



Punta Caliza

MENÚ COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

Ceviche 3 mares. Favorito del Chef
Pulpo, Camarón cocido y atún bañados en salsa oaxaqueña y cebolla frita. **\$380**

Sashimi de atún.
Láminas de atún marinadas en salsa de cebolla ahumada, pepino sunomono, mayonesa de ajo ahumado y brotes de rábano. **\$300**

Camarones roca.
Camarón en tempura, bañados en aderezo spicy, salsa agrídulce y cama de mix de coles salteadas en vinagreta de vino blanco. **\$180**

Tetela de pulpo.
Rellena de frijoles refritos de la olla, acompañada de escabeche y brotes primavera con pulpo asado a la parrilla **\$180**

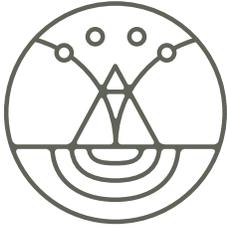
Ensalada del chef.
Hecha con vegetales del día. **\$170**

Guacamole.
Guacamole mexicano tradicional, mediano o grande. **\$200 / \$300**

SOPAS

Sopa caliza. Favorito del Chef
De camarón con pulpo, consomé estilo marinera, láminas de chile guajillo, aguacate, chips de tortillas, queso fresco y kastakan de pescado. **\$250**

Sopa de lima.
Sopa tradicional yucateca a base de caldo ligero de pollo, con especias, y un toque de lima yucateca, julianas de tortilla frita y aguacate. **\$160**



Punta Caliza

MENÚ COMIDAS Y CENAS

TACOS

Taco de camarón. Orden de 3 tacos Favorito del Chef \$250
Camarones salteados en vinagreta de vino blanco, costra de queso cheddar con queso mozzarella, salsa tropical y cama de guacamole.

Taco de pork belly. Orden de 3 tacos \$230
Panceta de cerdo marinada 48 horas en adobo al pastor, salsa de aguacate, serrano y puré de piña asada.

Taco fish and chips. \$220
Pescado en tempura de cerveza oscura, papas a la francesa, mix de col, bañados en salsa de chipotle meco.

Tacos New York. \$260
New York marinado en mostaza y especias acompañado de pico de gallo y aguacate.

ESPECIALIDADES

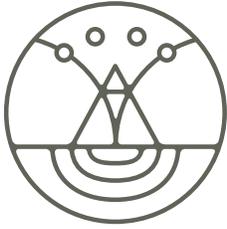
Pulpo al ajillo. \$300
Tentáculos de pulpo asado con chile guajillo y ajo sobre papas gajo y cama de reducción de naranja.

Pulpo al mole. \$300
Tentáculos de pulpo asado sobre espejo de mole negro de la casa y terso en escabeche.

Burrito vegetariano. \$180
Burrito de vegetales, guacamole y arroz sobre cama de lechuga orejona y reducción de piña, mango y chipotle.

Pollo con esquites. \$280
Pollo bañado en salsa de elote y mezcla de quesos acompañados de esquites al tuétano.

Ensalada Asada \$280
Corazones de lechuga asados con aderezo, betabel asado, zanahoria, calabacita, pimiento morrón y tiras de atún sellado.



Punta Caliza

MENÚ COMIDAS Y CENAS

PIZZAS

Margarita.

Pizza artesanal napolitana elaborada con tomate, mozzarella, albahaca fresca, sal y aceite.

\$250

Camarón.

Pizza napolitana artesanal hecha con tomate, mozzarella, camarones, sal y aceite.

\$300

Pulpo y Camarón

Pizza napolitana artesanal hecha con tomate, mozzarella, pulpo, camarones, sal y aceite

\$350

PASTAS

Gnocchi al pesto con camarón.

Camarones al grill, gnocchi de plátano macho bañados en salsa pesto con queso parmigiano reggiano.

\$280

Gnocchi veggie.

Gnocchi de plátano macho salteados en pesto de cilantro acompañado de bastones de calabacita y zanahoria.

\$250

Pasta fresca del día.

Elección del chef.

\$220

Nuestras hamburguesas son elaboradas con nuestro pan brioche casero.

HAMBURGUESAS

Res.

250 gramos de carne de res USDA choice, guacamole, cebolla asada, tomate y queso cheddar en pan brioche casero.

\$360

Camarón.

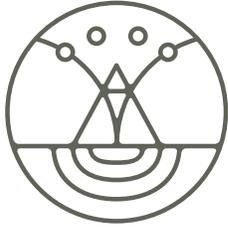
Medallón de camarón, con queso mozzarella, guacamole, salsa de chipotle con pepinillos, montada en pan brioche casero.

\$360

Veggie.

Medallón vegano hecho con chícharo y garbanzo con un ligero ahumado - gratinada con queso cheddar opcional para vegetariano.

\$250



Punta Caliza

MENÚ COMIDAS Y CENAS

P
O
S
T
R
E
S

Cheesecake.

Pastel de queso crema bañado de caramelo de cúrcuma sobre galletas de almendras y nieve de chocoa.

\$150

Tarta de chocolate.

Tarta rellena de pastel semi líquido con plátano flameado en mezcal.

\$180

Pastel de chocolate de 3 leches.

Pastel tradicional de 3 leches de chocolate, acompañado con fresas.

\$200

Tamal de chocolate y nuez.

Prehispánico platillo mexicano hecho a base de maíz con sabor a chocolate y nueces,

\$145