

Tag us in your photos and GET SOCIAL!
#ExperienceElDorado



Vegetariano
Vegetarian



* Producido con ingredientes libres de
gluten, en equipos e instalaciones que
pueden tener contacto con gluten

* GF Produced in a non dedicated facility



Simply Wellness



Platillo instagrameable
Instagrammable dish

Todos nuestros platillos son libres
de Glutamato Monosódico

All our dishes are free of MSG

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos
crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo
de enfermedades transmitidas por los alimentos,
especialmente si usted padece de una condición
médica, el consumo de estos productos será bajo
su responsabilidad.

Consuming raw or undercooked meats, poultry,
seafood or shellfish may increase your risk of
foodborne illness, especially if you have a medical
condition, the consumption of these products is
under your own responsibility.

Menú Cena CARIBEÑO

CARIBBEAN DINNER MENU



Menú Cena Caribeño

CARIBBEAN DINNER MENU

CEVICHE DE CAMARÓN / SHRIMP CEVICHE

Piña, jugo de limón, cebolla morada, tomates
cherry

*Pineapple, lime juice, red onion, cherry
tomato, coriander*

Champagne Piper-Heidsieck Brut FR

CREMA DE COCO / COCONUT CREAM

Curry amarillo, manzanas

Yellow curry, Apples

Pierpaolo Pecorari Pinot Grigio IT

PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST

Relleno de espinacas, risotto de chile
poblano, salsa de miel y ajo

*Spinach stuffing, poblano pepper risotto,
garlic and honey sauce*

**Kruger Chardonnay, Sauvignon Blanc,
Chenin Blanc MX**

FILETE DE RES / BEEF TENDERLOIN

Vegetales asados, salsa de frijoles y chorizo
*Roasted vegetables, brown bean and chorizo
sauce*

El Cielo "Orion" Tempranillo-Grenache MX



BANANA FOSTER

Caramelo de ron de coco, tocino,
crumble de chocolate, helado

*Coconut rum caramel, bacon, chocolate
crumble, ice cream*

Agavero "Licor de Tequila" MX

**Ask for the Wine Pairing
Pregunte por el Maridaje**



Option 1: Full Wine Pairing \$50 USD
Option 2: Wine Pairing, no Champagne \$40 USD
Option 3: Mexican experience \$25 USD