

# LA POPULAR®

PARRILLA DE MAR | TULUM

## ENTRADAS | STARTERS

- V GF** **GUACAMOLE** \_\_\_\_\_ \$255
- GF** **TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTAR** \_\_\_\_\_ \$355  
Salsa de maracuyá y chile guajillo, pistache, ajo  
Passionfruit and guajillo sauce, pistachio, garlic
- TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTARE** \_\_\_\_\_ \$350  
Salsa de soya, chile / Soy, chilli sauce
- GF** **TOSTADITAS DE ATÚN / TUNA TOSTADITAS** \_\_\_\_\_ \$360  
Aguacate, zanahoria, rábano, ajonjolí, piña  
Avocado, carrot, radish, sesame, pineapple
- CACEROLA DE CAMARÓN / SHRIMP CACEROLE** \_\_\_\_\_ \$410  
Salsa de chimichurri, queso parmesano, pan tostado  
Chimichurri sauce, parmesan cheese, toasted bread
- DEDOS DE PESCADO / FISH FINGERS** \_\_\_\_\_ \$310  
Salsa criolla, mayonesa, chips de plátano  
Criolla sauce, mayonnaise, banana chips
- PAPAS GAJO / POTATO WEDGES** \_\_\_\_\_ \$230  
Crema agria, jalapeño  
Sour cream, jalapeño

## ENSALADAS | SALADS

- ENSALADA DE ATÚN FRESCO** \_\_\_\_\_ \$360  
FRESH TUNA SALAD  
Brotos, aguacate, perlas de sandía, vinagreta de mostaza  
Sprouts, avocado, watermelon pearls, mustard vinaigrette
- V GF** **ENSALADA DE TOMATES HEIRLOOM** \_\_\_\_\_ \$310  
HEIRLOOM TOMATOES SALAD  
Queso panela, pepino, aceitunas negras  
Panela cheese, cucumber, black olives
- V GF** **ENSALADA DE QUINOA/ QUINOA SALAD** \_\_\_\_\_ \$315  
Queso panela, aguacate, pepino, mango  
Panela cheese, avocado, cucumber, mango
- V** **ENSALADA DE PORTOBELLO Y QUESO** \_\_\_\_\_ \$390  
BURRATA / PORTOBELLO AND BURRATA CHEESE SALAD  
Arúgula, limon amarillo, tomates deshidratados  
Rocket, lemon, dehydrated tomatoes

## TACOS · 12 - 5 PM

- ARRACHERA / FLANK STEAK (3PZ)** \_\_\_\_\_ \$360
- PESCADO / FISH (3PZ)** \_\_\_\_\_ \$310
- CAMARÓN / SHRIMP (3PZ)** \_\_\_\_\_ \$315
- CARNITAS DE ATÚN / TUNA CARNITAS (3PZ)** \_\_\_\_\_ \$345
- V V GF** **VEGANO / VEGAN (3PZ)** \_\_\_\_\_ \$280  
Setas, piña / Mushrooms, pineapple
- GF** **QUESADILLA DE MARLÍN** \_\_\_\_\_ \$320  
MARLIN QUESADILLA  
Aguacate, salsa verde, queso manchego  
Avocado, green sauce, manchego cheese

## SOPAS | SOUPS

- GF** **SOPA DE CAMARÓN** \_\_\_\_\_ \$295  
SHRIMP SOUP  
Chile guajillo, chile chipotle  
Guajillo, chipotle

## CEVICHE

- GF** **AGUACHILE ROJO** \_\_\_\_\_ \$425  
RED AGUACHILE  
Pepino, cebolla morada  
Cucumber, red onion
- GF** **CEVICHE NÔMADE** \_\_\_\_\_ \$425  
Uva verde, rábano, apio, jalapeño  
Green grape, radish, celery, jalapeño

## ESPECIALES | SPECIALS

- MEJILLONES AL AZAFRÁN / SAFFRON MUSSELS** \_\_\_\_\_ \$460  
Servidos con pan tostado, aceite de ajo  
Served with toast, garlic oil

- PAELLA** \_\_\_\_\_ \$1,400  
Arroz, langostinos, camarón, almejas, mejillones, calamar, vegetales / Rice, prawns, shrimp, clams, mussels, calamari, vegetables

- ATÚN A LA PARRILLA / TUNA STEAK** \_\_\_\_\_ \$465  
Salsa de nuez, miel, chipotle, queso de cabra  
Nut sauce, honey, chipotle, goat cheese

- SALMÓN AL GRILL / GRILLED SALMON** \_\_\_\_\_ \$480  
Salsa de limón, miel y jengibre, servido con vegetales a la parrilla / Lime, honey & ginger sauce, served with grilled vegetables

- HAMBURGUESA DE CAMARÓN** \_\_\_\_\_ \$430  
SHRIMP BURGER  
Piña a la parrilla, queso Monterey Jack, papas gajo  
Grilled pineapple, Monterey Jack cheese, potato wedges

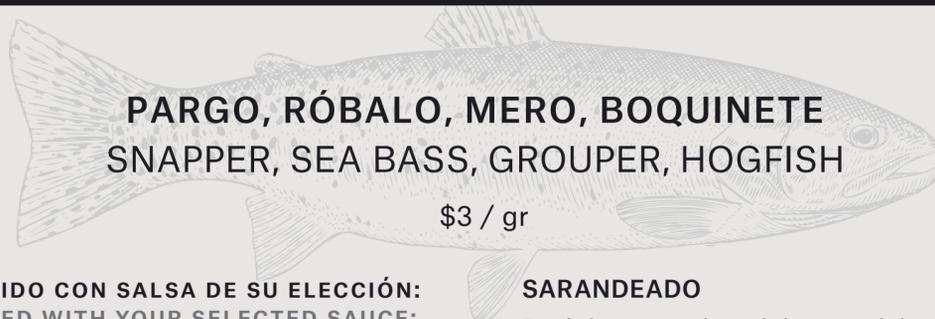
- SANDWICH DE ARRACHERA** \_\_\_\_\_ \$480  
FLANK STEAK SANDWICH  
Crema de aguacate, mayonesa de chipotle, mix de pimiento, queso Monterey / Avocado cream, chipotle mayonnaise, bell pepper mix, Monterey cheese

- BROCHETAS DE TOFU / TOFU SKEWERS** \_\_\_\_\_ \$345  
Pimientos, champiñones, mousse de aguacate  
Peppers, mushrooms, avocado mousse

- V V GF** **VEGETALES AL ADOBO** \_\_\_\_\_ \$365  
ADOBO VEGETABLES  
Zanahoria, berenjena, calabaza, pimientos, coles de Bruselas y tomate / Carrot, eggplant, zucchini, peppers, Brussels sprouts & tomato

- CORTE ESPECIAL / SPECIAL CUT** \_\_\_\_\_ \$4 / gr  
Pregunta a tu mesero por nuestro corte especial  
Ask your waiter for our special cut

## PARA COMPARTIR | TO SHARE



### PARGO, RÓBALO, MERO, BOQUINETE SNAPPER, SEA BASS, GROUPER, HOGFISH

\$3 / gr

SERVIDO CON SALSA DE SU ELECCIÓN:  
SERVED WITH YOUR SELECTED SAUCE:

#### VERDE CÍTRICA

CITRIC & GREEN

Perejil, limón, ajo, aceite de oliva,  
peperoncino / Parsley, lime, garlic, olive  
oil, pepperoncino

#### SARANDEADO

Puré de ajo asado, sal de mar, chile  
cascabel / Mashed-grilled garlic, sea salt &  
cascabel pepper

#### ESPECIADO / SPICY

Cilantro, paprika, comino, sal de apio  
Coriander, paprika, cumin, celery salt

## MARISCOS | SEAFOOD

SÓLO EN TEMPORADA / SEASONAL:

ALMEJAS / CLAMS \$1.50 / gr.

LANGOSTINOS / PRAWNS \$3.00 / gr.

CAMARONES / SHRIMP \$2.10 / gr.

LANGOSTA / LOBSTER \$3.00 / gr.

## GUARNICIONES | SIDE DISH

MEDIA ORDEN / HALF ORDER \_\_\_\_\_ \$130

ORDEN COMPLETA / ORDER \_\_\_\_\_ \$180

- V** **GF** PURE DE PAPA / POTATO PURE
- V** **V** **GF** BERENJENAS / EGGPLANT  
Paprika, cilantro / Paprika, coriander
- V** **V** **GF** ZANAHORIAS / CARROTS  
Jengibre, comino, azúcar mascabado  
Ginger, cumin, brown sugar
- V** **V** **GF** CEBOLLAS / ONION WEDGES  
En gajos con miel / With honey
- V** **GF** ELOTE / CORN  
Alioli / Aioli
- V** **V** **GF** CAMOTE / SWEET POTATO  
Brotos de chícharo / Pea sprouts

## DULCE | SWEETS

- BOMBA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE BOMB \_\_\_\_\_ \$275
- V** **GF** PIÑA ASADA CON HELADO / ROASTED PINEAPPLE W/ ICE CREAM \_\_\_\_\_ \$240
- V** **GF** SOUFFLE DE ELOTE / CORN SOUFFLE \_\_\_\_\_ \$260  
Servido con helado, rompopo, nueces caramelizadas  
Served with ice cream, rompopo, candied nuts
- V** **GF** PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE \_\_\_\_\_ \$260  
Servido con helado de vainilla, frutos rojos  
Served with vanilla ice cream, mixed berries
- V** **V** **GF** PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT PLATE \_\_\_\_\_ \$230
- V** **GF** HELADO DEL DÍA / ICE CREAM OF THE DAY \_\_\_\_\_ \$190

**V** VEGANO / VEGAN    **V** VEGETARIANO / VEGETARIAN    **GF** GLUTEN FREE

Los platillos elaborados con huevo, carne o pescados crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas.

Dishes made with eggs, meat, or fish raw or lightly cooked, are eaten at your own risk. Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages.