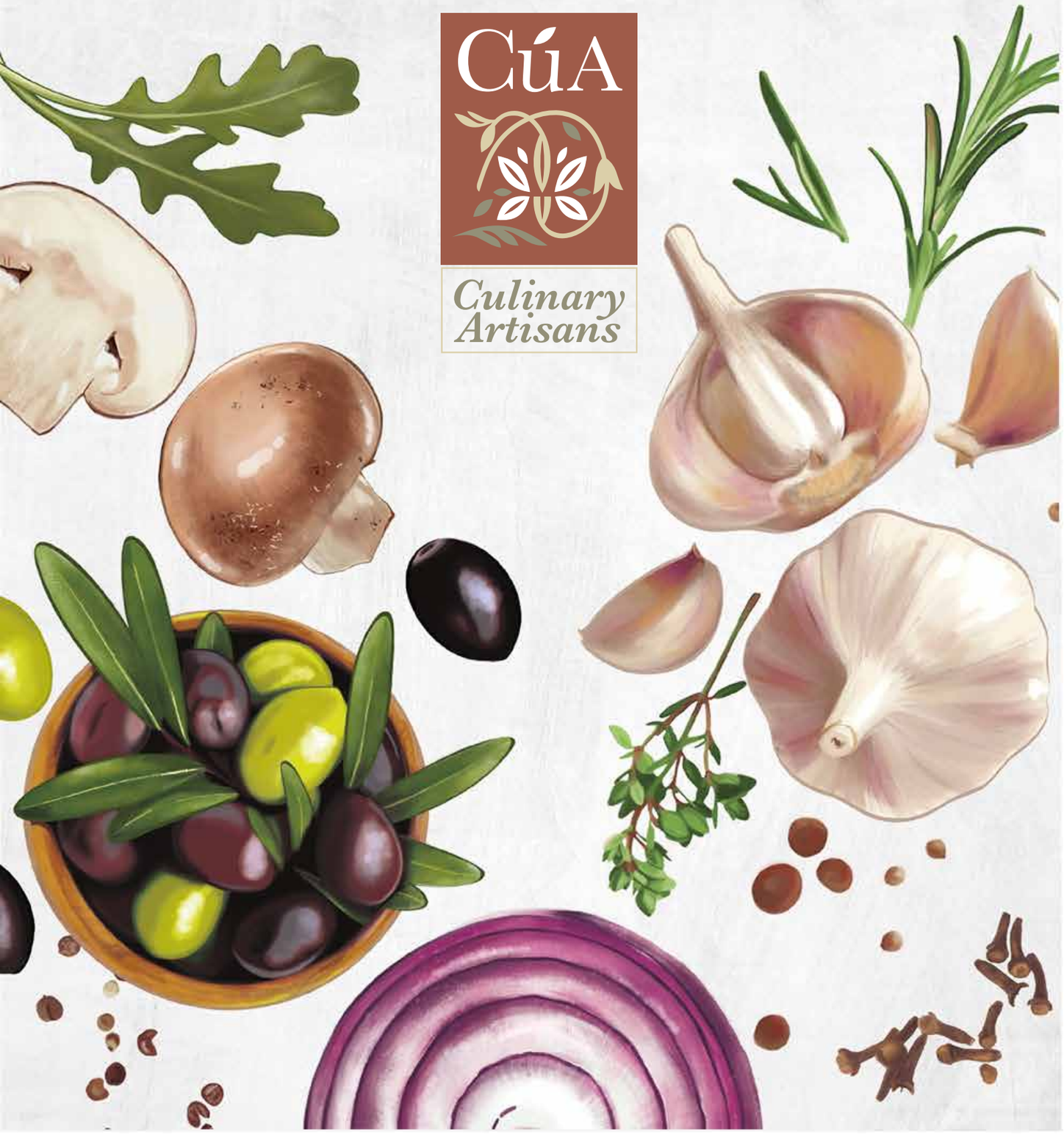
MENÚ

Comida & cena

EMPORIO CANCÚN

CúA

Culinary Artisans



Saludables

$230 **QUÍNOA MEDITERRÁNEA | 250 g | 380 cal**
Fresca y deliciosa combinación de pepino, jitomate, pimientos, aceitunas y quínoa con citroneta de limón amarillo

BAJOS EN CARBOHIDRATOS
Y altos en proteína. Se sirven con ensalada de jitomates, pepino, cebolla morada, kale, espinacas y aderezo de limón amarillo y aceite de oliva extra virgen

$210 **Suprema de pollo asada | 200 g**
$410 **Filete de salmón asado | 200 g**
$425 **Sábana de filete de res asada | 200 g**

$220 **WRAP DE VEGETALES | 1 PIEZA**
Con queso panela asado y champiñones al pesto, se sirve con ensalada de jitomates, pepino, cebolla morada, kale, espinacas, aderezo de limón amarillo y aceite de oliva extra virgen

$130 **SOPA DE POLLO Y TALLARINES | 250 ml**
Consomé de pollo con tallarines y pechuga de pollo deshebrada (60 g), zanahoria, calabacita y brócoli

ENTRADAS

$155 CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO | 200 g
Natural o acompañado de champiñones, chorizo o chile poblano con tortillas de harina o maíz

$280 TACOS DE CHICHARRÓN DE ATÚN | 3 PIEZAS, 200 g
Cubos de atún fresco marinados y fritos, con ensaladilla de pepino y hierbas frescas, aguacate y cacahuate tostado

$320 TACOS DE RIB EYE | 5 PIEZAS | 200 g
Nuestros famosos tacos de rib eye servidos con queso fundido, guacamole y chiles toreados

$280 COCTEL DE CAMARÓN ESTILO ACAPULCO | 130 g
El tradicional, ¡una verdadera delicia!

$280 TACOS ESTILO BAJA | 2 PIEZAS
Filete de pescado rebozado (200 g), ensalada de col, mayonesa de chipotle y aguacate

$300 AGUACHILE DE CAMARÓN | 130 g
Una delicia del Pacífico mexicano, preparado con pepino, aguacate, serrano, jugo de limón y un fresco toque de cilantro

ENSALADAS

$170 ENSALADA CÉSAR CLÁSICA
$215 Con pollo | 150 g
$260 Con camarones | 100 g

$185 ENSALADA DEL CAMPO
Mix de lechugas, pepino, zanahoria, jitomate, apio, cebolla, aguacate, palmitos, con vinagreta de finas hierbas

$210 ENSALADA DE ESPINACA | 265 g
Con aderezo de mango, nuez caramelizada, uvas y queso de cabra en panko

SOPAS Y CREMAS

$160 CREMA DE ESQUITE | 250 ml
El tradicional sabor de esquites llevado a nuestra deliciosa crema

$140 SOPA DE TORTILLA | 250 ml
Con guarnición de aguacate, queso panela, chicharrón, chile pasilla y crema

$140 CALDO DE POLLO | 250 ml
Pollo deshebrado (60 g), vegetales, arroz, con guarnición clásica

RINCÓN ITALIANO

Nuestros platos son elaborados con 200 g de pasta

$260 FETUCCINI ALFREDO

Con camarones (200 g)

$200 PASTA AL GUSTO

Su elección de una pasta y una salsa:

Pastas cortas: Fussilli | Penne

Pastas largas: Espagueti | Fetuccini

Salsas: Bolognesa | Pomodoro | Pesto | Alfredo

$240 | ENCHILADAS | 3 PIEZAS

Rojas, verdes, de mole xiqueño o suizas.
Rellenas de pollo (150 g), con queso, crema,
cebolla y cilantro

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

$310 HAMBURGUESA CLÁSICA | 1 PIEZA
Jugosa carne de res (240 g) con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, servida con papas a la francesa

$285 CLUB SÁNDWICH | 1 PIEZA
En delicioso pan focaccia con jamón (40 g), pollo (100 g), queso y tocino (20 g), servido con papas a la francesa

$285 TORTA DE MILANESA | 1 PIEZA
Telera horneada en casa, milanesa de filete de res (200 g), quesillo (90 g), jamón (70 g), con aguacate y jitomate, servida con chiles y verduras en escabeche

$310 PANINI DE ARRACHERA Y QUESO FUNDIDO | 1 PIEZA
Con arrachera (200 g), cebolla caramelizada, queso manchego, mayonesa de chipotle, servido con papas a la francesa

AVES

$230 MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN Y CILANTRO | 300 g
Servidos con mix de lechugas, jitomate, vinagreta de limón Meyer, aceite extra virgen y sal de grano

$260 PECHUGA DE POLLO CON MOLE XIQUEÑO | 200 g
Servida con arroz blanco, chips de plátano y quelites con citroneta

$230 PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN CON ALCAPARRAS | 200 g
Vegetales rostizados, salsa de mantequilla con alcaparras y limón, puré de papa

CARNES

$425 ARRACHERA MARINADA | 200 g
Con cebolla y chiles toreados, guacamole y tortillas de maíz

$425 CARNE ASADA TAMPIQUEÑA | 200 g
Con frijoles refritos, enchilada de mole y rajas con crema

$470 FILETE MIGÑÓN | 200 g
Envuelto en tocino, servido con salsa cremosa de champiñones y papas a la francesa

PESCADOS Y MARISCOS

$410 SALMÓN A LA PARRILLA | 200 g
Con puré de camote especiado y ensaladita verde

$420 ATÚN SELLADO CON COSTRA DE AJONJOLÍ | 200 g
Servido con espinacas salteadas al ajo

$460 CAMARONES AL GUSTO | 200 g | 16-20
Servidos con arroz blanco
Su elección de: al ajillo, mojo de ajo, a la parrilla, o empanizados

ESPECIALIDADES REGIONALES

$435 PESCADO TIKIN XIC
| 180 g
Pescado marinado en achiote, servido con arroz con escencia de lima tatemada

$225 LECHÓN
| 180 g
Horneado artesanalmente, acompañado con tortillas y la tradicional salsa a base de cebolla, col y habanero

$275 TACOS DE POC-CHUC
| 3 PIEZAS
Tacos de cerdo con recado blanco acompañado de salsa tatemada

Postres

$100 FLAN DE CAJETA | 1 PORCIÓN, 140 g
Cremoso flan elaborado con cajeta, servido con nuez

$110 PASTEL DE TRES LECHES | 1 PORCIÓN, 200 g
Nuestra famosa receta servida con crema batida, fresas y rompope

$110 HELADO | 1 PORCIÓN, 120 g
Vainilla, chocolate, fresa

$140 PASTEL DE CHOCOLATE SIN GLUTEN | 1 REBANADA, 200 g
Elaborado con fino cacao y delicioso ganache de chocolate

$120 CHEESECAKE | 1 REBANADA, 180 g
El tradicional cremoso, servido con compota de frutos rojos

COCTELES SIN ALCOHOL

$95 TROPICAL COOLER | 450 ml
Durazno, guayaba, piña y menta

$95 SUNNY MANGO | 450 ml
Mango, manzana, chilito Tajín, chamoy y limón

$95 FRESH MAPLE | 450 ml
Uvas frescas, manzana verde, maple y jengibre

$95 RASPBERRY TEA | 450 ml
Frambuesa, albahaca, té negro y refresco

BEBIDAS

$75 LIMONADA | 355 ml

$75 NARANJADA | 355 ml

$35 BOTELLA DE AGUA | 600 ml

$60 CAFÉ AMERICANO | 210 ml

$60 CAFÉ ESPRESSO | 40 ml

$70 CAPUCHINO | 210 ml

$70 CHAI LATTE | 210 ml

$70 TÉ HELADO | 355 ml

LIGERO

PICANTE

SUGERENCIA DEL CHEF

El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimenticias.

Precios en moneda nacional.
Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Diciembre, 2023.