

Menú

Restaurante MeroToro - Cocina de Baja California

Primer Tiempo

	Precio
Ensalada de Jícama, pepino de Yucatán, nopales encurtidos, chayote y vinagreta de cítricos	\$ 205
Ensalada de queso fresco <i>Burrata</i> con jitomate Heirloom “ <i>tatemado</i> ” y aderezo de albahaca	\$ 245
Tostada de camarón adobado, rábano y aguacate	\$ 225
Ceviche de pesca del día (90grs.), leche de coco natural, aguacate y rábano	\$ 305
Aguachile de pesca del día (90grs.) “ <i>tatemado</i> ”, pepino de Yucatán, aguacate y rábano sandia	\$ 305
Ceviche de pesca del día (90grs.) con “ <i>leche de tigre</i> ”, cilantro y camote tierno	\$ 305

Segundo Tiempo

Arroz cremoso de calabaza local y erizo, acompañado con camarones al sartén (60 grs.)	\$ 345
Canelón de estofado de res gratinado, puré de coliflor y cebolla morada encurtida	\$ 360
Pulpo con mollejas de ternera (160grs.), pepino persa parrillado y papa salteada	\$ 325
<i>Gnocchi</i> de espinacas y kale orgánica, con camarones (60grs.) y mejillones (90grs.)	\$ 380

Tercero Tiempo

Lechón al sartén (120grs.), huevo pochado, lentejas al vapor y hojas tiernas	\$ 395
Pescado a la parrilla (160grs.), “salmorejo” con almendras tostadas y vegetales rostizados	\$ 430
Cordero braseado (160grs.), puré de coliflor, col morada y chayote braseados	\$ 430
Pollito de leche tierno al sartén (180grs.), arroz negro salvaje y acelgas salteadas	\$ 445
Pescado al sartén (160grs.), pure de chirimía al vapor y bok choy rostizados	\$ 430
Corte a la parrilla (400grs.) acompañado de papas cambray a la sal	\$ 950

Cuarto Tiempo

Granizado de Jamaica con mezcal, sorbete vegano de frutas de la pasión con piña miel	\$ 130
“ <i>Financier</i> ” de almendras con aceite de olivo, helado de dulce de cítricos y salsa inglesa	\$ 165
Panecillo de zanahoria orgánica, helado de queso de cabra y jalea de betabel	\$ 145
“ <i>Pannacotta</i> ” de yogurt griego con sorbete de fruta vegano, betabel e infusión de limón eureka	\$ 145
Variedad de helados artesanales y selección de sorbetes veganos de fruta fresca	\$ 130

Menu

Restaurante MeroToro / Cocina de Baja California

First Course

Price

Jícama salad with pickled nopales, <i>Yucatán</i> ’s cucumber, mirliton squash and citrus vinaigrette	\$ 205
Burrata fresh cheese salad with tomato Heirloom “ <i>tatemado</i> ” flavored with basil essence	\$ 245
Shrimp in “ <i>adobo rojo</i> ” with radish and avocado	\$ 225
Catch of the day “ <i>ceviche</i> ” (90grs.), on fresh coconut milk, avocado and radish	\$ 305
Fish “ <i>aguachile</i> ” (90grs.), with “ <i>tatemado</i> ” chilli sauce, cucumber from <i>Yúcatan</i> , avocado and radish	\$ 305
Catch of the day “ <i>ceviche</i> ” (90grs.), with “ <i>leche de tigre</i> ”, coriander and tender sweet potato	\$ 305

Second Course

Creamy rice with local pumpkin and sea urchin, served with pan-seared shrimps (60grs.)	\$ 345
“ <i>Au gratin</i> ” Beef cannelloni with cauliflower purée and pickled red onion	\$ 360
Steam Octopus with beef sweetbreads (160grs.), grilled persian cucumber and potatoes	\$ 325
Spinach and organic <i>kale Gnocchi</i> with salted shrimps (60grs.) and mussels (90grs.)	\$ 380

Third Course

Roasted suckling pig (120grs.), with poached egg, on stewed lentils	\$ 395
Grilled fish (160grs.), with “ <i>salmorejo</i> ”, toasted almonds and roasted vegetables	\$ 430
Braised lamb (160grs.), cauliflower purée and roasted vegetables	\$ 430
Roasted tender baby chicken (180grs.), with wild black rice and chard	\$ 445
Pan-seared Fish (160grs.), steamed Parsnip purée, and roasted Bok Choy	\$ 430
Grilled beef steak (400grs.), accompanied with salted chambray potatoes	\$ 950

Fourth Course

Hibiscus scraping, with mezcal, vegan passion fruit sorbet with pineapple.	\$ 130
Almond “ <i>Financier</i> ” with olive oil, sweet citrus ice cream and English sauce	\$ 165
Organic carrot cake, with goat cheese ice cream on beet sauce.	\$ 145
“ <i>Pannacotta</i> ” with fresh sorbet and candy beet, infused with eureka lemon zest	\$ 145
Handmade ice creams variety and fresh fruit sorbets selection	\$ 130

Bebidas / Drinks

Restaurante MeroToro / Cocina de Baja California

Licor / Liqueur (60 ml.-2 oz.)

	Precio / Price
Licor 43	\$ 160
Luxardo Maraschino	\$ 240
Aperol	\$ 110
Amaro Averna Siciliano	\$ 120
Amareto Disaronno	\$ 155
Cynar	\$ 115
St. Germain	\$ 220
Xtabentún D'ARISTI	\$ 180
Ancho Reyes Licor	\$ 135
Baileys	\$ 145
Casis Sissca	\$ 170
Chambord	\$ 200
Chartreuse Amarillo	\$ 150
Chartreuse Verde	\$ 150
Cointreau	\$ 180
Campari	\$ 150
Plum Dew	\$ 160
Drambuie	\$ 175
Frangelico	\$ 150
Grand Marnier	\$ 180
Jägermeister	\$ 140
Midori	\$ 140
Kahlua	\$ 90
Pacharan Basarana	\$ 115
Vaccari Blanco	\$ 150
Vaccari Negro	\$ 150
Strega	\$ 130
Chinchon Campechano / Dulce / Seco	\$ 90
Vermouth Rosso	\$ 90

Cervezas / Domestic beer

Pacífico	\$ 65
Victoria	\$ 65
Corona	\$ 65
Modelo Especial	\$ 65
Negra Modelo	\$ 68
Bohemia Clara / Oscura	\$ 55
Heineken	\$ 90
Stella Artois	\$ 105
Michelob Ultra	\$ 105

Brandy (60 ml. – 2 oz.)

	Precio / Price
Cardenal de Mendoza	\$ 305
Carlos I	\$ 220
Torres 10 Años	\$ 180
Torres 20 Años	\$ 260

Cognac (60 ml. – 2 oz.)

Hennessy XO	\$ 690
Martell VSOP	\$ 280

Oporto (60 ml. – 2 oz.)

Ferreira Tawny	\$ 120
Ramos Pinto 20 años	\$ 360

Cocteles de la casa/ House cocktails

Cantarito	\$ 220
Margarita Caliente	\$ 190
Gin Rosa	\$ 198
Santa Sangría	\$ 190
Puerto Juarez	\$ 185
Mojito Maya	\$ 170
Mezcal Tonic	\$ 190

Cocteles clásicos / Classic cocktails

Martini Seco	\$ 180
Cosmopolitan	\$ 165
Mojito	\$ 135
Margarita	\$ 175
Daiquiri	\$ 120
Manhattan	\$ 175
Piña Colada	\$ 150
Negroni	\$ 185
Sangría	\$ 145
Carajillo	\$ 195

Cerveza Artesanal/Home made beer

Tulum Lager	\$ 115
-------------	--------

Debido a que todos nuestros ingredientes están cuidadosamente seleccionados, puede haber cambios de último momento.

Horarios de servicio, Martes a Sábado de 14:00 a 22:00 hrs. Domingo de 14:00 a 20:00 hrs.

Precios incluyen 16% de IVA M.N.

Destilados / Spirits

Restaurante MeroToro / Cocina de Baja California

Tequila (60 ml. – 2 oz.)

	Precio / Price
1800 Añejo	\$ 160
Don Julio 70	\$ 280
Don Julio Añejo	\$ 185
Don Julio Reposado	\$ 170
Don Julio Blanco	\$ 150
Herradura Selección Suprema	\$ 480
Herradura Añejo	\$ 180
Herradura Reposado	\$ 180
Herradura Ultra	\$ 195
Maestro Dobel	\$ 195
Clase Azul Reposado	\$ 370
Clase Azul Plata	\$ 330
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$ 390
Casa Dragones Joven	\$ 750

Whisky (60 ml. – 2 oz.)

Chivas 12 Años	\$ 225
Chivas 18 Años	\$ 430
Wild Turkey Rye	\$ 195
Crown Royal	\$ 220
Jameson	\$ 142
Glenfiddich 12 Años	\$ 258
Glenfiddich 18 Años	\$ 475
Glenlivet 18 Años	\$ 505
J&B	\$ 132
JW Double Black	\$ 252
JW Black Label	\$ 225
JW Blue Label	\$ 720
Old Parr	\$ 215
Buchanan’s 12 Años	\$ 235
Buchanan’s 18 Años	\$ 335
Buchanan’s Red Seal	\$ 450
Macallan 12 Años	\$ 258
Makers Marks	\$ 165

Mezcal & Sotol (60 ml. – 2 oz.)

	Precio / Price
400 Conejos Joven	\$ 165
Amaras Cupreata Joven	\$ 195
Espíritu Lauro	\$ 190
Unión Joven	\$ 165
Papa Diablo Ensamble	\$ 185
Ojo de Tigre Tóbala, Espadín	\$ 190
Amaras Logia Cenizo	\$ 235
Amaras Reposado Espadín	\$ 190
Amaras Espadín Joven	\$ 180
Danzantes Reposado	\$ 270
Alipús Baltazar Espadín Joven	\$ 185
Sotol Coyote Durango	\$ 180
Sotol Coyote Chihuahua	\$ 180

Ron/Rum (60 ml. – 2 oz.)

Bacardí Blanco	\$ 120
Havana Club 7 Años	\$ 145
Malibu	\$ 115
Matusalem 15 Años	\$ 185
Matusalem Clásico	\$ 140
Zacapa 23 Años	\$ 270
Zacapa XO	\$ 410
Appleton State	\$ 140

Vodka (60 ml. – 2 oz.)

Absolut Azul	\$ 140
Belvedere	\$ 195
Ciroc	\$ 225
Grey Goose	\$ 240
Ketel One	\$ 150
Stolichnaya Elite	\$ 225
Stolichnaya	\$ 150

Ginebra / Gin (60 ml. – 2 oz.)

Beefeater	\$ 160
Bombay Sapphire	\$ 170
Bull Dog	\$ 215
Monkey 47	\$ 295
Hendriks	\$ 240
London No. 1	\$ 250
Mom	\$ 175
Tanqueray	\$ 155
Ish	\$ 190
Gin Mare	\$ 185

Bebidas sin alcohol / Soft drinks

Restaurante MeroToro / Cocina de Baja California

Jugos	Precio / Price	Aguas / Bottle water	Precio / Price
Limonada / Naranjada	\$ 55	Agua Hethe natural (750ml)	\$ 145
Clamato Preparado	\$ 65	Agua Hethe mineral (750ml)	\$ 145
Jugo de Arándano	\$ 60	Agua de Piedra natural (650ml)	\$ 140
Jugo de Tomate	\$ 60	Agua de Piedra mineral (650ml)	\$ 140
Piñada	\$ 80	Perrier (330ml)	\$ 75
		San Pellegrino (250ml)	\$ 65
		Club Soda (355ml)	\$ 55
		Schweppes Tónica (296ml)	\$ 60
Refrescos / Sodas		Café / Coffee	
Ginger Ale	\$ 55	Americano	\$ 50
Coca Cola	\$ 55	Capuchino	\$ 60
Coca Light	\$ 55	Expresso	\$ 50
Coca sin azúcar	\$ 55	Expresso Doble	\$ 75
7up	\$ 55		
Squirt	\$ 55		

Té e infusiones herbales / Tea and herbal infusions

Variedad de Sabores OHA	Ingredientes	Precio / Price
Blanco Lavanda	Té Blanco (Pai Mu Tan)	\$ 60
Sencha Matcha	Matcha puro orgánico	
Cúrcuma, Jengibre	Cúrcuma, Jengibre, Cardamomo, Calamondín, Pimienta	
Pu erh Chai	Té pu erh, Jengibre, Cardamomo, Canela, Clavo, Cacao	
Rooibos Toronjil	Rooibos verde, Toronjil, Menta silvestre	
Manzanilla Lavanda	Manzanilla, Lavanda, Hierbabuena	
Tres Mentas	Menta, hierbabuena, Menta Silvestre	
Variety of OHA Flavors	Ingredients	
Lavender White	Tea white (Pai Mu Tan)	
Sencha Matcha	Pure organic matcha	
Turmeric, Ginger	Turmeric, ginger, cardamom, calamondín, pepper	
Pu erh Chai	Tea pu erh, Ginger, cardamom, cinnamon, clove, cocoa	
Rooibos Lemon Balm	Green rooibos, lemon balm, Wild mint	
Chamomile, Lavender	Chamomile, lavender, spearmint	
Three mints	Mint, spearmint, Wild mint	

Vino / Wine

Restaurante MeroToro / Cocina de Baja California

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

		País	Precio
La Cappuccina Filòs	Garganega	Italia	\$ 800
Poire Authentique	Sidra de Pera	Francia	\$ 1,800
Serol Turbulent	Gamay	Francia	\$ 2,200

VINO BLANCO / WHITE WINE

EQ Matetic	Sauvignon Blanc	Chile	\$ 1,050
Nestor	Greco Di Tufo	Italia	\$ 840
Ironstone	Chardonnay	E.U.A.	\$ 1,100
Quattriocchi	Torrontes & Chenin Blanc	Argentina	\$ 800
Nivarius	Tempranillo Blanco	España	\$ 990
Soave Danieli	Garganega	Italia	\$ 865
Valle de tintos	Chenin Blanc	México	\$ 980
Casa Luna	Grenache Blanc	México	\$ 850
Ziobaffa	Pinot Grigio	Italia	\$ 800

VINO ROSADO / ROSÉ

Valle Seco	Mourvedre	México	\$ 900
Dominó	Grenache & Cinsault	México	\$ 800

VINO TINTO / RED WINE

		País	Precio
Pies de Tierra	Syrah & Tempranillo	México	\$ 1,200
Apuntes 15 Ripasso	Nebbiolo & Tempranillo	México	\$ 1,150
Listan Bichi	Misión	México	\$ 940
Santa Bichi	Rosa del Perú	México	\$ 940
Santos Brujos	Tempranillo	México	\$ 2,300
Henri Lurton	Petite Syrah	México	\$ 1,550
Valle Seco Blend	Petite Syrah, Mourvedre & C. Sauvignon	México	\$ 900
Canto de Luna	C. Sauvignon, Tempranillo & Syrah	México	\$ 950
Nada	Petite Syrah, Tempranillo	México	\$ 1,750
Noesis	Tempranillo	México	\$ 1,700
La Ferla	Nero D’ Avola	Italia	\$ 1,180
Foradori	Teroldego	Italia	\$ 1,750
Powers	Cabernet Sauvignon	E.U.A.	\$ 1,300
Mundano	Petite Syrah, Merlot, Tempranillo & Nebbiolo	México	\$ 1,150
Sobre Natural	Bonarda	Argentina	\$ 750
La Prima-vera	Cabernet Sauvignon	México	\$ 790
Chakana	Malbec	Argentina	\$ 850
K Tres	Petite Sirah, Mourvèdre & Cabernet Sauvignon	México	\$ 810

Vino / Wine

Restaurante MeroToro / Cocina de Baja California

VINO POR COPA / WINE BY THE GLASS

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE		País	Precio
--------------------------------	--	------	--------

La Cappuccina Filós	Garganega	Italia	\$ 210
---------------------	-----------	--------	--------

VINO ROSADO / ROSÉ

Valle Seco	Mourvedre	México	\$ 220
------------	-----------	--------	--------

Dominó Rosado	Cinsault & Grenache	México	\$ 190
---------------	---------------------	--------	--------

VINO BLANCO / WHITE WINE

Quattriocchi	Torrontes & Chenin blanc	Argentina	\$ 190
--------------	--------------------------	-----------	--------

EQ Matetic	Sauvignon Blanc	Chile	\$ 245
------------	-----------------	-------	--------

Ziobaffa	Pinot Grigio	Italia	\$ 195
----------	--------------	--------	--------

Casa Luna	Grenache Blanc	México	\$ 230
-----------	----------------	--------	--------

VINO TINTO / RED WINE

La Ferla	Nero D´ Avola	Italia	\$ 255
----------	---------------	--------	--------

Canto de Luna	C. Sauvignon, Tempranillo & Syrah	México	\$ 220
---------------	-----------------------------------	--------	--------

K Tres	Petite Sirah, Mourvèdre & Cabernet Sauvignon	México	\$ 210
--------	--	--------	--------