



Cristalino

Lagoon Front Gourmet & Bar



🕒 7:30 a 11:30 hrs.

Desayuno

LO REGIONAL

Sopa de Lima **\$200**
Tradicional sopa maya con lima tatemada, 150gr de pechuga de pollo, chile xcatik y cebolla morada encurtida

Sopa Azteca **\$180**
Sopa de chiles (ancho y guajillo), 150gr de pollo, fritura de maíz azul, espuma de cilantro, queso fresco, aguacate y cebolla encurtida.

Cochinita **\$290**
Pulpa de cerdo 180gr cocinada con achiote, ajo y cebolla. Acompañada de frijoles refritos, queso de bola y cebolla con habanero. Tortillas a mano

Chilaquiles Rellenos
Escoge tu salsa y proteína

Salsa:

Roja	\$230
Verde	\$220
Poblana	\$240
Mole	\$250

Selecciona tu Proteína:

Arrachera 110gr	\$140
Pollo 120gr	\$85
Pulpo y camarón 130gr	\$200
Huevo pieza	\$35
Chorizo 100gr	\$55

Relleno Negro **\$290**
Recado negro ancestral con 180gr de cerdo, chiles tatemados, ajo, cebolla y chile xcatik. Servido con tortillas artesanales.

Motuleños **\$285**
Huevos frescos sobre tortilla de maíz azul, frijoles, jamón, salsa roja con habanero, chícharos, croquetas de plátano macho y alioli de jalapeño.

Chilaquiles Clásicos
Escoge tu salsa y proteína

Salsa:

Roja	\$190
Verde	\$180
Poblana	\$200
Mole	\$210

Selecciona tu Proteína:

Arrachera 110gr	\$140
Pollo 120gr	\$85
Pulpo y camarón 130gr	\$200
Huevo pz	\$35
Chorizo 100gr	\$55

ESPECIALES

Huevos Ahogados **\$275**
Huevos pochados en salsa ranchera con chorizo, alioli de chile xcatik, cilantro, aguacate y cebolla encurtida.

Huevos Rotos **\$255**
2 huevos pochados servidos sobre papas fritas, jamón serrano y cubiertos en salsa bechamel

Enchiladas Suizas **\$310**
Rellenas de rajas poblanas, gratinadas con salsa verde cremosa, alioli de xcatik, aguacate y cebolla encurtida.

Croque Madame **\$275**
Sándwich de jamón de pavo y pollo con bechamel de tres quesos, compota de tomate cherry, arúgula y papas francesas

Club Sandwich **\$285**
Pollo grillado, tocino, jamón, mozzarella, vegetales frescos y papas francesas.

TOAST

Avocado Toast

🌿 \$180

Pan brioche con mousse de aguacate, cherry de colores, brotes y huevo al gusto.

Benedictinos Toast

\$315

Huevos pochados sobre pan brioche, espinaca, salmón ahumado al mezcal y salsa holandesa.

Vegan Toast

🌿 \$190

Pan brioche con hummus de betabel, aguacate, nuez de la india y aceite de romero.

DE LA GRANJA A TU MESA

OMELETTE Y HUEVOS AL GUSTO \$215

Con ensalada fresca, aderezo miel mostaza y pan con queso cottage

Opciones:

Estrellado
Revuelto
Rancheros

Divorciados
Omelett

Ingredientes:

Jamón
Tocino
Chorizo

Portobello
Estilo mexicana
Queso mozzarella

Omelette Margarita

🌿 \$215

Con salsa pomodoro, queso mozzarella, cherry y albahaca

Omelette Saludable

🌿 \$240

Con bechamel, queso de cabra, portobello, cebolla caramelizada y tomate tamulado

DULCES Y FRUTA

Plato de Fruta

🌿 \$175

Yogurt, granola de la casa y fruta de temporada

Hotcakes Tradicionales

🌿 \$220

3pzs acompañados de fruta de temporada

Poke Bowl Frutal

🌿 \$200

Granola de la casa, yogurt griego, mango, mora azul, fresa, manzana, uva, kiwi

Pan Francés

\$255

Con compota de frutos rojos y helado de pay de limón con nuez garapiñada

Hotcakes de Avena

🌿 \$195

3pzs hechos con leche de almendra, servidos con miel de agave y frutos rojos



Contiene Picante



Opción Vegetariana

- Los precios están en Pesos mexicanos, incluyen 16 % IVA, la propina por servicio no está incluida.
- El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos y es responsabilidad del consumidor.
- En caso de alergia a algún alimento, favor de notificar a su mesero para preparar su alimento de manera especial.
- El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína en crudo que contiene.

Bebidas

FROZEN 350ml

Piñada	\$120
Pink Panther	\$120
Fresa	\$120
Mango	\$120
Maracuya	\$120

AGUA DEL DÍA E INFUSIONADA 330ml

Mojito Virgen	\$100
Naranjada	\$75
Naranjada Mineral	\$75
Limonada	\$75
Limonada Mineral	\$75
Agua del Día	\$95

Jamaica, Mango, Maracuyá, Fresa

SMOOTHIES 350ml

Berry Patch Bull	\$140
Moras, fresa, arándano y helado de vainilla	
Passion Cooler	\$120
Piña, mango, naranja, maracuyá y plátano	
Fresa Coco	\$120
Mango	\$120
Fresa	\$120

BEBIDAS CALIENTES 330ml

Café de Especialidad	\$130
Americano Refil	\$120
Americano	\$60
Moka	\$135
Capuccino	\$120
Latte	\$100
Cold Brew	\$100
Orange Brew	\$125
Té Chai	\$100
Matcha Latte	\$145

JUGOS SALUDABLES 330ml

Jugo de Zanahoria	\$80
Jugo de Toronja	\$80
Jugo Verde	\$120

AGUA

Agua de Piedra sin Gas 360ml	\$85
Agua de Piedra con Gas 360ml	\$95
Agua Schweppes 237ml	\$65

🕒 12:00 - 22:30 hrs.

Comida

ENTRADAS

Gordita de Pulpo 80gr \$225

Dúo de gorditas rellenas de pulpo salteado con salsa de tomate tatemado

Papas a la Francesa \$160

200gr de papas sazonadas, servidas con salsa de tomate agri dulce

Guacamole 200gr \$190

Aguacate y salsa mexicana, con costra de queso de Edam

Guacamole y Pork Belly \$300

Puré de aguacate con salsa mexicana, servido con 100gr cubos de pork belly crocante

Infladita de Atún 50gr \$195

Infladita rellena de atún fresco con un toque de aceite de ajonjolí, ponzu, aguacate, elote, camote, tomate, cebolla, pepino, decorada con fritura de camote

Tostada Won Tunny \$185

Tostada deshidratada de maíz azul, servida con láminas de aguacate, mango, 40gr de atún, marinado con salsa ponzu y salsa sweet chili, decorado con poro frito

UNA BUENA BOTANA

Palomitas de Atún \$315

Cubos de atún 120gr empanizadas en panko servidas con papas a la francesa y salsa de tomate agri dulce

Crispy Chicken \$185

Crujientes tiritas de pechuga de pollo empanizadas con panko, acompañadas de aderezo de chipotle y papas a la francesa

Nachos

Base de guacamole, totopos de maíz azul cubierto de frijoles, pico de gallo, queso mozzarella fundido, queso Edam rallado, decorado con cebolla curtida, cilantro, rábano sandía

150gr **Arrachera \$400**

160gr **Camarones \$370**

150gr **Pollo \$350**

EL RINCÓN DEL TACO

Camarón Capeado 1 pza **\$110**

50gr Camarón capeado, servido en tortilla de chile guajillo, mezcla de ensalada de col con mayonesa y un toque de salsa macha y cremoso de aguacate y chipotle

Pescado Capeado 1 pza **\$95**

45gr pescado capeado en tempura, servido con tortilla de chile guajillo, mezcla de ensalada de col con mayonesa y un toque de salsa macha y cremoso de aguacate y chipotle

Pulpo 1 pza **\$120**

45gr de Pulpo flameado al mezcal con salteado de la tierra (nopal, camote, tomate, cebolla y un toque de orégano) cremoso de aguacate, servido sobre una tortilla de maíz azul

Chile Relleno de Mariscos 1 pza **\$145**

Chile Xcatic relleno de 80gr de camarón, pulpo y pescado con salsa de tomate tatemado, envuelto en tocino, servido en tortilla de chile guajillo con una base de salsa sikil pa'ak y quelites

Rib Eye 1 pza **\$180**

Exquisito rib eye 50gr servido sobre una tortilla de maíz azul, base de pico de gallo y piña tatemada, salsa sikil pa'ak, verdolaga y cremoso de aguacate y chipotle

Marlín **\$100**

45gr de marlín ahumado salteado con salsa mexicana, tortilla de maíz azul, ensalada de col con mayonesa y un toque de salsa macha, cremoso de aguacate y chipotle

CEVICHES, TIRADITOS & AGUACHILES

Tiradito de Atún **\$265**

Finas láminas de fresco atún 100gr marinado con salsa de soya, limón y aceite de ajonjolí, decorado con shallot confitado, bombón de aguacate, bombón de chipotle, poro frito, tomate cherry

Ceviche Marinera 180gr **\$350**

Mezcla de camarón, pescado y pulpo, marinado con cítricos, clamato, un toque de tomate agri dulce, salsa tabasco, salsas negras, tomate, cebolla morada, cilantro, aguacate, pepino

Aguachile Negro **\$380**

180gr de Camarón en mezcla de salsa negras, recado negro yucateco, salsa huichol negra, mango, aguacate, pepino, cilantro, chile serrano y caviar de granada

Aguachile Verde

Aguachile verde con un toque de aceite de oliva y chile serrano, pepino, cebolla morada, aguacate y tomate verde

150gr **Camarón** **\$375**

150gr **Pescado** **\$335**

ENSALADAS

Ensalada de Quinoa y **\$185**

Arúgula

Mezcla de quinoa, pimientos, arándanos, aderezo de miel de agave y arúgula fresca

Tiradito de Betabel **\$200**

Lajas de betabel horneado con jerez, canela y anís decorado con mousse de chile ancho, cubos de aguacate, polvo de pistache, espinaca baby con un toque de aceite de olivo, sal de gusano y limón eureka

Ensalada Tropical **\$200**

Mix de lechugas, piña al grill, mango, tomate Cherry, uvas, queso cottage, nuez de la india, aderezo de frutos rojos

Agrega proteína:

100gr **Camarón** **\$140**

85gr **Pechuga de Pollo** **\$85**

HAMBURGUESAS

Delux \$315

Pan brioche, 180gr de carne choice, al grill, mayonesa de chipotle, queso americano, tomate, cebolla caramelizada, lechuga, pepinillos, tocino, acompañado de papas a la francesa

Mar \$350

Pan brioche, base de guacamole, 130gr de camarón, mayonesa de queso azul y queso crema, tomates deshidratados, cebolla caramelizada, arúgula y crema de ajo, acompañado de papas a la francesa

Smash Love Cheese Burger \$385

Pan brioche, mayonesa de la casa, 200gr de carne de res, queso americano, queso de bola, mermelada de tocino, tomate bola, relish de pepinillos y lechuga, acompañada de papas a la francesa caribeñas

Veggi \$300

Pan brioche, mayonesa, puré de aguacate, portobello confitado, queso crema y queso azul, lechuga, tomate, crema de ajo, acompañado de papas a la francesa

FUERTES

Arrachera \$550

250gr de arrachera, servida con puré de camote y vegetales al grill marinados con un aceite de ajo y romero

Dorado Zarandeado \$550

200gr de fresco filete de dorado, adobado con salsa zarandeada, servido con vegetales a la mantequilla y chile quebrado

Pescado Adobado \$450

200gr de fresco filete de dorado en adobo servido sobre puré de plátano macho ahumado y guarnición de vegetales al grill marinados con aceite de ajo y romero

Mariscos al Cajún \$750

Preparamos mariscos al estilo Louisiana, tenazas de jaiba, camarones, mejillones, jaiba de concha suave, salchicha, elote amarillo, papa cambray cebolla morada, mantequilla, cajún

Sopa de Mariscos \$350

Exquisita sopa de mariscos mediterránea, con pescado, mejillones, camarón, almeja, servida con pan de la casa

Atún Sellado \$450

220gr de atún marinado con aceite de ajonjolí y salsa negras, servido con una crema de pimientos, espárragos, puré de camote y tierra de tocino

Costillas Baby Back \$550

Tiernas costillas 250gr en salsa teriyaki, servidas con un puré istmeño de papa, láminas de calabaza acitronada con limón eureka y ensalada verde



Contiene Picante



Opción Vegetariana

- Los precios están en Pesos mexicanos, incluyen 16 % IVA, la propina por servicio no está incluida.
- El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos y es responsabilidad del consumidor.
- En caso de alergia a algún alimento, favor de notificar a su mesero para preparar su alimento de manera especial.
- El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína en crudo que contiene.

Cena

ENTRADAS

Taco de Jaiba 1 pz \$170
Tortilla de guajillo, salsa tamulada, 1pz jaiba de concha suave, quelites, espumoso de aguacate, crema de ajo

Taco de Pork Belly \$145
Tortilla de guajillo, salsa sikil pa'ak, 80gr de suave pork belly glaseado en salsa gravy, servido con cebollas confitadas y quelites frescos

Crema de Poro Asado \$165
Exquisita crema de poro rostizado, servido con un crotón de pan brioche, decorado con trozos de elote baby, aceite rojo, espumoso de aguacate, brotes de chícharos y fritura de poro

Camarones Chimichurri \$215
100gr camarones sellados en chimichurri, servidos sobre un suave puré de papa, con esencia de romero

Tartar de Atún \$295
100gr de atún fresco, mango y aguacate, marinados en ponzu, decorado con arúgula y coral falso

Tartar de Res \$335
130gr de Solomillo de res, salsas negras, ponzu, mostaza dijon, cebollin, shallot, alcaparras, pepinillos, jugo de limón eureka tatemado salsa tabasco, aguacate, rábano sandía, servido sobre tuétano al grill, decorado con espumoso de aguacate y brotes de chícharos

Tuétano con Mariscos \$300
130gr de mix de mariscos sellados en mantequilla, servidos sobre 2pz de tuétanos al grill, cebolla confitada, polvo de tocino, espumoso de aguacate y brotes de chícharos

ENSALADAS

Ensalada de Arúgula y Queso Burrata \$250
Ensalada de arúgula, cubos de betabel, nuez de la india, duraznos caramelizados al grill, queso burrata y vinagreta de cítricos

Ensalada de Quinoa y Atún \$275
Ensalada de quinoa con pimientos caramelizados en miel de agave, servida con un atún sellado 100gr y costra de pistache, decorada con caviar de granada

FUERTES

Mole Rosa y Pechuga Rellena \$425

200gr de pechuga de pollo rellena de queso azul y espárragos, servida sobre mole rosa

Mole Rosa y Vegetales \$350

Mix de vegetales a la mantequilla pure de camote, puré de papa, servido sobre mole rosa

Risotto Negro de Mariscos \$395

Cremoso risotto preparado con recado negro, mantequilla y mix de mariscos, decorado con mousse de aguacate, queso edam, tomate Cherry y lájas de parmesano

Rib Eye \$750

350gr de rib eye, acompañado de hongo portobello confitado en romero relleno de queso azul y queso feta, gravy y cebollas confitadas

Mar y Tierra \$750

1pz de camarón U10 al cajún, servido sobre 180gr de medallón de filete de res y salsa gravy servido sobre un puré de papa aromatizado con romero

Pork Belly \$450

200gr de pork belly sellado con un rubs de la casa, horneado por 5 horas en vino tinto, glaseado con gravy y salsa sweet chili, servido en láminas delgadas con puré de camote y acompañado de tortilla azul

Salmón \$550

Salmón a la mantequilla, servido sobre pasta Fettuccine en salsa cremosa de setas

Chamorro Adobado \$550

Chamorro 750gr confitado por 5 horas, adobado y horneado con recado yucateco, servido sobre una cama de frijoles negros refritos, decorado con cebolla curtida, cilantro y habanero, acompañado de tortillas de la casa

Matahambrito de Cerdo \$450

250gr de corte de cerdo marinado en chimichurri, crema de ajo confitado en mantequilla y recado blanco, servido con vegetales al horno con romero y parmesano y un puré horneado istmeño

POSTRES

Queso Napolitano \$195

Servido sobre tierra de chocolate, acompañado de helado de elote, decorado con frutos rojos y coral falso

Buñuelo \$185

Postre tradicional mexicano, oblea frita espolvoreada con azúcar y canela, decorada con duraznos al grill, frutos rojos, mousse de mango, caviar de granada

Panqué de Elote \$250

Bizcocho de elote servido con helado de pay de limón

Panna Cotta de Mango \$225

Cremosa panacota servida con mousse de mango y crumble de chocolate, decorada con frutos rojos frescos

Helados

Servidos en crocante de arroz, decorados con crumble de chocolate

Pay de Limón \$150

Coco y Cardamomo \$130

Vainilla \$120

Chocolate \$120

Helado de Elote \$130



Contiene Picante



Opción Vegetariana

- Los precios están en Pesos mexicanos, incluyen 16 % IVA, la propina por servicio no está incluida.
- El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos y es responsabilidad del consumidor.
- En caso de alergia a algún alimento, favor de notificar a su mesero para preparar su alimento de manera especial.
- El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína en crudo que contiene.

Bebidas

Comida - Cena - Deck

COCKTELERÍA CLÁSICA

TEQUILA

Margarita Clásica \$240

Margarita de Sabor \$280

Mango, Jamaica, Maracuyá y Fresa

MEZCAL

Mezcalita Clásica \$250

Mezcalita de Sabor \$295

Mango, Jamaica, Maracuyá y Fresa

RON

Piña Colada \$210

Mojito \$195

Daiquiri Clásica \$195

Daiquiri de Sabor \$220

GINEBRA

Negroni \$250

Gin Martini \$215

VODKA

Caipiroska \$200

Dry Martini \$200

ESPIRITUOSO

Carajillo Clásico \$220

Sangría \$200

Aperol Spritz \$250

WHISKY

Whisky Sour \$230

PISCO

Pisco Sour \$230

CACHAZA

Caipiriña \$200

FROZEN 350ml

Piñada \$120

Pink Panther \$120

Fresa \$120

Mango \$120

Maracuya \$120

AGUA DEL DÍA E INFUSIONADA 330ml

Mojito Virgen \$100

Naranjada \$75

Naranja Mineral \$75

Limonada \$75

Limonada Mineral \$75

Agua del Día \$95

Jamaica, Mango, Maracuyá, Fresa

REFRESCOS 355ml

Coca Cola \$65

Coca Cola Light \$65

Coca Cola Cero \$70

Sprite \$65

Fanta \$65

AGUA

Agua de Piedra sin Gas 360ml \$85

Agua de Piedra con Gas 360ml \$95

Agua Schweppes 237ml \$65

CERVEZA

Pacífico 355ml	\$75
Modelo Especial 355ml	\$80
Negra Modelo 355ml	\$80
Corona 355ml	\$75
Corona Light 355ml	\$75
Victoria 355ml	\$75
Stella Artois 330ml	\$85
Michelob Ultra 355ml	\$85

MIXER 355ml

Coca Cola, Fanta, Sprite, Agua
con Gas, Jugo de Naranja y Piña

TEQUILA

	1 1/2 Oz
7 Leguas	\$300
Braltos	\$250
Don Julio Blanco	\$250
Don Julio 70	\$310
1800	\$250

MEZCAL

	1 1/2 Oz
400 Conejos Espadín	\$240
Bruxo Espadín	\$310
Montelobo Pechuga	\$330
Danzante Espadín	\$350

GINEBRA

	1 1/2 Oz
Tanqueray	\$220
Condesa Clásica	\$310
Condesa Pink	\$310
Beefeater	\$220
Bombay	\$250
Hendrick's	\$310

RON

	1 1/2 Oz
Matusalén 10 años	\$220
Matusalén Reserva 23 años	\$345

VODKA

	1 1/2 Oz
Tito's	\$290
Absolut Clásica	\$190
Absolut Pera	\$190
Absolut Citron	\$190
Grey Goose	\$295

WHISKY

	1 1/2 Oz
Etiqueta Roja	\$220
Glenfiddich 12 años	\$310
Drambuie	\$210
Jack Daniel's	\$220

APERITIVOS

	1 1/2 Oz
Frangelico	\$185
Giffard Cassis Noir de Bourgogne	\$180
Vaccari Bianco	\$185
Vaccari Nero	\$200
Oporto Tawny	\$200
Hennessi V.S. Cognac	\$320
Torres 10 Brandy	\$185
Licor 43	\$200
Cointreau	\$220
Kahlua (Licor de café)	\$160
Disaronno	\$195
Grand Marnier	\$220
Barsol Acholado	\$200
Pitu	\$160