



ORIGEN

— CENA —



ENCANTO
ACAPULCO

PROBADITAS DE MAR



TOSTADA DE CEVICHE VERDE

Tostada artesanal Guerrerense, cubierta con un toque de mayonesa, sobre ésta, nuestra pesca del día marinada con limón, cebolla morada y un pesto de albahaca, perejil y hierbabuena.

-

TOSTADA DE ATÚN

Tostada artesanal Guerrerense, cubierta de un toque de mayo-sriracha, sobre ésta, láminas de atún marinados con salsa de soya, cebolla morada y chile serrano.

-

TOSTADA CON CAMARONES AL CARBÓN

Tostada artesanal cubierta con una pasta de frijol, chile morita y hoja de aguacate; acompañada de una ensalada de piña, cebolla, aguacate y jitomate, sobre esta camarones parrillados con guajillo y achiote coronados con un mix de col.

-

TIRADITO DE MAR

Láminas de atún y salmón servidos sobre un espejo de salsa de ají, coronados con pulpo y vegetales

-

ANILLOS DE CALAMAR

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

-

ENCANTOS DE LA COSTA

Una prueba de Acapulco. Sopes de camarón, pescadillas, mini tacos de chicharrón y un bocado de nuestros ceviches verde y Acapulco.

Para dos personas.

-

SOPA DE MEJILLONES

Con Flor de Calabaza, acompañada de juliana de tortilla morada.

-



DEL HUERTO



ENSALADA DE BERROS Y MELÓN

Con espárragos a la parrilla, uvas y tropezones de queso gouda en una cama de reducción de vino tinto.

-

ENSALADA ENCANTO

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

-

ENSALADA DE CAMARÓN Y VEGETALES

Con zanahorias y calabacitas salteadas, acompañados de un cremosito de papa y habanero.

-

ENSALADA DE CÍTRICOS

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

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

-

ENSALADA CESAR

Mezcla de lechugas finas y aderezo César.

-

Orden extra de pechuga de pollo

Orden extra de salmón ahumado

Orden extra de camarones

Orden extra de atún

Orden extra de robalo

LO VEGANO



PIMIENTO RELLENO

Relleno de couscous salteado con vegetales y almendra.

•

ZUCCHINI AL PESTO

Calabaza italiana con un pesto de albahaca sobre un portobello a la parrilla en un espejo de salsa caribeña.

•

TACOS VEGANOS

Tortilla de jícama rellena de champiñones salteados con epazote, col y pepino coronados con guacamole.

•

CANASTA DE QUÍNOA

Mezcla de vegetales crocantes y quinoa amarilla salteados en vino blanco.

•

CANELONES DE BERENJENA

Relleno de pimientos sobre salsa de tomates rostizados.

•

AL DENTE



FETUCELLI**

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

•

FETTUCCHINI FRUTOS DE MAR

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

•

FETTUCCHINI A LOS CUATRO QUESOS**

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

•

Orden extra de pechuga de pollo (100 grs)

Orden extra de camarones (90 grs)

***Pasta sin gluten*

DE LA TIERRA



ASADO NEGRO

Medallón de res bañado en salsa negra elaborada a base de piloncillo y vino tinto, coronado con arúgula.

Sobre un espejo de salsa de quesos y gnocchis de plátano macho.

•

STEAK CHOICE ENCANTO

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

•

CAUSA LIMEÑA

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

•

POBLANO RELLENO

De Carne de Res con esencia de Licor 43, coronado con papa, zanahoria y nueces. Con mix de quesos sobre un espejo de salsa azteca.

•

PECHUGA RELLENA

Pechuga de pollo envuelta con tocino, rellena de queso de cabra y pistache, bañada con chutney de tamarindo acompañada de pure de camote.

•

ALBÓNDIGAS DE POLLO

Rellenas de espárragos, manzana y pera, cubiertas de cacahuete sobre un espejo de mole de jamaica.

•

POZOLE ORIGEN

Servido con maíz prehispánico, mix de rábanos, aguacate, queso cotija, polvo de chicharrón y aceite de orégano, a su elección pollo o cerdo.

Acompañado con un plato de botana tradicional de Guerrero, tacos de pollo, chile jalapeño relleno de queso cotija y quesadillas fritas de queso Oaxaca.

•

DELICIAS DEL MAR



CALDO DE LA COSTA

Caldo de camarón acompañado de mejillones, camarones y robalo.

-

ATÚN ENCOSTRADO

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

-

MAR & ARENA

Medallón de Atun en costra de chile morita acompañado de couscous coronado con arugula.

-

LOMITO DE ROBALO A LA TALLA

Acompañada de papitas cambray y vegetales frescos.

-

CORBULLÓN CARIBEÑO

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

-

LA QUEBRADA

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

-

CAMARONES

ENVUELTOS EN PROSCIUTTO

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

-

POSTRES



SORBETES Y HELADOS ARTESANALES

-

PALETAS ARTESANALES

-

CHEESECAKE DE ZARZAMORA
*Servido sobre un coulis de zarzamora dulce,
acompañado de una teja de naranja.*

-

TAPIOCA

*Acompañada de salsa de maracuyá
y helado de lemon grass*

-

DULCE DE LECHE

*Acompañado de un Helado artesanal
de Xanath*

-

PASTELITO TIBIO
DE CHOCOLATE AMARGO
Acompañado de sorbete de frutos rojos

-

BANANA STRUDEL

*Strudel relleno de plátano Dominic Flameado con Ron,
Crema Mousseline con rompope, acompañado de un creme
Brulee de Baileys caramelizado, decorado con un chip de
plátano macho y frutos del bosque*

-

TARTA DE PERA

*Tarta rellena de pera y dulce de leche,
acompañada con helado de vainilla.*

-

CHURROS ENCANTO

Acompañados de helado artesanal de cajeta

-

FLAN DE GUANÁBANA

*Acompañados de helado de miel
artesanal*

-

TARTA LEONOR

*Galleta a base de almendras acompañada con crema
de yogurt griego y mermelada de frutos rojos.*

-

MÚSICA ENCANTO



Angus and Julia Stone

Annie Lennox

James

Stevie Nicks

Chambao

Of Monsters and Men

Lindsey Buckingham

Christophe Mae

Toto Bona Lokua

Gerald Toto

Nina Pastori

Beirut

Brandon Flowers

Jhetro Tull

Dead Can Dance

Lisa Gerard

London Grammar

Ed Sheeran

Kings of Leon

The Killers

The Kinks

*Te compartimos la selección musical que
preparamos para ti*