



Cristalino

Lagoon Front Gourmet & Bar



🕒 7:30 a 11:30 hrs.

Desayuno

CHILAQUILES

Mayas con Camarón 50gr 🍴 \$250

Con salsa verde de pepita y habanero, guarnición de frijoles refritos con queso.

Rojos con Arrachera 100gr 🍴 \$295

Con salsa roja de tomate y guarnición de frijoles refritos con queso

Verdes con Pollo 50gr \$215

Con salsa verde de tomate y guarnición de frijoles refritos con queso

HUEVOS 2 piezas

AL GUSTO \$180

Estrellados
Revueltos
Duros
Pochados

Selecciona tu ingrediente favorito 30gr

Jamón
Salchicha
Tocino
Chorizo

Champiñón
A la mexicana
Con salsa roja o verde

ESPECIALES

Benedictinos de Salmón al Mezcal 380gr \$295

2 huevos pochados servidos sobre muffin inglés con lajas de salmón 30gr, lajas de aguacate y salsa bechamel

Divorciados 470gr 🍴 \$235

2 huevos estrellados servidos en tortilla de maíz, bañados con salsa roja y verde, guarnición de frijoles refritos

Motuleños 🍴 \$275

2 huevos estrellados servidos en tortilla de maíz y jamón a la plancha, bañado en salsa roja de habanero, y decorado con plátano macho frito, guarnición de frijoles refritos con queso

Rancheros 435gr \$215

2 huevos estrellados servidos en tortilla de maíz sofrita, bañados en salsa ranchera, guarnición de frijoles refritos con queso

Rotos 350gr \$225

2 huevos pochados o estrellados servidos en cama de papas fritas suaves, con jamón serrano, bañados en salsa bechamel

OMELETTES 380gr

Con Champiñón \$200

Con salsa bechamel

Margarita \$200

Con salsa pomodoro, queso y albahaca

Con Tocino \$225

Con salsa bechamel

LIGERO

Fruta de Temporada 200gr **\$165**
Láminas de fruta servida con queso cottage,
miel de abeja y granola

Avena con Fruta 350gr **\$140**
*Opción vegana con leche de almendra cocida
con leche y servida con plátano y manzana

Pan Francés 230gr **\$220**
Pan brioche de la casa cubierto de huevo batido,
servido con miel maple y mantequilla,
acompañado de tocino

Hot Cake de Avena **\$195**
3 Piezas, hechos con leche de almendra,
servido con miel de agave y frutos rojos frescos

Yogurt con Fruta 315gr **\$180**
Elige entre yogurt natural o durazno

OTRAS OPCIONES

Molletes Clásicos 2 pz **\$165**
*Opción vegana con queso vegano
Pan baguette con frijoles refritos, queso
gratinado y salsa mexicana

Club Sándwich **\$260**
100gr de pechuga de pollo al grill con queso
mozzarella gratinado, tocino frito, jitomate,
lechuga y cebolla, guarnición de papas a la francesa

Burritos de Marlin de Yaka 3 pz **\$265**
*Opción vegana
Tortilla de harina rellenas de marlin de yaka con
chile morrón y cebolla caramelizada, servida con
ensalada fresca y guacamole

Wraps de Arrachera 3 pz 100gr **\$275**
Tortilla de harina rellenas de arrachera con chile
morrón, cebolla caramelizada, lechuga y guacamole

GUARNICIONES EXTRAS

Frijoles refritos 120gr **\$40**

Papa hash Brown 3 pz **\$60**

Tocino 3 pz **\$65**

Tocino de zanahoria 5 pz **\$35**

Hot cakes size dollar 3 pz **\$95**

Pan tostado 3 pz **\$55**

POSTRES

Panna Cotta de Mezcal 100gr **\$165**
Servida con coulis de piña y caramelo de sal
de gusano

Helado de Chocolate 90gr **\$100**

Helado de Vainilla 90gr **\$100**

Helado de Coco con Cardamomo 90gr **\$100**
Servido con tierra de almendra y polvo de
limón negro

Granizado de Frutos Rojos 90gr **\$100**

Tarta de Limón 115gr **\$145**

Panqué de Nuez 190gr **\$210**
*Para compartir. Bañado en salsa de dulce
de leche

Panqué de Elote 175gr **\$210**
*Para compartir. Bañado en salsa de dulce
de leche



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.

🕒 7:30 a 11:30 hrs.

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

CAFÉ 330ml

Café Especialidad	\$60
Café Americano Refill	\$100
Café Capuccino	\$75
Café Moka	\$75
Café Latte	\$75
Cold Brew	\$70
Cold Brew Tónica	\$90
Infusión Caliente	\$45
Té Chai	\$85
Matcha	\$120
Matcha Latte	\$130

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

Comida y Cena

🕒 12:00 - 22:30 hrs.

ENTRADAS CALIENTES

Sampler de Tacos (3 pz) 🍴 \$290

Taco de pulpo, Taco de atún y Taco toro

Sampler de Tacos Veganos (3 pz) 🌱 🍴 \$295

Taco gobernador, Taco al pastor y Taco de carnitas, preparados con Yaca

Queso Provolone Gratinado 100gr \$225

Con arúgula y aceite de albahaca aromatizado, compota de tomate cherry

Tacos de Camarón Estilo Baja (3 pzas) 🍴 \$180

Camarón capeado servido en tortilla de maíz con ensalada de col y zanahoria, aderezo mayonesa-chipotle y mousse de aguacate

Tacos de Pescado Estilo Baja (3 pzas) 🍴 \$170

Pescado capeado servido en tortilla de maíz con ensalada de col y zanahoria, aderezo mayonesa-chipotle y mousse de aguacate

Tuétano con Mariscos 2 pz 🍴 \$295

Tuétanos al grill coronados con mezcla de mariscos y tocino crujiente, cebolla caramelizada y salsa macha de cacahuete

Carpaccio de Portobello 8-10 lajas 🌱 \$210

Lajas de portobello asado, caviar falso de granada, nuez de la india y chimichurri

Papas a la Francesa \$190

200gr de papas fritas, servidas con catsup y mostaza amarilla

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Peruano de Autor \$285

100gr de pescado en cubos desnaturalizado en limón, servido con cubos de aguacate y camote confitado, bañado en leche de tigre y coronado con pure de elote tatemado y plátano frito

Tostada Vieth \$185

Tostada servida con lajas de aguacate y 50gr de pulpo, coronado con 50gr de camarones desnaturalizados con limón humectados con ponzu y decorado con crocantes de poro

Tostada Won Tunny 🍴 \$170

Tostada servida servido con lajas de aguacate, 30gr de atún y mango, coronado con rodajas de carambola(por temporada) humectado con ponzu y decorado con crocantes de poro

Ceviche de Pescado 🍴 \$230

100gr de pescado en cubos desnaturalizado en limón, salsa mexicana y pepino, acompañado de abanico de aguacate y tostadas deshidratadas

Tostada de Marlin 🌱 \$180

Tostada de maíz deshidratada servida con lajas de aguacate, 50gr de machaca de marlin de yaca, cebolla morada y fideos de arroz frito

Tartar de Atún 🍴 \$245

100gr de atún fresco en cubos marinado en ponzu con lajas de aguacate, decorado con falsa yema de mango y arúgula

Tartar de Filete de Res 130gr 🍴 \$275

Filete de res en cubos marinado en ponzu, decorado con lajas de chile serrano y fideo de arroz frito

Crudite 100gr 🌱 🍴 \$185

Bastones de zanahoria, apio, pepino y jicama chile en polvo y limón

Guacamole 200gr 🌱 \$190

Acompañado de salsa mexicana y tortilla de maíz frita.

ENSALADAS 200gr

Ensalada Griega \$210
Mix de lechugas, jitomate cherry, pepino baby, cebolla morada, aceitunas negras, queso feta, humectado con vinagreta de orégano

Ensalada de Panela Asada \$185
Lajas de panela asada,ajas de fresa y espinaca baby montadas en torre, humectadas con reducción de vinagre balsámico y aderezo miel mostaza

Ensalada César con Pollo \$210
Lechuga romana servida con pollo 100gr a la plancha, crotones, aderezo César y queso parmesano

Ensalada Tropical \$210
Mix de lechugas,ajas de piña,ajas de mango,jitomate cherry, uvas, queso cottage, camarón 50gr salteado humectado con aderezo tajín y coronado con tiras de tortilla frita

ARROCES Y PASTAS

Scampi de Camarón \$310
Pasta fetuccini salteada con cebollín a la mantequilla, coronados con 100gr de camarones flameados con licor de naranja y decorados con parmesano rallado

Risotto Negro de Mariscos \$325
Arroz arborio cocido con fondo de recado negro y 100gr de mariscos al ajo, cremado con salsa de queso edam y decorados conajas de parmesano

Gnocchi a los 3 Quesos 200gr \$315
Pasta fresca de papa, bañados en salsa de 3 quesos, decorados con frutos secos (puede incluir nueces, almendras y/o cacahuates, etc.) yajas de parmesano

Lasagna a los 3 Quesos \$335
Láminas de pasta fresca servidas conajas de champiñones, salsa pomodoro clásica, salsa de tres quesos y gratín de queso parmesano

Lasagna de Vegetales \$365
Láminas de berenjena, zanahoria, calabaza y morrones, salsa pomodoro clásica, salsa blanca de leche de almendra y gratín de queso vegano

Cous Cous con Vegetales 228gr \$245
Cocido con canela, vegetales salteados con ajo y aceite de oliva, decorado con mezcla de nueces troceadas

PLATO FUERTE

Salmón a la Mantequilla 200gr \$410
Salmón noruego a la plancha, aromatizado con hinojo, acompañado de chutney de manzana y espárragos almendrados

Hamburguesa con Queso \$245
150gr de carne de puerco y res al grill con queso amarillo gratinado, jitomate, lechuga y cebolla, guarnición de papas a la francesa y pepinillos en vinagre

Arrachera 180gr \$395
Arrachera marinada servida sobre puré de coliflor y guarnición de vegetales al grill

Chamorro Adobado 500gr \$490
Chamorro confitado por 5 horas, bañado en adobo, servido en una cama de frijoles negros refritos, coronado con cebolla curtida, habanero y cilantro acompañado de tortilla de maíz azul

Atún con Amaranto 180gr \$390
Atún fresco sellado y cubierto con costra de amaranto, servido sobre puré de camote y naranja, acompañado de ensalada verde y decorado con salsa de recado negro

Hamburguesa de Lenteja \$295
150gr de carne de lenteja con queso vegano gratinado, tocino de zanahoria, lechuga, jitomate y cebolla morada, guarnición de papas a la francesa y pepinillos en vinagre

Pescado Adobado 180gr \$365
Lonja de pescado marinada en adobo servida sobre puré de plátano macho ahumado y guarnición de vegetales al grill

PARA COMPARTIR

Pizza de Mariscos \$285

Hecha con masa madre, pomodoro clásica, 100gr mezcla de mariscos salteados con aceite de ajo, aceitunas negras, morrones y queso mozzarella

Pizza de Salmón \$295

Hecha con masa madre, pomodoro clásica, lascas de manzana verde, lonchas de salmón fresco 30gr y mezcla de queso mozzarella y parmesano

Pizza Margarita \$225

*Opción vegana con queso vegano

Hecha con masa madre, pomodoro clásica, lascas de tomate, hojas de albahaca fresca y queso mozzarella

POSTRES

Panna Cotta de Mezcal 100gr \$165

Servida con coulis de piña y caramelo de sal de gusano

Helado de Chocolate 90gr \$100

Helado de Vainilla 90gr \$100

Helado de Coco con Cardamomo 90gr \$100

Servido con tierra de almendra y polvo de limón negro

Granizado de Frutos Rojos 90gr \$100

Tarta de Limón 115gr \$145

Panqué de Nuez 190gr \$210

*Para compartir. Bañado en salsa de dulce de leche

Panqué de Elote 175gr \$210

*Para compartir. Bañado en salsa de dulce de leche



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	\$290
Braltos	\$240
Don Julio Blanco	\$240
Don Julio 70	\$300
1800	\$240

MEZCAL

400 Conejos Espadín	\$230
Bruxo Espadín	\$300
Montelobo Pechuga	\$320
Danzante Espadín	\$340

GINEBRA

Tanqueray	\$210
Condesa Clásica	\$300
Condesa Pink	\$300
Beefeater	\$210
Bombay	\$240
Hendrick's	\$300

RON

1 1/2 Oz

Matusalén 10 años	\$210
Matusalén Reserva 23 años	\$335

VODKA

1 1/2 Oz

Tito's	\$280
Absolut Clásica	\$180
Absolut Pera	\$180
Absolut Citron	\$180
Grey Goose	\$285

WHISKY

1 1/2 Oz

Etiqueta Roja	\$210
Glenfiddich 12 años	\$300
Drambuie	\$200
Jack Daniel's	\$210

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