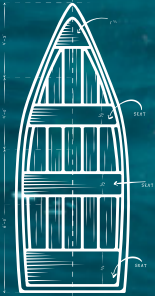


# DESAYUNOS

<b>Bowl con frutas y cereales</b> fruta de temporada, yogurt natural, granola hecha en casa y miel de abeja melipona.	\$125
<b>Chilaquiles Rojos o Verdes</b> crema, queso sopero y cebolla.	\$115
-Carne ahumada de Temozón	\$155
-Pollo	\$140
-Huevo	\$125
<b>Chilaquiles Negros</b> salsa de recado negro, crema, queso sopero y cebollita morada encurtida.	\$125
-Carne ahumada de Temozón	\$165
-Pollo	\$150
-Huevo	\$135
<b>Hotcakes</b> chispas de chocolate, frutos rojos, miel y mantequilla.	\$115
-Con tocino.	\$125
<b>Pan francés</b> brioche, miel de abeja melipona y frutos rojos.	\$105
<b>Huevos motuleños</b> cocinados en horno de leña, jamón de pavo, plátano macho, chícharos, tortilla y queso fresco.	\$145
<b>Huevos árabes</b> salsa de jitomate y pimientos, jocoque, za'atar, aceitunas, pan pita hecho en horno de leña.	\$165
<b>Huevos Cazuela</b> salsa de chile morita, frijoles de la olla, queso fresco y carne ahumada de Temozón.	\$145
<b>Huevos estrellados divorciados</b> tortilla azul y frijoles refritos.	\$110
<b>Huevos a la mexicana</b> con frijoles refritos.	\$110
<b>Omelette de chaya y queso bola</b> salsa verde o roja y frijoles refritos.	\$125
<b>Enchiladas verdes de pollo</b> gratinadas a la leña con queso bola, crema, aguacate y cebolla.	\$150
<b>Bisquets (2)</b> con mermelada hecha en casa.	\$85
-Con Tocino.	
<b>Molletes</b> queso manchego, pico de gallo, longaniza de Valladolid o jamón de pavo.	\$135
<b>Empanadas de chaya</b> masa blanca nixtamalizada con hoja de chaya, queso de hebra y salsa verde cruda.	\$125

SEASIDE RESTAURANTE



MUELLE  
ONCE

PUERTO MORELOS

# COMIDAS Y CENAS

## ENTRADAS

<b>Crab cakes</b> salsa tártara y limón eureka.	\$245
<b>Steak tartar de atún aleta amarilla</b> alcaparras, cornichons, perejil, mostaza Dijon, echalote y pan crujiente.	\$225
<b>Fuente de mariscos</b> langosta al vapor, camarón con cabeza para pelar, ostión, almeja, kampachi, salsa tartara, vinagreta de echalote y limón eureka.	\$2,500
<b>Ostiones gratinados</b> a la leña con queso Gruyère y parmesano.	\$290
<b>Ostiones fritos</b> con tartara de atún.	\$320
<b>Coctel de camarón</b> aguacate, salsa bruja, cebolla, cilantro, aceite de oliva.	\$220
<b>Po' Boy de ostiones fritos</b> lechuga, tomates, mayonesa especial, salsa Tabasco.	\$165
<b>Carpaccio de pulpo</b> vinagreta de anchoas y alcaparrones, alioli, echalote y pan a la leña.	\$275

## SOPAS Y ENSALADAS

<b>Sopa de mariscos</b> caracol burro, camarón, pulpo, manitas de cangrejo, cebolla, cilantro, chile y limón	\$280
<b>Ensalada caprese</b> con tomate heirloom, burrata, aceituna negra, aceite de oliva, hojas de albahaca, orégano yucateco.	\$180
<b>Cobb salad</b> lechuga iceberg, pollo, huevo, tocino, jitomate cherry, aderezo ranch hecho en casa.	\$165

## FLAT BREADS

<b>Anchoas</b> aceituna Kalamata y burrata.	\$225
<b>Mariscos</b> langosta, alcaparras, , camaron y pulpo.	\$320
<b>4 Quesos</b> queso de cabra, mozzarella, parmesano y provolone.	\$270

## PLATOS FUERTES

<b>New York steak 12 Oz.</b> puré de papa, gravy hecho en casa, vegetales a la leña.	\$395
<b>Medio Pollo a la leña</b> arroz meloso con vegetales de la región.	\$245
<b>Boquinete a la Meunière</b> puré de papa y vegetales.	\$280
<b>Pargo con mariscos</b> salsa de vino blanco y tagliatelle.	\$365
<b>Langosta Thermidor</b> vegetales a la mantequilla y limón.	\$ mercado
<b>Fettuccine con camarones</b> pesto, ajo a la parrilla.	\$340
<b>Picaña a la parrilla</b> vegetales de la región a la parrilla, vinagreta de alcaparras y echalotte.	\$340
<b>Pescado entero (pesca del día)</b> arroz, frijoles, aguacate, limon y tortillas para taquear.	\$ mercado

## LA PANGA LUPITA

Una selección de de mariscos del pacifico mexicano escogidos por nuestro **Chef Chava Orozco**

<b>Tostada de callo de hacha</b>	\$210
<b>Tostada de sierra</b>	\$110
<b>Mariscada</b>	\$320
<b>Agua chile rojo</b>	\$235

## POSTRES

<b>Mil hojas</b> frutos rojos, limón..	\$145
<b>Chessecake de ponche de frutas</b>	\$110
<b>Pastel de trufa de triple chocolate</b>	\$125