



**LA TABERNA**  
ITALIAN CUISINE

## Entradas

### CEVICHE CAMPECHANO \$359 MXN 🌱🌾

De camarón, pescado y pulpo, mezclado con pepino, cilantro fresco y salsa campechana.

### COCTEL ACAPULCO \$359 MXN 🌾

Camarones en salsa coctelera hecha en casa estilo Acapulco, aguacate, limón real, cilantro, zanahoria y pepino.

### ROLLO PRIMAVERA \$199 MXN 🌱

Rellenos de col, zanahoria, calabaza y jengibre, salsa kimchi y alioli de wasabi.

### SASHIMI DE ATÚN \$359 MXN 🌾🔥

Finas láminas de atún fresco aleta amarilla, ponzu, mayonesa de cilantro, chile serrano, aguacate y pepino.

### TEMPURA MIXTA \$269 MXN 🌱🌾

Vegetales de temporada, aguacate, camarón y pesca del día. Con salsa kimchi y mayonesa picos.

### AGUACHILE ROJO \$359 MXN 🌾🔥

Camarones en salsa de chiltepín, aguacate, pepino, jícama y cebolla morada.

## Ensaladas

### ENSALADA CÉSAR \$229 MXN 🌱

Hojas tiernas de lechuga romana, aderezo de la casa, anchoas, crotón de ajo y láminas de queso parmesano.

**CON POLLO \$269 MXN | CON CAMARÓN \$289 MXN**

### ENSALADA THAI CON POLLO \$289 MXN

Hojas mixtas, fideo de soya, pepino, zanahoria, alga wakame, aguacate. Con pechuga de pollo marinada en salsa tailandesa y cacahuate.

### ENSALADA DE LA ESTACIÓN \$259 MXN 🌾

Hongo portobello ahumado, vinagreta de la casa, aguacate y vegetales de temporada.

### POKE DE ATÚN O SALMÓN \$299 MXN 🌾

Atún aleta amarilla o salmón, brotes de lechugas, hongos, arroz al vapor, aguacate, endámame, ajonjolí, tapioca y tampico de kanikama.

## Sopas

### SOPA AZTECA \$199 MXN 🌱🌾

Tradicional caldillo de tortilla y chiles secos, aguacate, queso de rancho, chicharrón de cerdo y crema acida.

### SOPA DE MARISCOS \$289 MXN 🌾

Sopa de las costas mexicanas servida con mariscos de temporada y pesca fresca del día.



Vegetariano



Libre de Gluten



Picante

Premium Culinary 25% de Descuento para Huéspedes All-Inclusive y Meal Plan | Precios en Pesos Mexicanos, IVA incluido.

No se aceptan pagos en efectivo. Cargo de 15% por concepto de servicio para huéspedes en Plan Europeo.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos, huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

---

## Sushi

---

### SPICY TUNA \$269 MXN 🍣🔥

Atún fresco y aguacate, con spicy de atún, salsa ponzu y tonkatsu.

### CALIFORNIA ESPECIAL \$249 MXN 🍣🔥

Relleno de tampico de camarón y aguacate, tobiko y ajonjolí de soya. Salsa ponzu y mayonesa picosa.

### BANANA ROLL AHUMADO \$249 MXN 🍣

Salmón, queso crema y aguacate envuelto en arroz, plátano frito y bañado de salsa de anguila.

### URAMAKI VEGETARIANO \$229 MXN 🍣🌱

Variedad de hongos fritos, queso crema, aguacate y zanahoria. Forrado de alga y panko ligeramente picante, servido con salsa tonkatsu y ponzu.

### JALAPEÑO CRUJIENTE \$249 MXN 🍣🔥

Aguacate, queso crema, jalapeño y camarón frito, con láminas de atún. Servido con salsa de jalapeño-cilantro y ponzu.

**\*Pregunte por nuestro Especial**

---

## Fuertes

---

### TACOS LA TABERNA \$359 MXN 🍴

Camarón, pollo o top sirloin, hongos ó pescado a la parrilla. Salsa tatemada y guacamole y cebolla asada.

### TEPPANYAKI \$389 MXN 🍣

De res o camarón servido con arroz frito, cebolla cambray y brócoli.

### ALAMBRE DE RES \$399 MXN 🍴

Top sirloin al Jospier tortilla de maíz horneada, queso asadero, tocino, chorizo regional y frijoles.

### CAMARONES LA TABERNA \$449 MXN 🍣

Rellenos de queso manchego, envueltos en tocino, cremoso de chipotle y risotto de hongos.

### PESCADO A LA TALLA \$439 MXN 🍣🔥

Filete de pescado fresco del día, marinado en adobo de chiles secos, arroz al ajo y vegetales de temporada. Tradicional platillo de las costas de Guerrero-México.

### MISTER BURRO \$339 MXN

A elegir; fajitas de res, pollo o camarón, aguacate, lechuga, queso asadero, crema agria y papas gajo.

### MEDIO POLLO PARRILLA \$439 MXN 🍴

Puré de papa, BBQ de manzana y bourbon con vegetales de temporada.

### PEPITO NORTEÑO \$359 MXN

Baguet horneado al momento, Carne al carbón, aguacate, cebolla caramelizada, queso manchego, lechuga, frijoles refritos servido con papas gajo.

### PAPA HORNO \$339 MXN

Con camarón o top sirloin, crema agria, queso provolone ahumado, tocino crujiente y aros de cebolla.

### COSTILLAS DE CERDO BBQ \$459 MXN 🍴

Puré de papa al ajo, salsa BBQ ahumada hecha en casa, ensalada de coleslaw y elote a la parrilla.

---

## Postres

---

### FLAN DE ELOTE AHUMADO \$189 MXN

Sobre espejo de cajeta, servido con frutos rojos y crujiente de caramelo.

### PASTEL DOBLE CHOCOLATE \$199 MXN

Mouse de chocolate blanco y oscuro, biscocho de cocoa y salsa de frutos rojos.

### TARTA DE PIÑA \$189 MXN

Helado de vainilla, galleta desmoronada, frutos rojos y merengue.

### PREGUNTE POR NUESTROS HELADOS O SORBETTE DEL DÍA \$179 MXN



**LA TABERNA**  
ITALIAN CUISINE

## Appetizers

### **CEVICHE CAMPECHANO** \$359 MXN 🌱🌾

Shrimp, fish and octopus, mixed with cucumber, fresh cilantro and campechana sauce.

### **ACAPULCO COCKTAIL** \$359 MXN 🌾

Cooked shrimp on our special home made Acapulco style cocktail sauce, avocado, lemon, carrot, cilantro and cucumber.

### **SPRING ROLL** \$199 MXN 🌱

Stuffed with cabbage, carrot, zucchini and ginger, with kimchi sauce and wasabi aioli.

### **TUNA SASHIMI** \$359 MXN 🌾🔥

Thin slices of fresh yellow fin tuna, ponzu, cilantro mayonnaise, fresh serrano chili, avocado and cucumber.

### **MIXED TEMPURA** \$269 MXN 🌱🌾

Seasonal vegetables, avocado, shrimp and catch of the day. With kimchi sauce and spicy mayonnaise.

### **RED AGUACHILE** \$359 MXN 🌾🔥

Shrimp in chiltepin sauce, avocado, cucumber, jicama and red onion.

## Salads

### **CAESAR SALAD** \$229 MXN 🌱

Hearts of romaine lettuce, house dressing, anchovies, garlic crouton and parmesan cheeseslices.

**WITH CHICKEN** \$269 MXN | **WITH SHRIMP** \$289 MXN

### **CHICKEN THAI SALAD** \$289 MXN

Mixed leaves, soy noodles, cucumber, carrot, wakame seaweed, avocado. Marinated chicken breast in Thai sauce and peanut.

### **SEASONAL SALAD** \$259 MXN 🌾

Smoked portobello mushroom, house vinaigrette, avocado and seasonal vegetables.

### **TUNA OR SALMON**

#### **POKE BOWL** \$299 MXN 🌾

Yellow fin tuna or salmon, lettuce sprouts, mushrooms, sushi rice, avocado, edamame, sesame, tapioca and kanikacama tampico.

## Soups

### **AZTEC SOUP** \$199 MXN 🌱🌾

Traditional tortilla and dried chiles soup, with avocado, ranch cheese, pork chicharron and sour cream.

### **SEAFOOD SOUP** \$289 MXN 🌾

Soup from the Mexican coasts, served with seasonal seafood and fresh catch of the day.



Vegetarian



Gluten Free



Spicy

Premium Culinary 25% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan Guests | Prices in Mexican Pesos, TAX included.

Cash payments are not accepted. For guests on the European Plan a 15% service charge will be added.

Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

---

## Sushi

---

### SPICY TUNA \$269 MXN 🌱🔥

Fresh yellow fin tuna and avocado, spicy tuna topping, ponzu sauce and tonkatsu.

### CALIFORNIA SPECIAL \$249 MXN 🌱🔥

Tampico shrimp and avocado filling, tobiko and sesame soy. Ponzu sauce and spicy mayonnaise.

### SMOKED BANANA ROLL \$249 MXN 🌱

Salmon, cream cheese and avocado, wrapped in sushi rice, fried banana, bathed in eel sauce.

### URAMAKI VEGETARIAN \$229 MXN 🌱🌱

Variety of fried mushrooms, cream cheese, avocado and carrot. Wrapped in seaweed and lightly spicy panko, served with tonkatsu sauce and ponzu.

### CRUNCHY JALAPEÑO \$249 MXN 🌱🔥

Avocado, cream cheese, jalapeño and fried shrimp, lined with tuna slices. Served with jalapeño-cilantro and ponzu sauce.

**\*Ask for our Special**

---

## Main

---

### LA TABERNA TACOS \$359 MXN 🌱

Shrimp, chicken, top sirloin or grilled fish. On the side tatemada sauce and guacamole and grilled spring onions.

### TEPPANYAKI \$389 MXN 🌱

Beef or shrimp served with sushi rice, spring onion and broccoli.

### BEEF ALAMBRE \$399 MXN 🌱

Au Jospier Top Sirloin steak, baked corn tortila, asadero cheese, bacon, regional chorizo and beans.

### LA TABERNA SHRIMP \$449 MXN 🌱

Stuffed with Manchego cheese, wrapped in bacon creamy chipotle and mushroom risotto.

### A LA TALLA STYLE FISH \$439 MXN 🌱🔥

Fresh catch of the day, marinated in sun dried chili adobo, served with garlic rice and seasonal vegetables. Traditional dish from the coasts of Guerrero-Mexico.

### MISTER BURRO \$339 MXN

Choose; beef, chicken or shrimp fajitas, avocado, lettuce, grilled cheese, sour cream and wedge fries.

### HALF GRILLED CHICKEN \$439 MXN 🌱

Mashed potato puree and bourbon BBQ.

### BEEF PEPITO \$359 MXN

Baguette bread baked to order, grilled steak on mezquite charcoal, avocado, caramelized onion, manchego cheese, lettuce, refried beans and served wedge fries.

### LOADED BAKED POTATO \$339 MXN

With shrimp or top sirloin steak sour cream, smoked provolone cheese, crispy bacon and onion rings.

### BBQ BABY BACK RIBS \$459 MXN 🌱

Garlic mashed potato, smoked home made BBQ sauce, coleslaw and grilled corn on the cob.

---

## Desserts

---

### SMOKED CORN FLAN \$189 MXN

Smoked goat condensated milk, mixed red fruit and caramel custard.

### DOUBLE CHOCOLATE CAKE \$199 MXN

White and dark chocolate mousse, cocoa biscuit and red fruit sauce.

### PINEAPPLE TART \$189 MXN

Crumble cookies, red fruits and meringue.

### ASK FOR OUR DAILY ICECREAM OR SORBET \$179 MXN