

ENTRADAS

PULPO CONFITADO con orégano, papa y paprika.
OCTOPUS CONFIT with oregano, potato and paprika \$280

ENSALADA DE ATÚN FRESCO con brotes, aguacate, perlas de sandía y vinagreta de mostaza.

FRESH TUNA SALAD with sprouts, avocado, watermelon pearls and mustard vinaigrette. \$280

CALAMARES AL AJO

con perejil, aceite de oliva y chile guajillo.

GARLIC BABY SQUID with parsley, olive oil and “guajillo” pepper \$260

SALMÓN AL GRILL con salsa de limón, miel y jengibre con vegetales a la parrilla

GRILLED SALMON with lemon, honey and ginger sauce, served with grilled vegetables \$300

SALMÓN con salsa de tequila y espárragos.

SALMON with tequila sauce and asparagus \$300

TARTAR DE SALMÓN con salsa de maracuyá y chile guajillo, con polvo de pistache y ajo.

SALMON TARTARE with passionfruit and “guajillo” pepper sauce and pistachio-garlic powder \$250

TARTAR DE ATÚN con salsa de soya y chile.

TUNA TARTARE with soy and chilli sauce \$250

CACEROLA DE CAMARÓN Y PULPO con salsa de chimichurri, queso parmesano y pan tostado.

SHRIMP AND OCTOPUS CACEROLE with chimichurri sauce, parmesan cheese and toast \$290

GUACAMOLE \$180

TACOS

FROM 12:00 TO 17:00

Con tortilla de maíz, zanahoria, col morada, cebolla y cilantro.
/ With corn tortilla, carrot, red cabbage, onion and coriander

GLUTEN FREE: con hoja de lechuga / with lettuce leaf

ARRACHERA / FLANK STEAK (3PZ) \$210

PESCADO / FISH (3PZ) \$190

CAMARÓN / SHRIMP (3PZ) \$210

VEGANO / VEGAN (3PZ) \$190

Con setas y piña / With mushrooms and pineapple.

SOPAS

SOPA DE CAMARÓN Con chile guajillo y chile chipotle.

SHRIMP SOUP with “guajillo” and “chipotle” chile \$250

ESPECIAL DE LA SEMANA

CORTE COWBOY | CUT COWBOY \$700

LA POPULAR

PARRILLA DE MAR | TULUM

PESCA DEL DIA

PARGO - RÓBALO MERO - BOQUINETE

\$1.00 x gr

Servido con salsa de su elección :
Served with your selected sauce:

VERDE CÍTRICA

Perejil, limón, ajo, aceite de oliva y peperoncino.

CITRIC AND GREEN

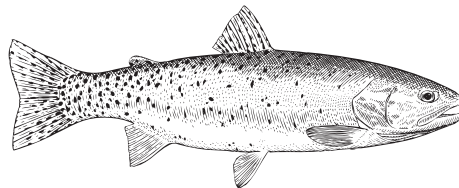
Parsley, lime, garlic, olive oil and peperoncino.

SARANDEADO

Puré de ajo asado, sal de mar y chile cascabel.
Mashed-grilled garlic, sea salt and “cascabel” pepper.

ESPECIADO | SPICY

Cilantro, paprika, comino y sal de apio.
Coriander, paprika, cumin and celery salt.



MARISCOS

PULPO | OCTOPUS \$1.80 x gr.

ALMEJAS | CLAMS \$.90 x gr.

CAMARONES | SHRIMP \$1.80 x gr.

Sólo en temporada: / Only in season:

LANGOSTINOS | PRAWNS \$2.00 x gr.

LANGOSTA | LOBSTER \$2.00 x gr.

CANGREJO | CRAB \$1.50 x gr.

ESPECIALES

MEJILLONES A LA DIABLA |

MUSSELS \$380

Acompañado con pan tostado con aceite de ajo. / Served with toast with garlic oil.

(Adicional 100 gr. | additional 100gr \$110)

MEDALLÓN DE ATÚN |

TUNA STEAK \$330

Con salsa de nuez, miel, chipotle y queso de cabra. / With nut sauce, honey, chipotle and goat cheese.

GUARNICIONES

Media orden \$80 - Orden completa \$120

Half order \$80 - Order \$120

BERENJENAS | EGGPLANT

Con paprika y cilantro. / With paprika and coriander.

ZANAHORIAS | CARROTS

Con jengibre, comino y azúcar mascabado.

/ With ginger, cumin and brown sugar.

CEBOLLAS | ONION WEDGES

En gajos con miel. / With honey.

COUS COUS

Con crema de aguacate y pesto de semillas.

/ With avocado cream and seed pesto.

TOMATES Y PIMIENTOS ASADOS | GRILLED BELL PEPPERS AND TOMATOES

Con mozzarella y aceite de albahaca.

/ With mozzarella and basil oil.

ELOTE | CORN

Con alioli y mantequilla.

/ With garlic mayonnaise and butter.

CAMOTE | SWEET POTATO

Con brotes de chícharo. / With pea sprouts.

ENSALADA DE LA CASA | HOUSE SALAD

Con mix de lechugas tierna, arúgula, semillas de girasol y tomate orgánico. / With lettuce mix, arugula, sunflower seeds and organic tomato.

AROS DE CALAMAR | CALAMARI RINGS \$200

Con aderezo de chipotle. / With “chipotle” dressing.

PAPAS GAJO | POTATOE WEDGES \$200

Con crema agria y jalapeño.

/ With sour cream and jalapeño.

CEVICHE

PULPO Y CAMARÓN | OCTOPUS AND SHRIMP

CEVICHE MIX

Tomate, cebolla, jalapeño y cilantro.

Tomato, onion, jalapeño and coriander \$310

CEVICHE NOMADE

Uva verde, rábano, apio y jalapeño.

Green grape, radish, celery and jalapeño \$310

DULCE

BOMBA DE CHOCOLATE | CHOCOLATE BOMB

(Agrega helado / Add icecream + 70)..... \$220

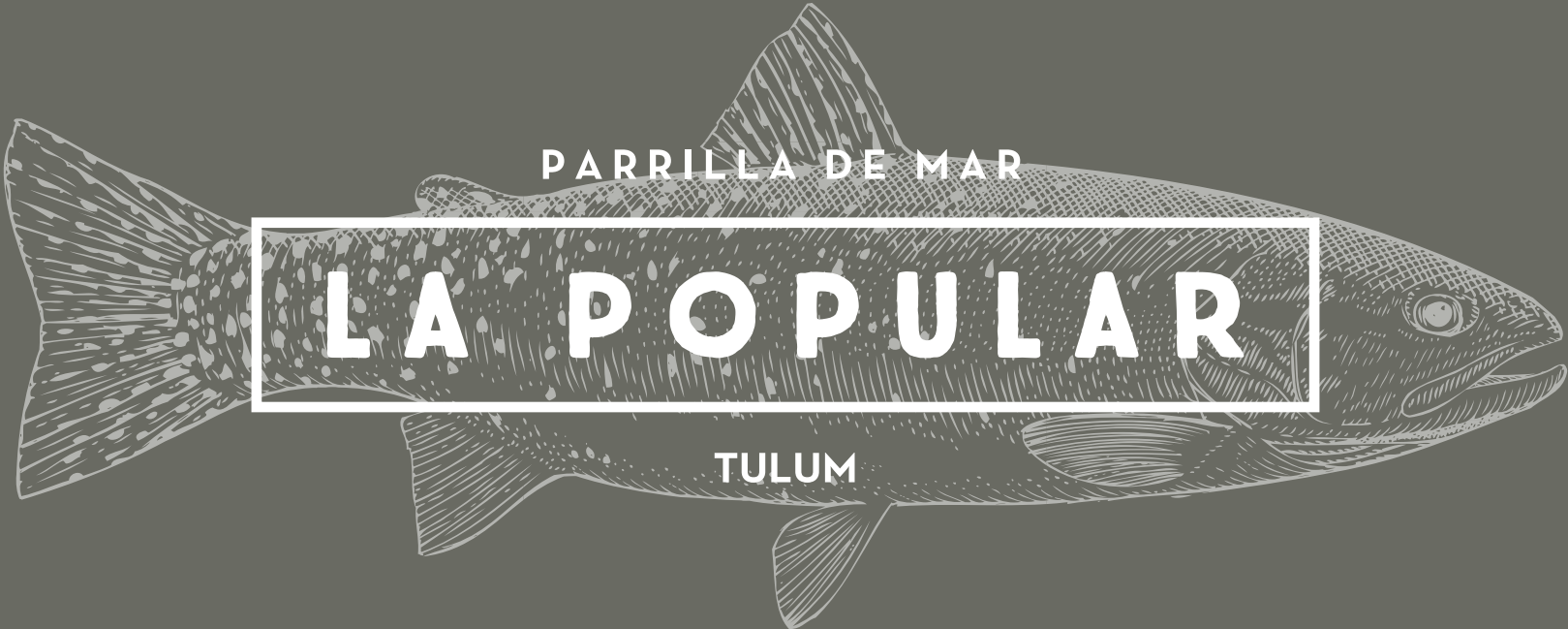
BROWNIE..... \$220

PIÑA ASADA CON HELADO

ROASTED PINEAPPLE WITH ICE CREAM \$200

PLATO DE FRUTAS | FRUIT PLATE \$180

HELADO DEL DÍA | ICE CREAM OF THE DAY ... \$160



PARRILLA DE MAR

LA POPULAR

TULUM