

RENOVACIÓN

DIARIO 12 PM - 23 PM
MARCA "0" PARA HACER TU PEDIDO

RENAISSANCE®
CANCUN RESORT & MARINA

ENTRADAS

GUACAMOLE \$207
TRADICIONAL (120 g)

Acompañado con rica salsa mexicana y totopos crujientes de tortilla de maíz

NACHOS CON ARRACHERA \$403

Crujientes totopos de maíz cubiertos con jugosa arrachera asada a la perfección (150 g), acompañados con salsa de queso, frijoles refritos, guacamole fresco, chiles jalapeños, pico de gallo y un toque de crema ácida

NACHOS CON POLLO \$288

Crujientes totopos de maíz cubiertos con deliciosa pechuga de pollo asada a la perfección (150 g), acompañados con salsa de queso, frijoles refritos, guacamole fresco, chiles jalapeños, pico de gallo y un toque de crema ácida

CHAROLA DE QUESOS Y CARNES (270 g) \$403

Salami, jamón serrano, lomo de cerdo, salmón ahumado, salchichón ibérico, queso Camembert, queso Brie, queso manchego, queso de bola, queso cheddar, aceituna negra calamata, aceituna verde griega Halkidiki, cebolla cambray

QUESADILLAS \$184

Queso mozzarella rallado, en tortilla de harina burrera acompañada con porción de guacamole, salsa mexicana y crema ácida

QUESADILLAS DE POLLO \$336

Pollo (150 g), queso mozzarella rallado, en tortilla de harina burrera acompañada con porción de guacamole, salsa mexicana y crema ácida

TOSTADA DE TÁRTARA DE ATÚN (1 pieza / 100 g) \$225

Con salsa ponzu de chipotle y mango fresco

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Crotón de pan de semillas, aderezo César de la casa, parmesano rallado

Regular \$240

Con pollo a la parrilla (150 g) \$352

Con salmón fresco sellado (150 g) \$449

Con camarones a la parrilla (150 g) \$478

ENSALADA RÚSTICA \$240

DE HORTALIZAS

REGIONALES

Kale, espinacas y acelgas curadas, apio fresco, aguacate tatemado, jitomate heirloom, mezcla de lechugas, aderezo vegano de ajo rostizado, manzana verde fresca, fritura de won ton y nori

CEVICHE S

CEVICHE DE PESCADO \$426
AL AJILLO

La pesca del día (180 g) marinada en naranja agria y limón con chile guajillo frito y ajo dorado, pepino, cilantro, cebolla morada y elote tatemado

CEVICHE DE PESCADO \$391
CON HABANERO ROSTIZADO
Y COCO

La pesca del día (180 g) marinada en jugo de lima y limón con leche de coco, menta, cilantro, hierbabuena, epazote, aceite de ajo y un toque ligero de habanero chamuscado

CEVICHE DE ATÚN \$351
Atún fresco (180 g) marinado en salsa macha de chile morita, servido con aguacate, jitomate, apio y cebolla morada

CEVICHE DE CAMARÓN \$368
Camarones (200 g) frescos marinados en jugo de limón, mezclados con tomate, cebolla, cilantro y aguacate; un clásico refrescante

COCTEL DE CAMARÓN \$368
Camarón 16/20 (150 g), acompañado de salsa mexicana y aguacate

CAMARONSILLAS \$152
(1 pieza)
Quesadilla con queso mozzarella de tortilla de harina y camarón 16/20 (80 g)

SOPAS Y CREMAS

CALDO DE POLLO \$202

“DE LA ABUELA” (250 ml)

Servido con vegetales, arroz y pollo deshebrado (80 g)

CREMA DE JITOMATE \$227

ROSTIZADO (250 ml)

Con queso de cabra y albahaca, y crotón de pan rústico

SOPA DE LIMA (250 ml) \$227

Un clásico de la península de Yucatán, servida con pollo deshebrado (80 g)

TACOS

(1 pieza)

COCHINITA PIBIL (100 g) \$133

Servida con frijoles untados en tortilla de maíz, cebolla morada y aguacate

NOPALES Y QUESO \$133

PANELA (100 g)

Asados con salsa mexicana y aguacate, servido en tortilla azul

CAMARÓN (100 g) \$167

En tortilla de harina con queso Oaxaca asado, salsa picante de tomate, piloncillo y ajo, ajonjolí garapiñado, cebolla morada y rábano

ARRACHERA (80 g) \$195

Asada a la parrilla, servida en tortilla de maíz, con guacamole y salsa mexicana

PULPO CRUJIENTE (100 g) \$195

Servido en tortilla de maíz con puré de piña, papas confitadas, chile guajillo y salsa mayonesa con chipotle

PETITE RIB EYE (5 piezas) \$195

Rib Eye (100 g) acompañado de salsa macha de chile morita, con queso parmesano y delicioso guacamole

PASTAS

(180 g de pasta)

PENNE AL PESTO \$271

Salsa pesto casera, hecha con albahaca fresca, piñones tostados, ajo, queso parmesano y un toque de aceite de oliva extra virgen, tomates cherry asados y queso parmesano

FUSILLI A LA CREMA \$271

Se fusiona con nuestra Salsa hecha con crema fresca, mantequilla, ajo y queso parmesano

ESPAGUETI CON TOMATE \$271

Con una salsa de tomate casera, preparada con tomates maduros, ajo, albahaca fresca y un toque de aceite de oliva, rematado con queso parmesano rallado y hojas frescas de albahaca

PIZZAS

(30 cm / 8 rebanadas)

PEPPERONI \$265

Pepperoni (100 g) y queso

MARGARITA \$253

Tomate, queso y albahaca

AGUACATE \$288

Aguacate con queso mozzarella y parmesano

RENAISSANCE \$299

Base de frijoles refritos con la tradicional cochinita pibil (100 g) y guarnecida con cebolla morada encurtida

SANDWICHES

- HAMBURGUESA** \$334
RENAISSANCE (200 g)
Receta de La Casa de Molienda, 50/50 de top sirloin y rib eye, con cheddar gratinado, tocino crujiente, jitomate, cebolla morada, lechuga francesa, pepinillos y pan de nuestros hornos
- CLUB SÁNDWICH** \$340
Pan de la casa, con pechuga de pollo asada (150 g), jamón de pavo (90 g), tocino dorado (30 g), jitomate, lechuga francesa y queso provolone acompañado con papas a la francesa
- CLUB SÁNDWICH** \$225
DE VEGETALES (80 g)
Pan chapata de la casa con variedad de vegetales asados aguacate, camote frito y aderezo ranch vegano
- HAMBURGUESA** \$288
DE PORTOBELLO
Pan de la casa, con hongos portobellos asados (180 g), aguacate, espinacas frescas, jitomate, lechuga francesa y queso provolone, acompañado de camotes fritos
- WRAP DE POLLO** \$265
Pechuga de pollo (130 g) marinada con ajo, aceite, limón y cilantro, en tortilla de harina, con lechuga, jitomate, cebolla morada y aguacate
- WRAP DE RES** \$297
Res (125 g) marinada con ajo, aceite, limón y cilantro, en tortilla de harina, con lechuga, jitomate, cebolla morada y aguacate
- HOT DOG (1 pieza)** \$239
Salchicha (150 g) envuelta en tocino, con cebolla caramelizada, aguacate, jalapeño fresco y queso fundido acompañado con papas a la francesa
- HAMBURGUESAS MINI** \$394
(3 piezas)
Gratinadas con queso cheddar, cebolla caramelizada, crujiente tocino y salsa BBQ servidas con papas gajo

PLATOS FUERTES

COCHINITA PIBIL (200 g) \$340

Servida con cebolla morada encurtida, salsa Xnipec y frijoles de la olla

CAMARONES AL COCO \$409

Y ALBARDADOS (140 g)

Camarones 16/20 crujientes envueltos en una capa de coco rallado y tocino (60 g), acompañados con piña rostizada, brócoli, coliflor, calabacín, zanahoria, betabel y tomate cherry; todo coronado con un toque de sala de piña rostizada

PESCA DEL DÍA (200 g) \$455

Sazonado a su elección: Al mojo, al ajillo, al Tikin Xic o al chile-limón; acompañado con risotto de recado rojo y vegetales de la estación

PECHUGA (200 g) \$345

A LA PARRILLA

Con papas cambray y mezcla de verduras a la parrilla

ARRACHERA (200 g) \$498

A LA PARRILLA

Con papas cambray y mezcla de verduras a la parrilla

RIB EYE (400 g) \$794

A LA PARRILLA

Con papas cambray y mezcla de verduras a la parrilla

ALGUNOS PREFIEREN LO FRÍO

LECHE (355 ml) \$74

A elegir: Entera, deslactosada, light, almendras, coco o soya

CHOCOLATE (355 ml) \$84

Con leche a elegir: Entera, deslactosada, light, de almendras, coco o soya

REFRESCO (355 ml) \$80

A elegir: Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7-Up

LIMONADA (355 ml) \$80

O NARANJADA

Con agua natural o mineral

AGUA DE PIEDRA (650 ml) \$156

Natural o mineral

AGUA ETHE (750 ml) \$161

Natural o mineral

ALGUNOS PREFIEREN LO CALIENTE

CAFÉ AMERICANO (355 ml) \$79
Regular o descafeinado, recién hecho para usted

CAFÉ ESPRESSO (30 ml) \$79
Regular o descafeinado. Intenso extracto de nuestro café de altura

ESPRESSO DOBLE (60 ml) \$90

CAFÉ CAPUCHINO (355 ml) \$92
Con leche a elegir: Entera, deslactosada, light, de almendras, coco o soya

CAFÉ LATTE (355 ml) \$92
Con café regular o descafeinado, y leche a elegir: Entera, deslactosada, light, leche de soya, almendras o coco

CHOCOLATE (355 ml) \$84
Con leche a elegir: Entera, deslactosada, light, leche de soya, almendras o coco

TÉ (355 ml) \$79
Selección de sabores a elegir

POSTRES

CREME BRULÉE (180 g) \$196

La receta tradicional, con el toque Renaissance

PASTEL 4 LECHE (120 g) \$173

Bizcocho humedecido en una mezcla con leche condensada, evaporada, regular y coco, forrado con crema montada

CHURROS CRUJIENTES \$173

(4 piezas)

Los tradicionales churros preparados al momento, revolcados en azúcar y canela, acompañados con jarabe de chocolate o cajeta

TIRAMISÚ (120 g) \$202

El sabor tradicional, interpretado por nuestro chef pastelero

PASTEL DE (120 g) \$173

ZANAHORIA

Deliciosa receta de la casa

PASTEL DE (120 g) \$196

CHOCOLATE

Elaborado con cremoso chocolate y un toque especial de nuestro chef

HELADOS (180 g) \$150

Artesanales, hechos en casa, consulte nuestros sabores de la temporada

DIARIO 12 PM - 23 PM
MARCA "0" PARA HACER TU PEDIDO

**EL CONSUMO DE CARNES, AVES, MARISCOS,
CRUSTÁCEOS O HUEVO
SEMICRUDOS AUMENTA EL RIESGO
DE ADQUIRIR ENFERMEDADES DE
TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.**

**PESO PROMEDIO DE ALIMENTOS
ANTES DE COCCIÓN.**

**PRECIOS EXPRESADOS
EN PESOS MEXICANOS,
INCLUYE %16 DE I.V.A.**

SEPTIEMBRE, 2024.