

MENU



Entradas / Snacks

GUACAMOLE DE LA CASA

\$149

Selectos Aguacates con Tomate, Cebolla y Cilantro / *Carefully-picked Avocados with Tomato, Onion and Cilantro.*

CRUDITÉS

\$149

Pepino, Zanahoria y Naranja con chile en polvo / *Cucumber, Carrot and Orange with Chili Powder.*

PAPAS A LA FRANCESA / FRENCH FRIES

Naturales y Caseras / *Natural and Homemade*

Chicas / Small

Grandes / Large

HUMUS

TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTARE

Atún marinado con salsa de soya, aceite de ajo y un toque de chipotle montado en una cama de aguacate espolvoreado con ajonjolí tostado / *Marinated tuna with soy sauce, garlic oil and a touch of chipotle mounted on a bed of avocado sprinkled with toasted sesame.*

Sopas / Soups

LIMA / LIME

Delicia Maya / *Mayan Delicacy.*

VEGETALES / VEGETABLES

Rica Sopa Nutritiva / *Delicious and Healthy.*

AZTECA

\$149

Un Clásico Mexicano, Servida con Aguacate, Queso Oaxaca y Crema / *A Mexican Classic, Served with Avocado, Oaxaca Cheese and Cream.*

MARISCOS / SEAFOOD

\$349

Receta de los Pescadores / *Fisherman's Recipe.*

Aperitivos / Aperitifs

CALAMAR FRITO / FRIED SQUID

\$199

Aros de calamar empanizado acompañado con mayonesa chipotle / *Squid rings with homemade tempura served with chipotle mayo dressing.*

\$70

CAMARÓN FRITO / FRIED SHRIMP

\$349

Camarón empanizado acompañado con mayonesa chipotle / *Shrimp with homemade tempura served with chipotle mayo dressing.*

\$149

\$199

\$349

AGUACATE RELLENO DE ATÚN / TUNA STUFFED AVOCADOS

\$349

Fresco aguacate relleno de ensalada de atún con verduras de la temporada / *Fresh avocado stuffed with tuna salad and season vegetables.*

NACHOS

Tortilla de maíz hechas en casa bañadas con frijoles, pico de gallo, guacamole y crema / *Homemade tortilla chips topped with beans, Mexican salsa, guacamole and cream.*

Pollo / *Chicken*

\$245

Camarón / *Shrimp*

\$349

Arrachera

\$245

Ensaladas / Salads

CÉSAR / CAESAR

Mezcla de lechugas, pollo y queso parmesano / Salad of mixed greens, chicken and parmesan chees.

\$199

CAMARÓN / SHRIMP

Excelente combinación con cubos de aguacate acompañada de aderezo de la casa / An excellent mix of vegetables with avocado cubes and homemade dressing.

\$349

ATÚN SELLADO / SEALED TUNA

Sobre una cama de lechugas frescas, ajonjolí y aderezo de la casa / On a bed of fresh lettuce, sesame seeds and house dressing.

\$329

VEGGIE

Lechuga, Jitomate, Cebolla, Pepino, Zanahoria, Ápio, Aguacate y Vinagreta / Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Carrot, Celery, Avocado and Vinaigrette.

\$149

GRIEGA / GREEK

Pulpo marinado con alcaparras, aceite de oliva, cebolla y perejil sobre cama de lechuga / Marinated octopus with capers, olive oil, onion and parsley on a bed of lettuce.

\$199

TROPICAL

Lechuga sangría, frutas de temporada y nuez, bañada con vinagreta de guajillo y miel / Sangria lettuce, seasonal fruits and walnuts, bathed with guajillo and honey vinaigrette.

\$199

Fonda Mexicana / Mexican Cuisine

SANDWICH DE POLLO / CHICKEN SANDWICH

\$245

BURRITOS

Con pico de gallo y guacamole / with a side of salsa and guacamole

Pollo / Chicken

\$245

Camarón / Shrimp

\$349

Arrachera

\$245

TACOS

Con pico de gallo y guacamole / with a side of salsa and guacamole

Pollo / Chicken

\$245

Camarón / Shrimp

\$349

Arrachera

\$245

Pulpo / Octopus

\$245

Pescado / Fish

\$245

FAJITAS

Pollo / Chicken

\$245

Camarón / Shrimp

\$349

Arrachera

\$245

TACOS BAJA - ENSENADA STYLE TACOS BAJA - ESTILO ENSENADA

Servidos con repollo y mayonesa chipotle / Served with cabbage and chipotle mayo.

Camarón / Shrimp

\$349

Pescado / Fish

\$245

QUESADILLAS

Pollo / Chicken

\$245

Camarón / Shrimp

\$349

Arrachera

\$245

HAMBURGUESAS / BURGERS

\$349

de Res, Camarón o Atún / Beef, Shrimp or Tuna

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN BREAST

\$245

Pastas

POMODORO

Albahaca, parmesano, aceite de olivo y tomates cherry / Basil, Parmesan cheese, olive oil and cherry tomatoes.

CARBONARA

Huevo, tocino y queso / Egg, bacon and cheese,

BOLOGNESA

Hecha con salsa de tomate hecha en casa y carne molida de res / Made with homemade tomato sauce and ground beef.

FRUTTI DI MARE

Almejas, camarón, calamar, ajo, tomate cherry y chile de árbol / Clams, shrimp, squid, garlic, cherry tomato and chile de árbol.

Pizzas

(Wood-fired / a la leña)

MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca / Tomato sauce, mozzarella and basil.

ZULUM

Salsa de tomate, arúgula, mozzarella, parmesano y langosta / Tomato sauce, arugula, mozzarella, parmesan and lobster.

HAWAIANA / HAWAIIAN

Salsa de tomate, mozzarella, piña y jamón / Tomato sauce, mozzarella, pineapple and ham.

CAMARONES / SHRIMP

Salsa de tomate, mozzarella y camarones / Tomato sauce, mozzarella and shrimp.

VEGETARIANA / VEGGIE

\$299

Salsa de tomate, mozzarella, calabaza, champiñones, olivos y zanahoria / Tomato sauce, mozzarella, zucchini, mushrooms, olive and carrot.

4 STAGIONI

\$299

Salsa de tomate, mozzarella, alcachofas, jamón, aceitunas y champiñones / Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, olives and mushrooms.

ARUGULA

\$299

Salsa de tomate, arúgula, mozzarella, salami, champiñones y parmesano / Tomato sauce, arugula, mozzarella, salami, mushrooms and parmesan cheese.

ITALIANA / ITALIAN

\$299

Salsa de tomate, mozzarella, salami, gorgonzola y tomate deshidratado / Tomato sauce, mozzarella, salami, gorgonzola and dried tomato.

SUPREMA / SUPREME

\$299

Mozzarella, gorgonzola, queso de cabra, parmesano y pepperoni / Mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmesan cheese and pepperoni.

EUROPEA / EUROPEAN

\$299

Prosciutto, Tomate cherry, albahaca y queso parmesano / Prosciutto, cherry tomatoes, basil and parmesan cheese.

CALZONE TRADICIONAL / TRADITIONAL CALZONE

\$299

Tomate, champiñón y jamón serrano / Tomato, mushrooms and jamón serrano.

\$349

Del mar / From the Sea

AGUACHILES

\$349

CEVICHE

Pescado, pulpo, camarón o mixto /
Fish, octopus, shrimp or mixed.

\$349

COCTEL DE CAMARÓN / SHRIMP COCKTAIL

\$349

SALMÓN EN SALSA DE SOYA Y MIEL / SALMON IN SOY AND HONEY SAUCE

\$349

CAMARÓN, PESCADO O PULPO AL GUSTO / SHRIMP, FISH OR OCTOPUS, ANY STYLE

\$349

Guarnición: Arroz, verduras /
Side dish: Rice, vegetables.

LANGOSTA AL GUSTO / LOBSTER, ANY STYLE

\$2 PER
GRAM

Guarnición: Arroz, verduras /
Side dish: Rice, vegetables.

Asiática / Asian

SOPA MISO / MISO SOUP

\$149

Con Tofu y Alga Marina /
With Tofu and Seaweed.

EDAMAME

\$149

TOFU FRITO / FRIED TOFU

\$149

Con la Tradicional Sopa Dashi
Japonesa / With Traditional Japa-
nese Dashi Soup.

SASHIMI DEL DÍA / SASHIMI OF THE DAY

\$349

TEMPURA DE CAMARONES Y VEGETALES / SHRIMP AND VEGGIES TEMPURA

\$349

TEMPURA DE CAMARÓN / SHRIMP TEMPURA

\$349

POLLO TERIYAKI / TERIYAKI CHICKEN

\$250

Con chipotle y salsa teriyaki /
With chipotle and teriyaki sauce.

HOSOMAKY DE PEPINO CON AGUACATE / CUCUMBER AND AVOCADO HOSOMAKY

\$180

Rollos / Rolls

ATÚN PICANTE / SPICY TUNA

\$250

Con Tofu y Alga Marina /
With Tofu and Seaweed.

URAMAKY DE SALMÓN / SALMON URAMAKY

\$250

Salmón, queso philadelphia, tama-
go, tomate y aguacate / Salmon
cream cheese, tamago, tomato and
avocado.

CALIFORNIA ROLL

\$250

Camarón, cangrejo, tamago y
ajonjolí / Shrimp, crab, tamago
and sesame.

DRAGÓN / DRAGON

\$250

Relleno de camarón crujiente,
anguila y aguacate / Stuffed with
crispy shrimp, eel and avocado

VEGETARIANO / VEGGIE

\$250

Aguacate tomate, pepino, cebolla,
lechuga y pimiento morrón /
Avocado tomato, cucumber,
onion, lettuce and red pepper.

Rollos / Rolls

ROLLO TROPICAL / TROPICAL ROLL \$250

Surimi, camarón, aguacate, mango, queso crema y pepino / Surimi, shrimp, avocado, mango, cream cheese and cucumber.

SABO ROL CAMARÓN / SABO ROLL SHRIMP \$250

Camarón, tempura y aguacate / Shrimp, tempura and avocado.

SABO ROL SALMÓN / SABO ROLL SALMON \$250

Salmón, aguacate y queso crema / Salmon, avocado and cream cheese.

Vegetarianos / Vegetarian

QUESADILLAS \$245

FAJITAS \$245

TACOS \$245

BURRITOS \$245

Postres / Dessert

HELADOS ARTESANALES / HANDMADE ICE CREAM \$99

Matcha, Lychee, Coco (Coconut), Cacao, Manzana (Apple), Fresas con Crema (Strawberries an Cream)

CREPAS DE NUTELLA / NUTELLA CREPES (3P) \$99

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA / BROWNIE & VANILLA ICE CREAM \$99

FLAN NAPOLITANO / CRÈME CARAMEL \$99



SÍGUENOS / FOLLOW US:

Instagram:
@zulum.tulum
@sanchothedonkey

Facebook:
/zulumtulum
www.zulumhotels.com