



ORIGEN  
RESTAURANTE



ENCANTO  
ACAPULCO



## PROBADITAS DEL MAR

### TOSTADA DE CEVICHE VERDE

Tostada artesanal Guerrerense, cubierta de un toque de mayonesa, sobre esta, un robalo marinado con limón, cebolla morada y un pesto de albahaca, perejil y hierbabuena.

Artisanal tostada from Guerrero, covered with a touch of mayonnaise and sea bass marinated with lime juice, red onion, basil pesto with parsley and peppermint.

### TOSTADA DE ATUN

Tostada artesanal Guerrerense, cubierta de un toque de mayo - sriracha, sobre esta, cubos de atún macerados con salsa de soya, cebolla morada y chile serrano.

Artisanal tostada from Guerrero, covered with a touch of mayo - sriracha and tuna cubes marinated with soy sauce, red onion and serrano chili.

### TIRADITO DE ROBALO

Finas láminas de robalo crudo, marinado con limón, sobre mayonesa artesanal con un toque de habanero, cubierta de lechugas finas con arúgula y acompañado de cubos de aguacate.

Thin slices of sea bass marinated with lime juice with artisanal mayonnaise with a touch of habanero and covered with fine lettuce, arugula and avocado cubes.

### CHOROS A LA CHALACA

Mejillones marinados con zumo de limón servidos con una salsa criolla peruana, a base de tomate, pimiento rojo, amarillo y verde, granos de elote, cebolla morada y menta.

Mussels marinated with lime juice serve with a Peruvian creole sauce prepared with tomato, red, yellow and green pepper, corn, red onion and mint.

### ANILLOS DE CALAMAR

Anillos crocantes, colocados sobre un fondo de ave, papa cambray, alcaparras y hojuelas de chile de árbol.

Crispy squid rings, placed over chicken broth with small potatoes, capers and chile de arbol flakes.

### ENCANTOS DE LA COSTA.

Una prueba de Acapulco. Sopes de camarón, pescadillas, mini tacos de chicharron, un bocado de ceviche Acapulqueño y de nuestro ceviche verde. Para dos personas.

A taste of Acapulco. Shrimp sopes, pescadillas, mini tacos of chicharron, a taste of Acapulco's.



## DEL HUERTO

### ALFOMBRA DE SANDÍA

Fresca mezcla de sandía con pepino, queso gouda, aceituna negra, alcaparras, jitomate cherry, finas plumas de cebolla morada y marinados con aderezo de zarzamora, todo servido sobre pan hindú.

Fresh mix of cucumber and watermelon with Gouda cheese, black olives, capers, cherry tomato, red onion, marinated in brambleberry dressing served on indian bread.

### ENSALADA ENCANTO

Mix de lechugas frescas, durazno en almibar, fresa, arándano, nuez garapiñada, tomate cherry con reducción balsámica a un lado

Fine fresh lettuce mix with preserved peach, strawberry, cranberry, walnut praline, cherry tomato and balsamic reduction on the side.

### ENSALADA TIBIA DE QUINOA

Mezcla de vegetales crocantes y quinoa amarilla salteados en vino blanco cubiertos con queso Gouda.

Mix of crispy vegetables and yellow quinoa sauteed in white wine covered with Gouda cheese.

### ENSALADA DE CAMARÓN Y VEGETALES

Acompañados de zanahoria, calabacita y poro salteados. Aderezados con un cremosito de papa y habanero.

With a mix of carrot, zucchini and sauteed pore with a potato and habanero creamy sauce.

### ENSALADA DE CITRICOS

Mezcla de lechugas finas, naranja, toronja, nuez, almendra y aderezo de achiote a un lado.

Fine lettuce mix with orange, grapefruit walnuts almonds, and achiote dressing on a side.

Acompaña tu ensalada con pollo, camarón, robalo, salmón ahumado o atún (cargo adicional).

Add chicken, shrimp, grilled fish, sea bass, smoked salmon or tuna. (extra charge).



ENCANTO  
ACAPULCO

## LO VEGANO

### PIMIENTO RELLENO

Pimiento relleno de tabbouleh.  
Tabbouleh stuffed pepper.

### ZUCCHINI AL PESTO

Calabaza italiana con un pesto de albahaca sobre un portobello a la parrilla en un espejo de salsa caribeña.  
Zucchini with basil pesto on a grilled portobello in a caribbean sauce mirror.

### TACOS VEGANOS

Tortilla de jícama rellena de champiñones salteados con epazote, col y pepino coronados con guacamole.  
Jicama tortilla stuffed with sauteed mushrooms, epazote, cabbage and cucumber, topped with guacamole.

### ENSALADA DE QUINOA

Mezcla de vegetales crocantes y quinoa amarilla salteados en vino blanco.  
Mix of crispy vegetables and yellow quinoa sauteed in white wine.

## AL DENTE

### FETUCCINI A LOS CUATRO QUESOS

Con fondue de queso parmesano, roquefort y brie, coronado con almendras y arúgulas.

Roquefort, brie and parmesan cheese fondue, topped with almonds and arugula.

### FETUCCELLI

Con salsa rústica de jitomate y coronado con queso mozzarella y jitomate cherry.

Made with a rustic tomato sauce and topped with mozzarella cheese and cherry tomato.

### FETUCCINI FRUTOS DEL MAR

Con camarones, pulpo, callo de hacha, calamares y mejillones bañados con salsa rustica de tomate.

Fetuccini with shrimps, octopus, scallops, squid and mussels with rustic tomato sauce

## DE LA TIERRA

### ASADO NEGRO

Medallón de res bañado en salsa negra elaborada a base de piloncillo y vino tinto. Acompañado de gnocchis de plátano macho, fondue de queso y arúgula.

Beef medallions bathed with a brown sugar sauce with red wine. Served with plantain, gnocchis, cheese fondue and arugula.

### STEAK CHOICE ENCANTO

Rib eye a la parrilla preparado al termino, acompañado de hongo portobello y vegetales al grill.

Rib eye steak served with portobello mushroom and grilled vegetables.

### CAUSA LIMEÑA

Pure de papa sazonado con un toque de picante y naranja relleno de aguacate, elote con un toque de mayonesa, pechuga de pollo y camarones.

Mashed potatoes seasoned with a touch of chili and orange juice stuffed with avocado, corn with a touch of mayonnaise, chicken breast and shrimp.

### PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA Y PISTACHE

Pechuga de pollo bridada con tocino, rellena de queso de cabra y pistache, bañada con chutney de tamarindo acompañada de una mezcla de arroz salvaje y basmati.

Chicken breast wrapped in bacon, stuffed with goat cheese and pistachio served with a mix of wild and basmati rice and tamarind chutney.



ENCANTO  
ACAPULCO

## AL DENTE

### FETUCCINI A LOS CUATRO QUESOS

Con fondue de queso parmesano, roquefort y brie, coronado con almendras y arúgulas

Roquefort, brie and parmesan cheese fondue, topped with almonds and arugula.

### FETUCCELLI

Con salsa rústica de jitomate y coronado con queso mozzarella y jitomate cherry.

Made with a rustic tomato sauce and topped with mozzarella cheese and cherry tomato.

### FETUCCINI FRUTOS DEL MAR

Con camarones, pulpo, callo de hacha, calamares y mejillones bañados con salsa rustica de tomate.

Fetuccini with shrimps, octopus, scallops, squid and mussels with rustic tomato sauce.

## DE LA TIERRA

### ASADO NEGRO

Medallón de res bañado en salsa negra elaborada a base de piloncillo y vino tinto. Acompañado de gnocchis de plátano macho, fondue de queso y arúgula.

Beef medallions bathed with a brown sugar sauce with red wine. Served with plantain, gnocchis, cheese fondue and arugula.

### STEAK CHOICE ENCANTO

Rib eye a la parrilla preparado al termino, acompañado de hongo portobello y vegetales al grill.

Rib eye steak served with portobello mushroom and grilled vegetables.

### CAUSA LIMEÑA

Pure de papa sazonado con un toque de picante y naranja relleno de aguacate, elote con un toque de mayonesa, pechuga de pollo y camarones.

Mashed potatoes seasoned with a touch of chili and orange juice stuffed with avocado, corn with a touch of mayinnaise, chicken breast and shrimp.

### PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA Y PISTACHE

Pechuga de pollo bridada con tocino, rellena de queso de cabra y pistache, bañada con chutney de tamarindo acompañada de una mezcla de arroz salvaje y basmati.

Chicken breast wrapped in bacon, stuffed with goat cheese and pistachio served with a mix of wild and basmati rice and tamarind chutney.



ENCANTO  
ACAPULCO

## DELICIAS DEL MAR

### CALDO DE CAMARÓN

Típico caldo de costa de la costa de Guerrero acompañado de mejillones, camarones y robalo.

Typical red broth of Guerrero coast with shrimps, mussels and sea bass.

### ATÚN ENCOSTRADO

Medallón de atún en costra de jamaica, chile guajillo y laurel, acompañado de vegetales al grill.

Seared tuna medallion with hibiscus flower crust, guajillo chili and laurel, served with grilled vegetables.

### MAR & ARENA

Medallón de atún marinado con salsa de chile morita acompañado de un timbal de cous cous coronado con mango y arúgula.

Seared steak marinated in morita chili sauce, served with a timbal of couscous with mango and arugula.

### LOMITO DE ROBALO A LA TALLA

Acompañado de papitas cambray y vegetales frescos.

Sea bass fillet with "a la talla" sauce, served with baby potatoes and fresh vegetables.

### CORBULLÓN CARIBEÑO

Lomo de robalo sellado y bañado con salsa caribeña. Acompañado con quinoa amarilla y ensalada tibia.

Sea bass fillet seared and bathed with caribbean sauce. served with yellow quinoa and warm salad.

### LA QUEBRADA

Pulpo y camarón a la parrilla. Acompañados de pan de mar, ensaladita de piña con aguacate y jitomate cherry salteado con balsámico.

Grilled shrimp and octopus. Served with a pineapple, avocado and cherry tomato salad and sea bread, sauteed with balsamic.

### CAMARONES ENVUELTOS EN PROSCIUTTO

Rellenos con queso crema y acompañados de arroz arborio negro bañados con fondue de cuatro quesos.

Wrapped shrimp with prosciutto, filled with cream cheese and served with black arborio rice and four cheese fondue.



ENCANTO  
ACAPULCO

## LO DULCE

NIEVES Y HELADOS ARTESANALES ACAPULQUEÑOS  
Acapulco's handcrafted ice creams.

DECONSTRUCCIÓN DE CHEESECAKE DE GUANÁBANA  
Acompañado de crocante de naranja.  
Soursoup cheesecake with orange crusty.

TAPIOCA DE MARACUYÁ  
Acompañada de helado de lemon grass  
Passion fruit tapioca. Served with lemon grass ice cream

PASTELITO TIBIO DE CHOCOLATE AMARGO  
Acompañado de sorbete de frutos rojos.  
Warm chocolate fondant. Served with berries sorbet

TARTA DE PERA  
Acompañada de helado artesanal de Xanath hecho en casa  
Pear tartlet. Served with homemade Xanath ice cream

CHURROS ENCANTO  
Acompañados de helado artesanal de cajeta.  
Served with artisanal cajeta ice cream.

FLAN DE GUANÁBANA CON HELADO DE MIEL  
Acompañados de helado de miel artesanal.  
Served with homemade honey ice cream.