



TERRAZA  
RESTAURANTE



ENCANTO  
ACAPULCO



ENCANTO  
ACAPULCO

## ENTRADAS

### VASITO DE VERDURAS

Con jícama, pepino, zanahoría, limón, sal de Jamaica y salsa enchilada.  
Veggie cup jicama, cucumber, carrots, lime, hibiscus salt and chilli sauce.

### PESCADILLAS ENCANTO

Tortilla de maiz rellenas de pescado a la mexicana, servidas con col morada y blanca.

Deep fried corn quesadillas filled with Mexican style sea bass, served with red and white cabbage.

### SOPES DE CECINA

Hechos a mano con frijoles refritos y cecina.  
Homemade sopes with refried beans and cured meat.

### SOPES A LA TALLA

Hechos a mano con frijoles refritos y nuestra pesca del día.  
Homemade sopes with refried beans and our catch of the day.

### TOSTADA DE CEVICHE VERDE

Tostada artesanal guerrerense, cubierta de un toque de mayonesa, sobre ésta, nuestra pesca del día marinada 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 PULPO ENAMORADO

Con salsa mexicana y mayonesa.  
Artisanal tostada from Guerrero, with octopus, mexican sauce and mayonnaise.

### TOSTADA DE ATÚN

Tostada artesanal guerrerense, cubierta de un toque de mayo-sriracha, sobre esta, cubos de atún macerado con salsa soya y chile serrano.

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

### TEQUEÑOS

Bastones de queso cotija cubiertos de masa crocante acompañados de salsa BBQ.  
Cotija Cheese stick covered with crispy crust, served with BBQ sauce.



ENCANTO  
ACAPULCO

## ENTRADAS

### TACOS DE CAMARÓN

Con tortilla de maíz hecha a mano o tortilla de harina, ensaladita de col, pepino y jícama acompañados de mayo-chipotle y salsa pico de gallo.

Shrimp tempura tacos with handmade corn tortilla or flour tortilla, red cabbage salad, cucumber and jícama served with mayo-chipotle and pico de gallo sauce.

### TACOS RIB EYE

Con tortilla de maíz hecha a mano o tortilla de harina, acompañados de chiles y cebollas toreadas, habanico de aguacate y cilantro.

With handmade corn tortilla or flour tortilla, fried onions, blistered serrano peppers, avocado slices and coriander.

### TACOS DE POLLO

Con tortilla de maíz hecha a mano o tortilla de harina, acompañados de chiles y cebollas toreados.

With handmade corn tortilla or flour tortilla, fried onions and blistered serrano pepper.

### TACOS AL PASTOR

Con tortillas hechas a mano, carne de cerdo marinada en achiote con piña asada cebolla curtida y cilantro.

Homemade tortilla with spiced pork, pineapple, red onion and coriander.



ENCANTO  
ACAPULCO

### MONTADITOS DE GUACAMOLE

Guacamole fresco sobre trocitos de pan hindú hecho en casa.  
Homemade Indian bread with fresh guacamole.

### TOSTONES DE PLÁTANO

Tostadas de plátano macho verde fritas, acompañadas de frijoles refritos, salsa pico de gallo y aguacate.  
Green plantain chips, served with mexican pico de gallo, avocado and refried beans.

### PAPAS BRAVAS

Papas gajo cubiertas con polvo de chile de árbol acompañadas con cremosito de tocino.  
Potatoes wedges topped with chili powder and creamy bacon dressing.

### PAPAS ENCANTO

Chips de papa hechos al momento, acompañadas con cebolla caramelizada.  
Chip potatoes with caramelized onion.

### BASTONES DE CAMOTE

Aromatizados con hierbas y horneados.  
Baked sweet potato sticks flavored with herbs.



ENCANTO  
ACAPULCO

## ENSALADAS

### ENSALADA DE CITRICOS

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

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

### ENSALADA ENCANTO

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

Fresh lettuce mix with preserved peach, strawberry, walnuts, cherry tomato and balsamic reduction dressing.

### ENSALADA CESAR CON POLLO

Mezcla de lechugas finas con pechuga de pollo y aderezo César.

Fine lettuce mix with chicken breast and classic Caesar dressing.

### ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Con jitomate, queso de cabra, pepino y manzana verde.

With tomato, goat cheese, cucumber and green apple.

### ENSALADA MEXICANA

Mezcla de lechugas finas acompañadas de queso mozzarella fresco, elote, juliana de tortilla frita, pechuga de pollo adobada y jitomate cherry, acompañada de aderezo cremosito de aguacate.

Fine lettuce mix, accompanied with mozzarella cheese, corn, fried tortilla, chicken and cherry tomato served with creamy avocado dressing.



ENCANTO  
ACAPULCO

## PLATOS FRIOS

### CÓCTEL CLÁSICO

De camarón, pulpo y ceviche verde.

Classic shrimp, octopus and green ceviche cocktail.

### CÓCTEL DE CAMARÓN

Estilo Acapulco.

Acapulco style shrimp cocktail.

### AGUACHILE DE CAMARÓN

Con pepino en rodajas y camarón marinado en nuestra salsa de aguachile preparado con cítricos, chile serrano, cilantro y cebolla morada.

Cucumber, red onion slices, coriander and shrimp carpaccio with aguachile sauce.

### SASHIMI DE ATÚN

Sashimi de atún asiático marinado con salsa soya.

Asian tuna sashimi marinated with soy sauce.

### CEVICHE DE PULPO Y DURAZNO

Mezcla de pulpo, leche de coco y durazno en almibar, marinados en cítricos acompañado de cebolla, pepino, cilantro y un toque de chile habanero.

Octopus, coconut milk and preserved peach mix, marinated with citrus accompanied of onion, cucumber, coriander and habanero pepper.

### CARPACCIO DE PULPO

Acompañado de papitas cambray y perejil, paprika y aceite de oliva.

Octopus carpaccio with baby potatoes, parsley, paprika and olive oil.

### TRILOGIA DE CEVICHE

Ceviches frescos hechos al momento: Peruano, Acapulco y Verde, acompañados con tostones de plátano verde frito y chalupas artesanales guerrerenses.

Three different fresh ceviches: Green, Peruvian and Acapulco, served with plantain chips and chalupas.



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.



ENCANTO  
ACAPULCO

## PLATOS CALIENTES

### HAMBURGUESA A LA LEÑA

De carne Angus con queso gouda servida con papas gajo o aros de cebolla.  
Angus beef hamburger with Gouda cheese, served with potato wedges or onions rings.

### HAMBURGUESA BBQ

De carne Angus, queso brie, salsa BBQ y cebollas caramelizadas, servida con papas gajo o aros de cebolla.  
Angus beef hamburger with brie cheese, BBQ sauce and caramelized onions, served with potato wedges or onions rings.

### CLUB SANDWICH

Con pan blanco, multigrano de centeno hecho en casa, pechuga de pollo, tocino, jamón, queso gouda, lechuga, jitomate y aguacate servidos con papas gajo o aros de cebolla.  
Homemade white, multi-grain or rye bread with chicken, bacon, ham, gouda cheese, lettuce, tomato and avocado served with potato wedges or onion rings.

### CHAPATA

Pan Chapata blanco o de centeno hecho en casa con lechuga, pechuga de pollo y aderezo cesar, o estilo caprese con jitomate, queso mozzarella y pesto de albahaca, acompañados con papas gajo o aros de cebolla.  
Homemade ciabatta white or rye bread, Caesar style with lettuce, chicken breast and classic Caesar dressing or caprese style with tomato, mozzarella cheese and basil pesto.

### PEPITO DE ARRACHERA

Pan Blanco de centeno hecho en casa con lechuga.  
Homemade white or rye bread with lettuce.

### PIZZA MARGARITA

Hecha con salsa rústica y queso mozzarella fresco.  
Margherita pizza with rustic tomato sauce and mozzarella cheese.

### PIZZA HAWAIANA

Con piña en trozos y jamón.  
Served with pineapple and ham.

### PIZZA ENCANTO

Con pulpo y camarones salteados al mojo de ajo con queso azul y mozzarella fresco.  
Served with octopus and al mojo de ajo shrimps with blue cheese and mozzarella cheese.





ENCANTO  
ACAPULCO

## PLATOS CALIENTES

### PASTA AL POMODORO

Con salsa rústica de jitomate y coronado con jitomate cherry.  
Made with a rustic tomato sauce and topped with cherry tomato.

### FUSILLI AL PESTO

Pésto de albahaca hecho en casa con queso parmesano.  
Homemade basil pesto with parmesan cheese.

### CALDO DE CAMARÓN COSTEÑO

Tipico caldo de la cosa de Guerrero acompañado de mejillones, camarones y robalo.  
Typical red broth of Guerrero coast with shrimps, mussels and sea bass fish.

### PESCA DEL DÍA

Nuestra pesca del día acompañada de verduras a la parrilla.  
Our catch of the day served with grilled vegetables.

### LOMITO DE ROBALO A LA TALLA

Acompañado de papitas cambray y vegetales frescos, brotes de chícharo y calabacita.  
Sea bass fillet with baby potatoes and fresh vegetables, pea sprouts and zucchini.

### MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO

Con reducción de naranja y anís acompañada de lechugas mixtas y supremas de cítricos.  
Seared tuna medallion with mixed lettuce and supreme of citrus.

### ARRACHERA A LA PARRILLA

Con cebolla cambray y guacamole.  
Flank steak with small onions and guacamole.



ENCANTO  
ACAPULCO

## LO DULCE

### NIEVES Y HELADOS ARTESANALES ACAPULQUEÑOS

Artisanal ice cream & sorbets.

### PALETAS ARTESANALES

Artisanal popsicles.

### DECONSTRUCCIÓN DE CHEESECAKE DE GUANÁBANA

Acompañado con teja de naranja.  
Soursop cheesecake with orange lace cookie.

### 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.

### FLAN DE GUANÁBANA

Acompañado de helado de miel hecho en casa.  
Soursop flan served with honey icecream.

### PASSION CAKE

Acompañado con un crocante de chocolate con gelee de maracuyá.  
With chocolate crust and passion fruit gelee.



ENCANTO  
ACAPULCO

## BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO

Black coffee.

EXPRESSO

Espresso.

CAPUCCINO O LATTE

Capuccino or latte.

REFRESCOS

Soda.

LIMÓNADA O NARANJADA

Lemonade or orangeade.

TISANAS FRESCAS DE LA CASA 500ml / 750 ml

De maracuyá o de jamaica.

Fresh flavored water your choice of passion fruit hisbiscus flower.

AGUA DE COCO ENCANTO 750 ml

Coconut milkshake.

JARRA DE AGUA FRESCA 750 ml

Limón con chía y pepino.

Pitcher with fresh water of lime with chia and cucumber.