

LA POPULAR®

PARRILLA DE MAR | TULUM

ENTRADAS | STARTERS

- GF** **GUACAMOLE** _____ \$255
- TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTAR** _____ \$355
Salsa de maracuyá y chile guajillo, pistache, ajo
Passionfruit and guajillo sauce, pistachio, garlic
- TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTARE** _____ \$350
Salsa de soya, chile / Soy, chilli sauce
- EMPANADAS AL HORNO DE LEÑA /** _____ \$260
WOOD - FIRED EMPANADAS
Calabaza local, queso mozzarella y albahaca
Local pumpkin, mozzarella cheese, and basil
- CACEROLA DE CAMARÓN / SHRIMP CACEROLE** _____ \$410
Salsa de chimichurri, queso parmesano, pan tostado
Chimichurri sauce, parmesan cheese, toasted bread
- DEDOS DE PESCADO / FISH FINGERS** _____ \$310
Salsa criolla, mayonesa, chips de plátano
Criolla sauce, mayonnaise, banana chips
- PAPAS GAJO / POTATO WEDGES** _____ \$230
Crema agria, jalapeño
Sour cream, jalapeño

ENSALADAS | SALADS

- ENSALADA DE ATÚN FRESCO** _____ \$360
FRESH TUNA SALAD
Brotos, aguacate, perlas de sandía, vinagreta de mostaza
Sprouts, avocado, watermelon pearls, mustard vinaigrette
- GF** **ENSALADA DE TOMATES HEIRLOOM** _____ \$310
HEIRLOOM TOMATOES SALAD
Queso panela, pepino, aceitunas negras
Panela cheese, cucumber, black olives
- GF** **ENSALADA DE QUINOA/ QUINOA SALAD** _____ \$315
Queso panela, aguacate, pepino, mango
Panela cheese, avocado, cucumber, mango
- ENSALADA DE PORTOBELLO Y QUESO** _____ \$390
BURRATA / PORTOBELLO AND BURRATA CHEESE SALAD
Arúgula, limon amarillo, tomates deshidratados
Rocket, lemon, dehydrated tomatoes

TACOS · 12 - 5 PM

- ARRACHERA / FLANK STEAK (3PZ)** _____ \$360
- PESCADO / FISH (3PZ)** _____ \$310
- CAMARÓN / SHRIMP (3PZ)** _____ \$315
- GF** **VEGANO / VEGAN (3PZ)** _____ \$280
Setas, piña / Mushrooms, pineapple
- GF** **QUESADILLA DE MARLÍN** _____ \$320
MARLIN QUESADILLA
Aguacate, salsa verde, queso manchego
Avocado, green sauce, manchego cheese

SOPAS | SOUPS

- GF** **SOPA DE CAMARÓN** _____ \$295
SHRIMP SOUP
Chile guajillo, chile chipotle
Guajillo, chipotle

CEVICHE

- GF** **AGUACHILE ROJO** _____ \$425
RED AGUACHILE
Pepino, cebolla morada
Cucumber, red onion
- GF** **CEVICHE NÔMADE** _____ \$425
Uva verde, rábano, apio, jalapeño
Green grape, radish, celery, jalapeño

ESPECIALES | SPECIALS

- MEJILLONES AL AZAFRÁN / SAFFRON MUSSELS** _____ \$460
Servidos con pan tostado, aceite de ajo
Served with toast, garlic oil

- PAELLA** _____ \$1,400
Arroz, langostinos, camarón, almejas, mejillones, calamar, vegetales / Rice, prawns, shrimp, clams, mussels, calamari, vegetables

- ATÚN A LA PARRILLA / TUNA STEAK** _____ \$465
Salsa de nuez, miel, chipotle, queso de cabra
Nut sauce, honey, chipotle, goat cheese

- SALMÓN AL GRILL / GRILLED SALMON** _____ \$480
Salsa de limón, miel y jengibre, servido con vegetales a la parrilla / Lime, honey & ginger sauce, served with grilled vegetables

- HAMBURGUESA DE CAMARÓN** _____ \$430
SHRIMP BURGER
Piña a la parrilla, queso Monterey Jack, papas gajo
Grilled pineapple, Monterey Jack cheese, potato wedges

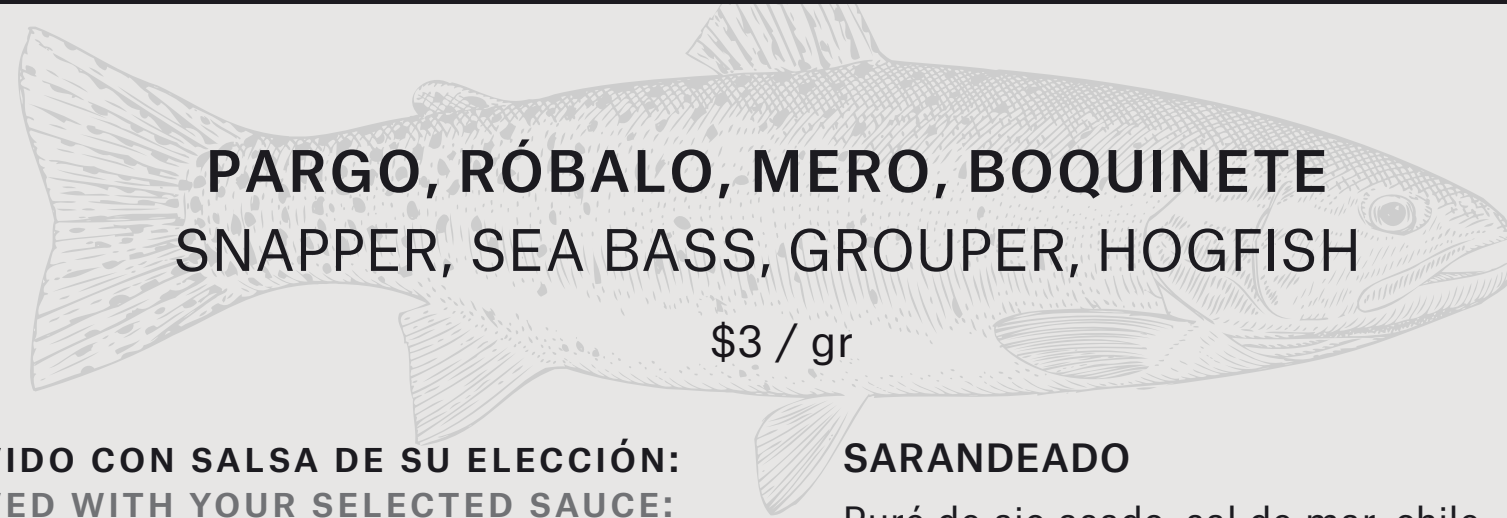
- SANDWICH DE BRISKET** _____ \$495
BRISKET SANDWICH
Pecho de res cocinado por doce horas, coleslaw, mostaza, papas a la francesa / Beef brisket cooked for twelve hours, coleslaw, mustard, french fries

- BROCHETAS DE TOFU / TOFU SKEWERS** _____ \$345
Pimientos, champiñones, mousse de aguacate
Peppers, mushrooms, avocado mousse

- GF** **VEGETALES AL ADOBO** _____ \$365
ADOBO VEGETABLES
Zanahoria, berenjena, calabaza, pimientos, coles de Bruselas y tomate / Carrot, eggplant, zucchini, peppers, Brussels sprouts & tomato

- CORTE ESPECIAL / SPECIAL CUT** _____ \$4 / gr
Pregunta a tu mesero por nuestro corte especial
Ask your waiter for our special cut

PARA COMPARTIR | TO SHARE



PARGO, RÓBALO, MERO, BOQUINETE SNAPPER, SEA BASS, GROUPER, HOGFISH

\$3 / gr

SERVIDO CON SALSA DE SU ELECCIÓN:
SERVED WITH YOUR SELECTED SAUCE:

VERDE CÍTRICA

CITRIC & GREEN

Perejil, limón, ajo, aceite de oliva,
peperoncino / Parsley, lime, garlic, olive
oil, pepperoncino

SARANDEADO

Puré de ajo asado, sal de mar, chile
cascabel / Mashed-grilled garlic, sea salt &
cascabel pepper

ESPECIADO / SPICY

Cilantro, paprika, comino, sal de apio
Coriander, paprika, cumin, celery salt

MARISCOS | SEAFOOD

SÓLO EN TEMPORADA / SEASONAL:

ALMEJAS / CLAMS \$1.50 / gr.

LANGOSTINOS / PRAWNS \$3.00 / gr.

CAMARONES / SHRIMP \$2.10 / gr.

LANGOSTA / LOBSTER \$3.00 / gr.

GUARNICIONES | SIDE DISH

MEDIA ORDEN / HALF ORDER _____ \$130

ORDEN COMPLETA / ORDER _____ \$180

V **GF** PURE DE PAPA / POTATO PURE

V **V** **GF** BERENJENAS / EGGPLANT
Paprika, cilantro / Paprika, coriander

V **V** **GF** ZANAHORIAS / CARROTS
Jengibre, comino, azúcar mascabado
Ginger, cumin, brown sugar

V **V** **GF** CEBOLLAS / ONION WEDGES
En gajos con miel / With honey

V **GF** ELOTE / CORN
Alioli / Aioli

V **V** **GF** CAMOTE / SWEET POTATO
Brotos de chícharo / Pea sprouts

DULCE | SWEETS

BOMBA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE BOMB _____ \$275

V **GF** PIÑA ASADA CON HELADO / ROASTED PINEAPPLE W/ ICE CREAM _____ \$240

V **GF** SOUFFLE DE ELOTE / CORN SOUFFLE _____ \$260
Servido con helado, rompopo, nueces caramelizadas
Served with ice cream, rompopo, candied nuts

V **GF** PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE _____ \$260
Servido con helado de vainilla, frutos rojos
Served with vanilla ice cream, mixed berries

V **V** **GF** PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT PLATE _____ \$230

V **GF** HELADO DEL DÍA / ICE CREAM OF THE DAY _____ \$190

V VEGANO / VEGAN **V** VEGETARIANO / VEGETARIAN **GF** GLUTEN FREE

Los platillos elaborados con huevo, carne o pescados crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas.

Dishes made with eggs, meat, or fish raw or lightly cooked, are eaten at your own risk. Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages.