



# TULUM

INTERNATIONAL CUISINE

## ENTRADAS / APPETIZERS

### TRADICIONAL GUACAMOLE TRADITIONAL GUACAMOLE

Servido con totopos y rebanadas de queso fresco a la plancha.

*Served with tortilla chips and slices of fresh grilled cheese.*

200 g. | **\$169**

### MONTADITO DE SOLOMILLO CON QUESO AZUL MONTADITO BEEF SLICES AND BLUE CHEESE

Escalopa de res servido con cebolla caramelizada y salsa de mostaza montado sobre pan baguette.

*Beef slices served with caramelized onion and mustard sauce over baguette bread.*

100 g. | **\$229**

### AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN AVOCADO STUFFED WITH SHRIMP

Medio aguacate relleno de ensalada de camarón y mayonesa al chipotle.

*Half avocado filled with shrimp salad and chipotle mayonnaise.*

100 g. | **\$229**

### COCTEL DE CAMARÓN SHRIMP COCKTAIL

Camarones cocidos servidos con salsa coctelera y aguacate.


*Cooked shrimp served with cocktail sauce and avocado.*

 | 160 g. | **\$249**

### CEVICHE ROJO MIXTO DE MARISCOS RED SEAFOOD MIX CEVICHE

Camarón, pulpo y callo, cocidos y marinados en aceite de chiles, acompañado de lechuga y tostadas.

*Shrimp, octopus and scallops cooked and marinated in chili oil, served with lettuce and tostadas.*


 | 180 g. | **\$259**

## ENSALADAS / SALADS

### ENSALADA MEDITERRÁNEA CON ATÚN FRESCO MEDITERRANEAN SALAD WITH FRESH TUNA

Queso mozzarella, aceite de olivo, vinagre balsámico, arúgula, tomates cherry, naranja, pan pita y atún con cajún.


*Mozzarella cheese, olive oil, balsamic vinegar, arugula, cherry tomatoes, orange, pita bread and cajun tuna.*

 | 100 g. | **\$229**

### ENSALADA TRICOLOR TRICOLOR SALAD

Espinacas, tomates mixtos, aguacate, queso fresco y vinagreta de cilantro con serrano.


*Spinach, mixed tomatoes, avocado, fresh cheese and cilantro vinaigrette with serrano.*

 | 120 g. | **\$159**

### ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD

Lechuga bañada con aderezo César acompañada con crutones y parmesano.

*Lettuce with caesar dressing served with croutons and parmesan.*

 | **\$159**

Pollo  
Chicken  
120 g. | **\$179**

Camarón a la plancha  
Grilled shrimp  
120 g. | **\$189**

### ENSALADA COBB CON POLLO ASADO COBB SALAD WITH GRILLED CHICKEN

Lechugas mixtas, pechuga de pollo asada, cebolla morada, tocino, huevo cocido, queso azul, aguacate, tomate y aderezo mil islas.

*Mixed lettuce, grilled chicken breast, red onion, bacon, boiled egg, blue cheese, avocado, tomato and thousand island dressing.*

120 g. | **\$199**




## SOPAS / SOUP

### SOPA DE TORTILLA TRADICIONAL TRADITIONAL TORTILLA SOUP

Caldo de tomate, tortilla frita, acompañado de queso fresco, crema agria, aguacate y chile pasilla.

*Tomato broth, fried tortilla, accompanied by fresh cheese, sour cream, avocado and chili "pasilla".*

 | 180 g. | **\$139**

### SOPA DEL DIA SOUP OF THE DAY

Recomendación de nuestro chef


*Chef's recommendation*

180 g. | **\$139**

### SOPA DE HONGOS MUSHROOM SOUP

Caldo de vegetales, variedad de hongos, calabaza, epazote y chile de árbol.


*Vegetables broth, mushrooms, zucchini, epazote and chile.*

 | 180 g. | **\$139**

## CREA TU PROPIA PASTA / CREATE YOUR OWN PASTA

### 1 SELECCIÓN DE PASTA PASTA SELECTION

Fetuccini, Spaghetti, Rigattoni, Penne o Fusilli. | 200 g.

 (queso parmesano / parmesan cheese)

### 2 SELECCIONA LA SALSA Y PROTEINA SELECT YOUR SAUCE AND PROTEIN

Pomodoro, Pesto, Carbonara o Alfredo.

Pollo / Chicken 150 g. | **\$239**

Pulpo / Octopus 120 g. | **\$279**

Camarón / Shrimp 120 g. | **\$239**

Marinera (Camarón, pulpo, callo, mejillón) 150 g. | **\$279**


Sea food Mix (Shrimp, octopus, scallops, mussel)

## HAMBURGUESAS Y SANDWICHES / BURGERS AND SANDWICHES

### HAMBURGUESA MANHATTAN MANHATTAN BURGER

Carne Angus a la parrilla con salsa BBQ, queso gouda, piña asada, tocino, jamón, tomate y pepinillos. Acompañado de papa Gajo.

*Grilled Angus beef with BBQ sauce, gouda cheese, grilled pineapple, bacon, ham, tomato and pickles. Served with potato wedges.*

 | 180 g. | **\$249**

### HAMBURGUESA PARADISE PARADISE BURGER

Carne Angus a la parrilla con queso manchego, tomate, pepinillos, cebolla caramelizada. Acompañada de papas a la francesa.

*Grilled Angus beef with manchego cheese, tomato, pickles, caramelized onions. Served with french fries.*

180 g. | **\$229**

### SÁNDWICH DEL CHEF CHEF'S SANDWICH

Baguette de pesto con roast beef, salchicha, col encurtida, queso mozzarella fresco, germen de alfalfa y espinaca. Acompañado de papa gajo.

*Pesto baguette with roast beef, sausage, pickled cabbage, fresh mozzarella cheese, alfalfa sprouts and spinach. Served with potato wedges.*

150 g. | **\$239**

### BAGUETTE CON PECHUGA DE POLLO ASADO BAGUETTE WITH ROASTED CHICKEN BREAST

Baguette de tomate, queso gouda, espinaca, tomate, aguacate, aderezo ranch. Acompañado de papas fritas.

*Tomato baguette, gouda cheese, spinach, tomato, avocado, ranch dressing. Served with french fries.*

150 g. | **\$189**

### CLUB SÁNDWICH PARADISE PARADISE CLUB SANDWICH

Pan de 12 granos, lechuga, tomate, jamón de pavo, aguacate, pepinillo, queso provolone, tocino y mayonesa, acompañado de papas fritas.

*12-grain bread, lettuce, tomato, turkey ham, avocado, pickle, provolone cheese, bacon and mayonnaise, served with french fries.*

100 g. | **\$249**

## PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

### FILETE DE DORADO EN YAAKUMECH MAHI MAHI FILLET IN YAAKUMECH

Acompañado con alubias guisadas, almejas y salsa de mejillón.  
*Accompanied with stewed beans, clams and mussel sauce.*  
200 g. | **\$339**

### CAMARONES EN SOCARRAT SHRIMPS IN SOCARRAT

Costra crujiente de arroz relleno de camarones con callo de hacha salteados, bañados en salsa cremosa de mantequilla con azafrán y vegetales baby.  
*Crispy rice crust stuffed with shrimp and sautéed scallops, in creamy saffron butter sauce and baby vegetables.*  
220 g. | **\$359**

### ATÚN A LA PARRILLA GRILLED TUNA

Acompañado de morrones salteados con ajo, papas, germen de alfalfa y arúgula.  
*Accompanied by sautéed bell peppers with garlic, potatoes, alfalfa sprouts and arugula.*  
200 g. | **\$339**

### FILETE DE SALMÓN SALMON FILLET

Servido sobre mil hojas, tomates, calabazas, echalots, espárragos y salsa cremosa de salmón ahumado.  
*Served with tomato, zucchini mille-feuille puff pastry, echalots, asparagus and creamy smoked salmon sauce.*  
200 g. | **\$359**

### FILETE DE HUACHINANGO TULUM A LAS BRASAS GRILLED RED SNAPPER FILLET TULUM STYLE

Sobre papas rústicas y aceitunas con una salsa cremosa de betabel y achiote.  
*Over rustic potatoes and olives with a creamy beet and annatto sauce.*  
🍷 | 200 g. | **\$349**

### CAMARONES AL GUSTO SHRIMPS YOUR STYLE

Al menier, al mojo de ajo, al ajillo, a la crema con chipotle. Acompañados de arroz.  
*Al menier, garlic and oil, garlic and guajillo chili, cream with chipotle. Served with rice.*  
180 g. | **\$349**

## DE LA GRANJA A LA MESA / FROM FARM TO TABLE

### FILETE DE RES EN COSTRA DE PIMIENTAS Y CAMARONES BEEF FILLET IN PEPPER CRUST AND SHRIMPS

Acompañado con puré rústico de papas y aceitunas, espárragos al grill y bañado en su jugo.  
*Flank steak accompanied with rustic mashed potatoes and olives, grilled asparagus bathed in its own juice.*  
240 g. | **\$430**

### ARRACHERA AL ESTILO TAMPIQUEÑA FLANK STEAK TAMPIQUEÑA STYLE

Acompañada de arroz, enchilada de mole, aguacate, frijoles refritos y rajas de chile poblano.  
*Accompanied by rice, mole enchilada, avocado, refried beans and poblano chili strips.*  
200 g. | **\$359**

### UNA TRADICION TEX-MEX FAJITAS A TEX-MEX FAJITAS TRADITION

Marinadas y salteadas con pimientos y cebolla, acompañado de salsa picante y limones. Elije la tortilla de tu preferencia: tortilla de maíz o harina.  
*Marinated and sautéed with peppers and onions, accompanied by hot sauce and lemons. Choose the tortilla of your preference: corn or flour tortilla.*

Escoge tu proteína / Choose your protein:

Pollo  
Chicken  
150 g. | **\$230**

Res  
Beef  
150 g. | **\$259**

Camarón  
Shrimp  
150 g. | **\$269**

### ENCHILADAS DE LENGUA DE RES BEEF TONGUE ENCHILADAS

Tortillas rellenas de lengua de res, bañadas en salsa verde con verdolagas, acompañadas de aguacate, crema y cilantro.  
*Corn tortillas filled with beef tongue, dipped in green sauce with purslane accompanied by avocado, cream and coriander.*  
180 g. | **\$349**

### TACOS DE ARRACHERA FLANK STEAK TACOS

Carne de arrachera marinada con cebolla, servido en tortilla de maíz con queso gratinado acompañado de guacamole, frijoles refritos y chiles toreados.  
*Marinated flank steak with onions, served in corn tortilla with grilled cheese accompanied by guacamole, refried beans and grilled serrano peppers.*  
200 g. | **\$329**

### PECHUGA DE POLLO EN COSTRA DE FINAS HIERBAS CHICKEN BREAST IN A FINE HERB CRUST

A la plancha con un toque de mostaza y costra de finas hierbas, acompañada de vegetales baby y una salsa cremosa de betabel rostizado.  
*Grilled with a touch of mustard and fine herb crust, accompanied by baby vegetables and a roasted beet creamy sauce.*  
200 g. | **\$289**

### PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA GRILLED CHICKEN BREAST

Pechuga a la parrilla acompañada de verdura al vapor y arroz.  
*Grilled breast accompanied by steamed vegetables and rice.*  
200 g. | **\$289**