



TERRAZA

— COMIDA —



ENCANTO

ACAPULCO



T E R R A Z A

R E S T A U R A N T E

*Platillos que unen
tradición, imaginación e ingredientes locales.
Sencillez que busca agradar al ojo pero sobre todo
a tu boca y hacer de esto algo que guardes
en tu memoria.*

Entradas

VASITO DE VERDURAS	150
<i>Con jicama, pepino, zanahoria, limón, sal de Jamaica y salsa enchilada.</i>	
Veggie cup with jicama, cucumber, carrots, lime, hibiscus salt and chilli sauce.	
PESCADILLAS ENCANTO	210
<i>Con tortilla de maíz fritas, rellenas de pescado a la mexicana, servidas con col morada y blanca.</i>	
Deep fried corn quesadilla stuffed with mexican style sea bass, served with red and White cabbage.	
SOPES DE CECINA	210
<i>Hechos a mano con frijoles refritos, queso gouda y oaxaca, coronado con cecina.</i>	
Homemade sopes with refried bean, gouda and cotija cheese and cured meat.	
SOPES A LA TALLA	210
<i>Hechos a mano con frijoles refritos y nuestra pesca del día.</i>	
Homemade sopes with refried beans and our catch of the day.	
CHALUPAS DE MARLÍN	210
<i>Marlín sofrito con zanahoria, poro y cebolla con un aderezo de chipotle.</i>	
Stir fried marlín with carrot, leek and onion with chipotle dressing.	
TOSTADA DE CEVICHE VERDE	230
<i>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.</i>	
Our catch of the day marinated with lime juice, red onion, basil pesto with parsley and peppermint on a Guerrero's artisanal tostada, covered with a touch of mayonnaise.	
TOSTADA DE PULPO ENAMORADO	290
<i>Pulpo con pico de gallo y mayonesa servido sobre una tostada artesanal Guerrerense.</i>	
Guerrero's artisanal tostada with octopus, pico de gallo and mayonnaise.	
TOSTADA DE ATÚN	230
<i>Tostada artesanal guerrerense, cubierta de un toque de mayo-sriracha, sobre esta, láminas de atún marinado con salsa soya y chile serrano.</i>	
Guerrero's artisanal tostada covered with a touch of mayo-sriracha and tuna slices marinated with soy sauce, red onion y serrano pepper.	
TOSTADA TINGA MEXICANA	195
<i>Tostada artesanal Guerrerense con tinga de pechuga de pollo, marinada con chile chipotle coronada con un mix de col, crema y queso tradicional de la costa.</i>	
Guerrero artisanal toast with chicken breast tinga, marinated with chipotle chili topped with a mix of cabbage, cream and traditional cheese.	

Entradas

TACOS DE PULPO	340
<i>Pulpo macerado en cerveza y adobo con un toque de epazote.</i> Octopus tacos marinated in beer and chilli with a touch of epazote.	
TACOS DE CAMARÓN O PESCADO	290
<i>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.</i> Shrimp or fish tempura tacos with handmade corn tortilla or flour tortilla, red and White cabbage and cucumber salad, served with mayo-chipotle dressing and pico de gallo.	
TACOS DE ATÚN AL PASTOR	245
<i>Atún marinado con achiote coronado con guacamole rustico y piña asada, servidos en tortilla de maíz y espinaca hecha en casa.</i> Tuna tacos marinated in achiote, served in a corn spinach tortilla, rustic guacamole and roasted pineapple on top.	
TACOS RIB EYE	390
<i>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 molcajetada.</i> Rib eye tacos with handmade corn tortilla or flour tortilla, roasted onions, blistered serrano peppers, avocado slices, pico de gallo and homemade salsa.	
TACOS DE POLLO	210
<i>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 molcajetada.</i> Chicken tacos with handmade corn tortilla or flour tortilla, roasted onions, blistered serrano peppers, avocado slices, pico de gallo and homemade salsa.	
MONTADITOS DE GUACAMOLE	165
<i>Guacamole fresco sobre trocitos de pan hindú hecho en casa.</i> Homemade Indian bread with fresh guacamole.	
PAPAS BRAVAS	170
<i>Papas gajo cubiertas con polvo de chile de árbol acompañadas de un cremosito con tocino.</i> Potatoes wedges topped with chili powder and creamy dressing with bacon.	
PAPAS ENCANTO	170
<i>Chips de papa hechos al momento, acompañadas con cebolla caramelizada.</i> Chip potatoes with caramelized onion.	
PAPAS MIGUEL	170
<i>Finos cortes de papa salteados y sazonados con chile serrano y especias de la casa, con cebolla. Finely cut sautéed potatoes seasoned with serrano chili and house spices, finished with sautéed onion</i>	

Ensaladas

ENSALADA DE CÍTRICOS 210

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

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

ENSALADA ENCANTO 230

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

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

ENSALADA CESAR CON POLLO 210

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

Fine lettuce mix with grilled chicken breast, parmesan cheese, rustic bread bruschetta and caesar dressing.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 230

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

With tomato, goat cheese, cucumber, green apple and black olives.

ENSALADA GRIEGA 210

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

With fresh cucumber, cherry tomato, red onion, black olives and feta cheese

ENSALADA DE PROSCUITO 250

Mix de lechugas finas, uvas, durazno, sandia y un crocante de proscuitto, tropezones de queso gouda, bañado con aderezo de maracuyá y un toque de menta.

Fine lettuce mix, gouda chgrapes, peach, watermelon and a crusty prosciutto, gouda cheese, bathed with a passion fruit dressing and a touch of mint.

Acompaña tus ensaladas con los siguientes extras:

Orden extra de pechuga de pollo—extra chicken order 95

Orden extra de salmón ahumado—extra smoked salmon order 230

Orden extra de camarones—extra shrimp order 180

Orden extra de atún—extra tuna order 170

Orden extra de róbalo—extra sea bass order 220



Fríos

CÓCTEL CLÁSICO	370
<i>De camarón y pulpo en salsa coctelera, coronado con ceviche verde.</i> Shrimp and octopus in cocktail sauce with Green ceviche.	
CÓCTEL DE CAMARÓN	370
<i>Estilo Acapulco.</i> Acapulco style shrimp cocktail.	
AGUACHILE DE CAMARÓN	310
<i>Con pepino en rodajas y camarón marinado en nuestra salsa de aguachile preparado con cítricos, chile serrano, cilantro y cebolla morada.</i> Cucumber, red onion slices, coriander and shrimp carpaccio with aguachile sauce.	
SASHIMI DE ATÚN	310
<i>Sashimi de atún marinado con salsa de soya y un toque de shichimi.</i> Tuna sashimi marinated with soy sauce and a touch of shichimi.	
TIRITAS DE PESCADO	290
<i>Finas tiras de pesca del día marinadas en jugo de limon, chile serrano, cebolla y salsas de la casa.</i> Fish strips marinated in lemon juice, onion, serrano pepper and house sauces.	
TRILOGIA DE CEVICHES	380
<i>Ceviches frescos hechos al momento: Peruano, Acapulco y Verde, acompañados con tostones de plátano macho frito y chalupas artesanales guerrerenses.</i> Three different fresh ceviches: Green, Peruvian and Acapulco, served with fried plantain chips and chalupas.	
FOCACCIA DE SALMÓN	330
<i>Salmón ahumado con mix de quesos, alcaparra, eneldo y aceituna negra.</i> Smoked salmon with a mix of cheeses, caper, dill and black olive.	

Caliente

HAMBURGUESA A LA PARRILLA	310
<i>Carne Angus con queso gouda servida con papas gajo o aros de cebolla.</i>	
Angus beef hamburger with Gouda cheese, served with potato wedges or onions rings.	
HAMBURGUESA BBQ	315
<i>Carne Angus, queso brie, salsa BBQ y cebollas caramelizadas, servida con papas gajo o aros de cebolla.</i>	
Angus beef hamburger with brie cheese, BBQ sauce and caramelized onions rings, served with potato wedges or onion rings.	
HAMBURGUESA ESPECIAL	320
<i>Carne Angus con queso gouda, tocino, mix de ensalada de col y mayonesa, servida con papas o aros de cebolla y pan artesanal.</i>	
Angus beef with gouda cheese, bacon, coleslaw mix and mayonnaise, served with potatoes or onion rings and artisan bread.	
CLUB SANDWICH	295
<i>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.</i>	
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	250
<i>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.</i>	
Homemade white ciabatta or rye bread with lettuce, chicken breast and classic Caesar dressing or caprese style with tomato, mozzarella cheese and basil pesto, accompanied with potato wedges or onion rings.	
PEPITO DE ARRACHERA	320
<i>Con frijoles y guacamole en nuestro pan blanco hecho en casa, acompañado con papas gajo o aros de cebolla.</i>	
With beans and guacamole in our homemade white bread, accompanied with potato wedges or onion rings.	
ARRACHERA A LA PARRILLA	390
<i>Sobre un guacamole rústico acompañado con chiles toreados.</i>	
Flank steak on a rustic guacamole accompanied with blistered serrano peppers.	

CAMARONES A LA DIABLA	530
<i>Camarones parrillados con salsa picante acompañados con mix de lechugas, jitomate cherry papita al pesto y espárragos.</i>	
Grilled shrimp with spicy sauce served with a mix of lettuce, cherry tomato, pesto potato and asparagus.	
PIZZA PROSCIUTO	410
<i>Con arúgula, uva, queso roquefort y queso gouda.</i>	
Prosciutto pizza with arugula, grape, roquefort and gouda cheese.	
PIZZA ENCANTO	410
<i>Hecha con salsa rustica, pulpo y camarones salteados al mojo de ajo, queso gouda, queso azul y mozzarella fresco.</i>	
With rustic tomato sauce, octopus and al mojo de ajo shrimps, with gouda, blue and mozzarella cheese.	
FUSILLI AL PESTO	270
<i>Pesto de albahaca hecho en casa con queso parmesano.</i>	
Homemade basil pesto with parmesan cheese.	
CALDO XOCHILT	270
<i>Caldo a base de pollo con chipotle, epazote y hierbabuena, acompañado de tropezones de aguacate y queso Cotija.</i>	
Chicken-based broth with chipotle chilli, epazote and peppermint, accompanied by avocado and Cotija cheese.	
PESCA DEL DÍA	375
<i>Nuestra pesca del día acompañada de verduras a la parrilla.</i>	
Our catch of the day served with grilled vegetables.	
ROBALO AL GUAJILLO	560
<i>Acompañado de un risotto cremoso, ensaladita de aguacate con piña y platano macho frito.</i>	
Sea bass fillet accompanied with a creamy risotto, avocado with pineapple salad and fried plantain chips.	
MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO	420
<i>Con reducción de naranja y anís acompañada de lechugas mixtas con supremas de cítricos.</i>	
Seared tuna medallion with mixed lettuce and supreme citrus.	

MUSICA ENCANTO

Angus and Julia Stone

Annie Lennox

Stevie Nicks

Chambao

Of Monsters And Men

Lindsey Buckingham

Cristophe Mae

Toto Bona Lokua

Gerald Toto

Nina Paastori

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*



Vegano

PIMIENTO RELLENO	250
<i>Relleno de cuscús, brunoise de vegetales y almendras con un toque de menta.</i>	
Stuffed pepper with cous cous, vegetables and almonds with a touch of mint.	
ZUCCHINI AL PESTO	260
<i>Calabaza italiana con un pesto de albahaca sobre un portobello a la parrilla en un espejo de salsa caribeña.</i>	
Zucchini with basil pesto on a grilled portobello in a caribbean sauce mirror.	
TACOS VEGANOS	210
<i>Tortilla de jícama rellena de champiñones salteados con epazote, col y pepino coronados con guacamole.</i>	
Jicama tortilla stuffed with sauteed mushrooms, epazote, cabbage and cucumber, topped with guacamole.	
CANASTA DE QUINOA	225
<i>Mezcla de vegetales crocantes y quinoa amarilla salteados en vino blanco, dentro de una canasta de pasta hojaldrada.</i>	
Puff pastry basket stuffed with mix of crispy vegetables and yellow quinoa sauteed in white wine.	
ROLLOS DE BERENJENA	225
<i>Rellenos de pimientos sobre salsa de tomates rostizados.</i>	
Aubergine cannelloni stuffed with peppers on roasted tomato sauce.	
PIZZA VEGETARIANA	350
<i>Con champiñones, espinaca, aceituna, queso gouda y queso cheddar.</i>	
Vegetarian pizza with mushrooms, spinach, olives, gouda and cheddar cheese.	
TEQUEÑOS	190
<i>Bastones de queso cotija cubiertos de masa crocante acompañados de salsa BBQ</i>	
Cotija cheese batons encased in a crisp batter, served with a refined BBQ sauce..	

Bebidas

CAFÉ AMERICANO Black Coffee	80
EXPRESSO/DOBLE Expresso	100 / 130
CAPUCHINO O LATTE Capuccino or Latte	100
REFRESCOS Soda	65
LIMONADA O NARANJADA Lemonade or Orangeade	85
TISANAS FRESCAS DE LA CASA 500 ml / 750 ml <i>Maracuyá o Jamaica</i> Passion fruit or Hibiscus Flower Flavored Water	130 / 190
AGUA DE COCO ENCANTO 750 ml Coconut Milkshake	190
JARRA DE AGUA FRESCA 750 ml <i>Limón con Chía y Pepino</i> Pitcher of Fresh lemon, Chia and Cucumber	200





ENCANTO
ACAPULCO

Abierto todos los días

Comida

12:00 pm a 6:00 pm

Ext. 630

Reserve

+52 (744) 446 7101

01 800 010 5555

reservaciones@encantoacapulco.mx

www.encantoacapulco.mx

