

El Sol

Cocina mexicana contemporánea responsable | Responsible contemporary Mexican cuisine

ENTRADAS FRIAS | COLD APPETIZERS

- Ensalada de melón | Cantaloupe salad** (Playa del Carmen, Quintana Roo) **12**
Sal de gusano, limón confitado, pistachos, semilla de cilantro y arúgula.
Worm salt, lemon confit, pistachios, cilantro seeds and arugula.
- Jurel | Yellowtail Amberjack** (Isla Natividad, Baja California) **14**
Alioli de recado blanco, polvo de cebolla quemada, chile serrano y chapulines.
White recado alioli, onion dust, serrano chili and grasshoppers.
- Sopa fría de pepino | Chilled cucumber soup** (Playa del Carmen, Quintana Roo) **14**
Yogurt, puré de limón, tatsoi local, lima y aceite de oliva.
Yogurt, lemon purée, local tatsoi, lime and olive oil.
- Ostiones Kumamoto | Kumamoto oysters** (Ensenada, Baja California) **16**
Tapioca de naranja agria, chile serrano, caviar de limón, cebolla morada y chicharrón de arroz.
Sour orange tapioca, serrano chili, lime caviar, red onion and rice chicharron.

ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

- Pulpo maya rojo al grill | Red mayan octopus** (Costa de Yucatán) **15**
Limón confitado, ajo, perejil, tomillo, cebollín, orégano, tlayuda, pepino y jocoque.
Lime confit, garlic, parsley, thyme, chives, oregano, tlayuda, cucumber and jocoque.
- Taco de poc chuc | Poc-chuc taco** (Monterrey, Nuevo León) **16**
Kurobuta, naranja, puré de aguacate, cebolla, frijol, rábano negro y salsa verde.
Kurobuta pork, orange, avocado purée, onion, beans, black radish and green salsa.
- Almejas | Clams** (Ensenada, Baja California) **16**
Mezcal, hinojo, ajo, chile, chalot, coco, cilantro, limón verde, focaccia de anchoas y aceitunas.
Mezcal, fennel, garlic, chili, shallots, coconut, cilantro, lime, focaccia with anchovies and olives.
- Enchiladas de langosta | Lobster enchiladas** (Sian Ka'an, Quintana Roo) **20**
Mole negro, puré de elote, crema, cilantro y ajonjolí tostado.
Black mole, sweet corn purée, sour cream, cilantro and sesame seeds.

PESCADOS Y MARISCOS | SEAFOOD

- Pargo de arrecife | Local Snapper** (Costa de Quintana Roo) **32**
Recado, tomate rostizado, aguacate, toronja, pepino, cilantro, rábano y crujiente de chía.
Recado, roasted tomato, avocado, grapefruit, cucumber, cilantro, radish and chia.
- Camarón de golfo | Golf shrimp** (Banco Chinchorro, Q. Roo) **32**
Quínoa, zanahoria, apio, lechuga romana, shitake y zacate de limón.
Quinoa, carrot, celery, romaine lettuce, shitake and lemon grass.
- Col de trucha orgánica | Yucatecan col organic trout** (Zitácuaro, Michoacán) **38**
Polvo de tortilla, manzana verde, chile dulce, cebolla morada, rábano, cilantro y achiote.
Tortilla, green apple, sweet chili, red onion, radish, cilantro and achiote.
- Totoaba del Pacífico | Totoaba** (La Paz, Baja California) **40**
Frijol xpelon, chorizo de Valladolid, epazote, sikil-pak, hinojo y lima.
Xpelon bean, Valladolid pork chorizo, epazote, sikil-pak, fennel and lime.

CARNES | MEATS

- Pollo orgánico | Organic chicken** (Valle de Bravo, Estado de México) **32**
Puré de apio, nabo, cebolla cipollini, chaya, hongos de Ajusco y mole amarillo.
Celeriac purée, turnip, cipollini onion, chaya, mushrooms and yellow mole.
- Frijol con puerco | Pork with beans** (Valladolid, Yucatán) **40**
Frijol negro, plátano macho, rábano, habanero, cilantro y naranja agria.
Black beans, plantain, radish, habanero chili, cilantro and sour orange.
- Cordero de rancho | Free range lamb** (Tizimín, Yucatán) **42**
Garbanzo, recado negro, huevo orgánico, xcatic, alcaparras, aceitunas, orégano y pasas rubias.
Garbanzo, black recado, organic quail egg, xcatic, capers, olives, oregano and golden raisins.
- Filete de res | Beef steak** (Hermosillo, Sonora) **44**
Marinado de tres chiles, chirivía, epazote, maíz, limón y queso de rancho.
Ancho, guajillo and pasilla chili, parsnip, epazote, corn, lime and rancho cheese.

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.
Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirement.
Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge

POSTRES | DESSERTS

- Pan de elote | Corn bread** 8
Teja de caramelo, palomitas, salsa de cardamomo y helado de pinole.
Caramel Crisp, popcorn, cardamom sauce and pinole ice cream.
- Plátano con crema | Banana with cream** 9
Crujiente de pan, cremoso de plátano macho, helado de piloncillo y crema.
Banana bread, plantain purée, piloncillo ice cream and sour cream.
- Manjar de coco y piña | Coconut and pineapple manjar** 10
Cremoso de coco, piña, crujiente de miel, coco deshidratado y helado de piña.
Creamy coconut, sweet pineapple, honey crumble, and pineapple ice cream.
- Chocolate y aceite de oliva | Chocolate and olive oil** 11
Pastel de chocolate, bizcocho, perlas, aceite de oliva y helado de chocolate.
Chocolate cake, pearls, olive oil and chocolate ice cream.
-

DIGESTIVOS | DIGESTIVES

- Atlantico Private Cask, Rum** 10
- Montelobos, Agave Espadin, Mezcal Joven** 14
- Henessy, V.S.O.P Cognac** 14
- 1800, Tequila Añejo** 14
- Bertha Nibbio, Grappa** 15
- Royal Oporto 20** 20
- Grahams 1999, Oporto** 30

QUESOS MEXICANOS ARTESANALES

ARTISANAL MEXICAN CHEESE

Pan crujiente, miel Maya, manzana verde y naranja confitada.
Flat bread, Mayan honey, green apple and orange confit.

12

Por favor elija 3 tipos de quesos.
Please choose 3 types of cheese.

Leche vaca | Cow milk

Morbier mexicano | Mexican morbier. *(Atotonilco El Alto, Jalisco)*

Appenzeller mexicano | Mexican appenzeller. *(Puebla, Puebla)*

Leche de oveja | Sheep milk

Madurado de oveja | Aged sheep cheese. *(Apaseo, Guanajuato)*

Crotin de oveja | Sheep crotin. *(El Marqués, Querétaro)*

Leche de cabra | Goat milk

Camembert de cabra | Goat camembert. *(El Marqués, Querétaro)*

Rollo de cabra madurado | Aged goat roll. *(El Marqués, Querétaro)*

Favor de informarnos si usted tiene alguna alergia, intolerancia, preferencia o restricción dentro de su dieta alimenticia.
Precios en USD y sujetos al 16% de impuestos y al 15% de servicio.

*Please, be so kind to inform us if you have allergies, food preferences or any dietary requirement.
Prices in USD and subject to 16% tax and 15% service charge*