



TERRAZA

— COMIDA —



ENCANTO
ACAPULCO

ENTRADAS



VASITO DE VERDURAS

Con jícama, pepino, zanahoria, limón, sal de Jamaica y salsa enchilada.

-

PESCADILLAS ENCANTO

Con tortilla de maíz fritas, rellenas de pescado a la mexicana, servidas con col morada y blanca.

-

SOPES DE CECINA

Hechos a mano con frijoles refritos, queso gouda y oaxaca, coronado con cecina.

-

SOPES A LA TALLA

Hechos a mano con frijoles refritos y nuestra pesca del día.

-

CHALUPAS DE MARLÍN

Marlín sofrito con zanahoria, poro y cebolla con un aderezo de chipotle.

-

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 PULPO ENAMORADO

Pulpo con pico de gallo y mayonesa servido sobre una tostada artesanal Guerrerense.

-

TOSTADA DE ATÚN

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

-

TEQUEÑOS

Bastones de queso cotija cubiertos de masa crocante acompañados de salsa BBQ.

-

TACOS DE PULPO

Pulpo macerado en cerveza y adobo con un toque de epazote.

-

TACOS DE CAMARÓN O PESCADO

Estilo tempura con tortilla de maíz hecha a mano o tortilla de harina, acompañados de una ensaladita de col blanca y morada, zanahoria y pepino, con aderezo mayo-chipotle y pico de gallo.

-

TACOS DE ATÚN AL PASTOR

Atún marinado con achiote coronado con guacamole rustico y piña asada, servidos en tortilla de maíz y espinaca hecha en casa.

-

TACOS RIB EYE

Con tortilla de maíz hecha a mano o tortilla de harina, acompañados de chiles y cebollas toreadas, abanico de aguacate, pico de gallo y salsa molcajeteada.

-

TACOS DE POLLO

Con tortilla de maíz hecha a mano o tortilla de harina, acompañados de chiles y cebollas toreadas, abanico de aguacate, pico de gallo y salsa molcajeteada.

-

MONTADITOS DE GUACAMOLE

Guacamole fresco sobre trocitos de pan hindú hecho en casa.

-

PAPAS BRAVAS

Papas gajo cubiertas con polvo de chile de árbol acompañadas de un cremosito con tocino.

-

PAPAS ENCANTO

Chips de papa hechos al momento, acompañadas con cebolla caramelizada.

-

BASTONES DE CAMOTE

Horneados y aromatizados con hierbas finas.

-

ENSALADAS



ENSALADA DE CÍTRICOS

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

-

ENSALADA ENCANTO

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

-

ENSALADA CESAR CON POLLO**

Mezcla de lechugas finas con pechuga de pollo a la plancha, aderezo cesar, queso parmesano y bruschetta de pan rustico.

-

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

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

-

ENSALADA GRIEGA**

Con pepino fresco, jitomate cherry, cebolla morada, aceitunas negras y queso feta

-

ENSALADA DE PROSCUITO

Mix de lechugas finas, uvas, durazno, sandia y un crocante de prosciutto, bañado con aderezo de maracuyá y un toque de menta.

-

Acompaña tus ensaladas con los siguientes extras:

Orden extra de pechuga de pollo

Orden extra de salmón ahumado

Orden extra de camarones

Orden extra de atún

Orden extra de róbalo

F R I O S



CÓCTEL CLÁSICO

De camarón y pulpo en salsa coctelera, coronado con ceviche verde.

-

CÓCTEL DE CAMARÓN

Estilo Acapulco.

-

AGUACHILE DE CAMARÓN

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

-

SASHIMI DE ATÚN

Sashimi de atún marinado con salsa de soya y un toque de shichimi.

-

TIRITAS DE PESCADO

Finas tiras de pesca del día marinadas en jugo de limon, chile serrano, cebolla y salsas de la casa.

-

TRILOGIA DE CEVICHES

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

-

FOCACCIA DE SALMÓN

Salmón ahumado con mix de quesos, alcaparra, eneldo y aceituna negra.

-

CALIENTE



HAMBURGUESA A LA PARRILLA

Carne Angus con queso gouda servida con papas gajo o aros de cebolla.

-

HAMBURGUESA BBQ

Carne Angus, queso brie, salsa BBQ y cebollas caramelizadas, servida con papas gajo o aros de cebolla.

-

CLUB SANDWICH

Pan blanco, multigrano o de centeno hecho en casa, pechuga de pollo, tocino, jamón, queso gouda, lechuga, jitomate y aguacate servidos con papas gajo o aros de cebolla.

-

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.

-

PEPITO DE ARRACHERA

Con frijoles y guacamole en nuestro pan blanco hecho en casa, acompañado con papas gajo o aros de cebolla.

-

ARRACHERA A LA PARRILLA

Sobre un guacamole rústico acompañado con chiles toreados.

-

CAMARONES A LA DIABLA

Camarones parrillados con salsa picante acompañados con mix de lechugas, jitomate cherry papita al pesto y espárragos.

-

PIZZA VEGETARIANA

Con champiñones, espinaca, aceituna, queso gouda y queso cheddar.

-

PIZZA PROSCUITO

Con arúgula, uva, queso roquefort y queso gouda.

-

PIZZA ENCANTO

Hecha con salsa rústica, pulpo y camarones salteados al mojo de ajo, queso gouda, queso azul y mozzarella fresco.

-

PIZZA AHUMADA

Acompañada de láminas de papa y tocino crujiente con un toque de picante y miel de maple.

-

FUSILLI AL PESTO

Pesto de albahaca hecho en casa con queso parmesano.

-

CALDO XOCHILT

Caldo a base de pollo con chipotle, epazote y hierbabuena, acompañado de tropezones de aguacate y queso Cotija.

-

PESCA DEL DÍA

Nuestra pesca del día acompañada de verduras a la parrilla.

-

ROBALO AL GUAJILLO

Acompañado de un risotto cremoso, ensaladita de aguacate con piña y platano macho frito.

-

MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO

Con reducción de naranja y anís acompañada de lechugas mixtas con supremas de cítricos.

-

VEGANO



PIMIENTO RELLENO

Relleno de cuscús, brunoise de vegetales y almendras con un toque de menta.

-

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 QUINOA

Mezcla de vegetales crocantes y quinoa amarilla salteados en vino blanco, dentro de una canasta de pasta hojaldrada.

-

CANELONES DE BERENJENA

Rellenos de pimientos sobre salsa de tomates rostizados.

-

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.*

-

BEBIDAS



CAFÉ AMERICANO

-

EXPRESSO

-

EXPRESSO DOBLE

-

CAPUCHINO O LATTE

-

REFRESCOS

-

LIMONADA O NARANJADA

-

TISANAS FRESCAS

DE LA CASA

500 ml / 750 ml

Maracuyá o Jamaica

-

AGUA DE COCO

ENCANTO

750 ml

-

JARRA DE AGUA FRESCA

750 ml

Limón con Chía y Pepino

-

MÚSICA ENCANTO



Peter Gabriel	<i>Angus and Julia Stone</i>
<i>Sting</i>	The Lumineers
Eric Clapton	<i>Birdy</i>
<i>Florence</i>	The National
Tracy Chapman	<i>Paul Mc Cartney</i>
<i>John Mayer</i>	George Harrison
David Gray	<i>Paul Simon</i>
<i>Joe Cocker</i>	Greg Laswell
Bob Dylan	<i>Daby Toure</i>
<i>Fleetwood Mac</i>	Ian Hunter
Ismaël loo	<i>Tom Odell</i>
<i>Cat Stevens</i>	Mott the Hoople
Tom Waits	<i>Pink Floyd</i>
<i>Juan Luis Guerra</i>	Brandi Carlile
Van Morrison	<i>Claudio Baglioni</i>
<i>Antony and the Johnsons</i>	Lucio Dalla
Coldplay	<i>I Muvrini</i>
<i>Regina Spektor</i>	Fiona Apple
Bin Iver	<i>Ben Howard</i>
<i>Bebe</i>	Bungaro
Passenger	<i>John Lennon</i>
	Damien Rice

*Te compartimos la selección musical que
preparamos para ti*