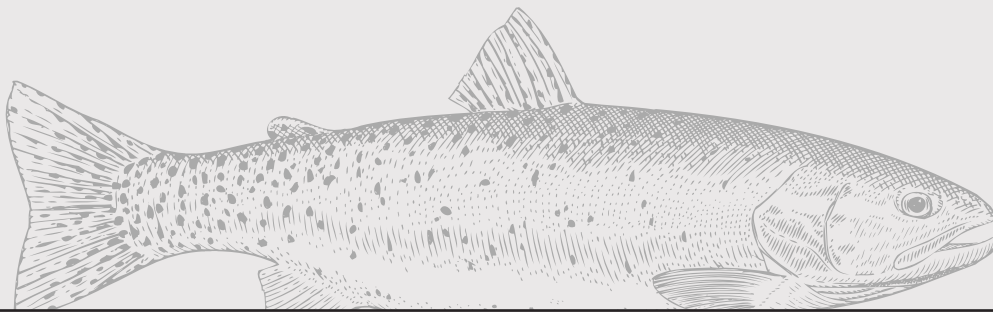
Piña a la parrilla, queso monterrey y papas gajo.
Grilled pineapple, Monterey Jack cheese and potato wedges.

CORTE ESPECIAL / SPECIAL CUT

Pregunta a tu mesero por nuestro corte especial.
Ask your waiter for our special cut.

BROCHETAS DE TOFU / TOFU SKEWERS \$330

Con pimientos, champiñones y mousse de aguacate.
With peppers, mushrooms and avocado mousse.



PARA COMPARTIR | TO SHARE

PARGO, RÓBALO, MERO, BOQUINETE SNAPPER, SEA BASS, GROUPER, HOGFISH

Servido con salsa de su elección:
Served with your selected sauce:

VERDE CÍTRICA / CITRIC AND GREEN

Perejil, limón, ajo, aceite de oliva y peperoncino.
Parsley, lime, garlic, olive oil and peperoncino.

SARANDEADO

Puré de ajo asado, sal de mar y chile cascabel.
Mashed-grilled garlic, sea salt and cascabel pepper.

ESPECIADO / SPICY

Cilantro, paprika, comino y sal de apio.
Coriander, paprika, cumin and celery salt.

MARISCOS | SEAFOOD

SÓLO EN TEMPORADA / ONLY IN SEASON:

ALMEJAS / CLAMS

LANGOSTINOS / PRAWNS

CAMARONES / SHRIMP

LANGOSTA / LOBSTER

GUARNICIONES | SIDE DISH

MEDIA ORDEN / HALF ORDER / ORDEN COMPLETA / ORDER

BERENJENAS / EGGPLANT

Con papikra y cilantro. / With paprika and coriander.

ZANAHORIAS / CARROTS

Con jengibre, comino y azúcar mascabado.

With ginger, cumin and brown sugar.

CEBOLLAS / ONION WEDGES

En gajos con miel. / With honey.

ELOTE / CORN

Con alioli y mantequilla. / With garlic mayonnaise and butter.

CAMOTE / SWEET POTATO

Con brotes de chícharo. / With pea sprouts.

DULCE | SWEETS

BOMBA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE BOMB

Agrega helado / Add ice cream

PIÑA ASADA CON HELADO / ROASTED PINEAPPLE w/ ICE CREAM

TARTA DE MANZANA / APPLE TART

Con helado de vainilla y coco rallado

With vanilla ice cream and grated coconut.

PLATO DE FRUTAS / FRUIT PLATE

HELADO DEL DÍA / ICE CREAM OF THE DAY

Los platillos elaborados con huevo, carne o pescados crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un servicio un servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas.

Dishes made with eggs, meat, or fish raw or lightly cooked, are eaten at your own risk. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages.