



HEALTHY LIFESTYLE

#ELPARAISOHOTELTULUM

ENTRADAS

CARPACCIO DE BETABEL \$ 185

CARPACCIO DE ZUCCHINI \$ 185

PLATO MEDITERRANEO \$314

Pimientos piquillos rellenos de queso de cabra, tapenade, tzatziki griego y humus, acompañado de pan pita horneado.

SOPA DE CREMA DE VERDURAS \$147

ENSALADAS

FRUTOS ROJOS \$186

Mix de lechugas y arúgula, fresas, zarzamoras, Moras, nuez caramelizada, queso de cabra y Aderezo de frambuesa

CAPRESE \$182

Tomates cherrys asados, queso mozzarella, Albahaca, glasé de balsámico y pesto verde y pesto de tomate

CESAR \$173

Lechuga larga con tres diferentes texturas de queso parmesano y el clásico aderezo cesar.

THAI \$198

Mix de lechugas y arúgula, nuez de la india, Arcoíris de pimientos, queso feta, pasta udon y aderezo de cacahuete

PERA \$185

Mix de lechugas y arúgula, betabel caramelizado, Nuez caramelizada, pera

ESPECIALIDADES

HAMBURGESA PORTOBELO \$259

Hongo Portobello marinado en chimichurri, arcoíris de pimiento, tzatziki griego, pesto de tomate, cheddar orgánico, Arúgula baby, tomate al grill acompañada de papas gajo con mayonesa de chiles toreados y salsa BBQ.

RISOTTO FUNGÍ \$220

Mix de hongos, arroz arbóreo, salsa de parmesano y glasé balsámico.

GRINGA AL PASTOR \$206

Pastor vegetariano, queso de Oaxaca, Cremoso de piña, piña y guacamole.

TORTA DE COCHINITA PIBIL \$193

Cochinita vegetariana, acompañado de cebolla morada curtida y salsa xnipec (pico de gallo).

GYRO DE FALAFEL \$ 219

Pan Pita, falafel, tzatziki, cebolla morada, tomate, mix de lechugas y salsa de curry.

ADICIONALES

BOWL DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN \$179

ADICIONALES: avena, granola, \$35

almendras, coco rayado, chía, linaza, amaranto, espiruleta y yogur.

HEALTHY LIFESTYLE

STARTERS

BEET CARPACCIO \$ 185

ZUCCHINI CARPACCIO \$ 185

MEDITERRANEAN DISH \$314

Piquillo peppers stuffed with goat cheese, tapenade, Greek tzatziki and hummus, accompanied by baked pita bread.

VEGETABLE CREAM SOUP \$147

SALADS

RED FRUIT \$186

Mix of lettuce and arugula, strewberry, Blue cherry, caramelized walnut, Goat cheese and raspberry dressing.

CAPRESE \$182

Roasted cherry tomatoes, mozzarella cheese, Basil, balsamic and green pesto glaze and tomato pesto.

CESAR \$173

Long lettuce with three different parmesan cheese textures and the classic cesar dressing.

THAI \$185

Mix of lettuce and arugula, indian walnut, Rainbow peppers, feta cheese, udon pasta And peanut dressing.

PEAR \$198

Mix of lettuce and arugula, caramelized beets, caramelized walnut, red pear and beet dressing with honey

SPECIALTIES

PORTOBELLO BURGER \$259

Portobello mushroom marinated in chimichurri, pepper rainbow, Greek tzatziki, tomato pesto, Organic cheddar, baby arugula, grilled tomato. Accompanied by wedge potatoes with mayonnaise of toreados chiles and bbq sauce.

RISOTTO FUNGÍ \$220

Mix of mushrooms, tree rice, parmesan sauce and balsamic glaze.

PASTOR GRINGA \$206

Vegetarian shepherd, Oaxaca cheese, pineapple, creamy pineapple, guacamole and pico de gallo

COCHINITA PIBIL SANDWICH \$193

vegetarian cochinita accompanied by tanned onion and xnipec sauce (pico de gallo).

GYRO \$ 219

Greek Pita bread, falafel, tzatziki, red onion, tomato, lettuce mix and curry sauce

STATION FRUIT BOWL \$179

ADDITIONAL: oats, granola, almonds, striped coconut, chia, flaxseed, amaranth, spirulina and yogurt. \$35