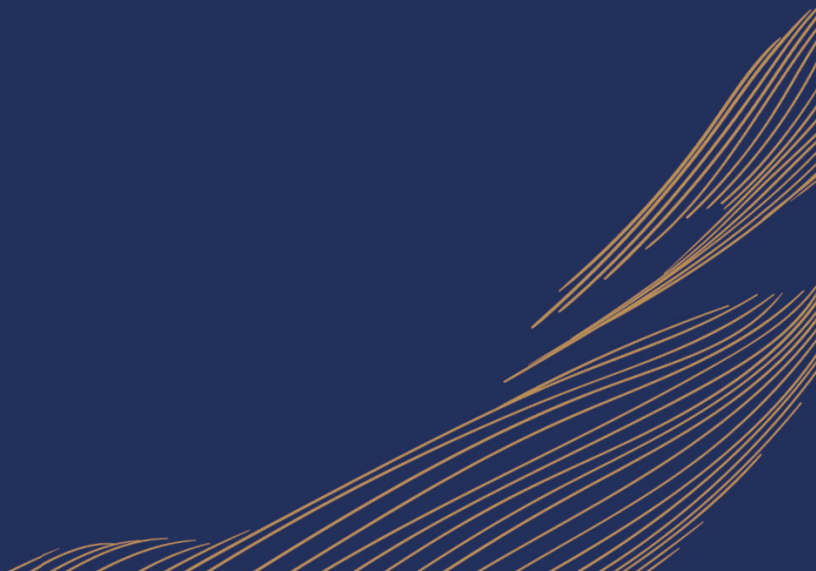




MENU

ENTRADAS

LAMINADO DE SALMÓN**

\$300

Delicadas láminas de salmón fresco, bañadas en una exquisita salsa Ponzu que realza su sabor. Acompañadas de crujiente poro frito, ajonjolí mixto tostado y finas rodajas de cebolla morada, que aportan un toque de frescura

WONTON DE ATÚN**

\$200

Cubos de atún fresco, marinados en salsa Ponzu, servidos sobre wonton frito, con láminas de aguacate y un toque de mayonesa picante. Un platillo con sabor y textura

ROLLOS VIETNAMITA

\$180

Finas julianas de frutas y vegetales frescos, envueltas en una delicada lámina de arroz, acompañados con salsa de tamarindo que aporta un sabor único

COSTILLAS DE MAÍZ

\$187

Tiernas y crujientes costillas de elote fritas, sazonadas con queso, chile en polvo y un toque de limón, recreando el sabor típico de México

ENSALADAS

YUM NEUA YANG (ENSALADA TAILANDESA)

\$390

Combinación de hojas verdes aderezadas con vinagreta thai, acompañado de fideos de soja salteados en aceite de ajo, con finas láminas de Rib Eye marinadas en soja dulce, aportando un toque jugoso y lleno de sabor

ENSALADA CÉSAR

\$369

Crujiente lechuga fresca bañada en el clásico y cremoso aderezo César, acompañada de crotones dorados y queso parmesano

*Servida la proteína de su elección:
pechuga de pollo a la parrilla o camarones. Porción para 2 personas*

PRINCIPALES

TACOS DE RIB EYE

\$364

Deliciosos tacos de Rib Eye a la parrilla en tortilla de maíz con queso mozzarella gratinado, guacamole y una mezcla de cilantro, albahaca y menta

FETUCCINI CON POLLO

\$250

Fettuccini en cremosa salsa de quesos y mantequilla, acompañado con pollo a la parrilla, espolvoreado con queso parmesano

KHAO PAD (ARROZ FRITO)

\$310

Arroz frito estilo tailandes, salteado con aceite de ajo, cebolla y huevo. Combinado con vegetales frescos, sazonados en salsa de soja. Natural o con la proteína de su elección

FILETE DE SALMÓN

\$350

Filete de salmón a la plancha, bañado con una exquisita salsa cremosa de coco y mantequilla, acompañado de suave puré de camote creando un contraste perfecto de sabores

HAMBURGUESA TULUM

\$320

Jugosa carne de res, cocinada a la perfección, servida en un esponjoso pan brioche tostado, con vegetales frescos y queso manchego gratinado, creando el mejor sabor y textura

PULPO TERIYAKI

\$300

Pulpo glaseado con deliciosa salsa teriyaki, acompañado de puré de camote y vegetales salteados, logrando una armonía de sabores

CAMARONES COBA

\$315

Camarones al ajillo salteados con un toque de aceite de oliva, ajo, chile guajillo, fusionado con limón y vino blanco. Acompañados de puré de papa y vegetales

RIB EYE STEAK 350 g

\$967

Calidad Premium, servido con vegetales a la parrilla y puré de papa

ARRACHERA

\$325

Jugoso y suave corte de res, servido con papas fritas y guacamole

POSTRES Y CAFÉ

PASTEL DE CHOCOLATE

PASTEL SABOR TIRAMISÚ

PASTEL DE CAJETA

\$210

AMERICANO

EXPRESSO

CAPPUCCINO

LATTE

MOKA

CAFÉ FRÍO

TÉ DE SABORES

\$85

APPETIZERS

SALMON CARPACCIO**

\$300

Delicate slices of fresh salmon, drizzled with an exquisite Ponzu sauce that elevates its flavor. Served with crispy fried leek, toasted mixed sesame seeds, and thin slices of red onion for a touch of freshness

TUNA WONTON**

\$200

Fresh tuna cubes marinated in Ponzu sauce, served over crispy wonton, topped with avocado slices and a touch of spicy mayo. A dish full of flavor and texture

VIETNAMESE ROLLS

\$180

Thin julienne-cut fresh fruits and vegetables wrapped in a delicate rice sheet, served with tamarind sauce for a unique and delicious flavor

CORN RIBS

\$187

Tender and crispy fried corn ribs, seasoned with cheese, chili powder and a refreshing hint of lime. Recreating the authentic flavors of Mexico

SALADS

YUM NEUA YANG (THAI SALAD)

\$390

A mix of fresh greens dressed with Thai vinaigrette, accompanied by stir-fried soy noodles in garlic oil, topped with thin slices of Ribeye marinated in sweet soy sauce for a juicy and flavorful experience

CAESAR SALAD

\$369

Crisp fresh lettuce tossed in classic creamy Caesar dressing, with golden croutons and Parmesan cheese

*Complement by your choice
of grilled chicken breast or shrimp.
Portion for 2 people*

MAIN COURSES

RIB EYE TACOS

\$364

Delicious grilled Rib Eye tacos in corn tortilla with melted mozzarella cheese, served with guacamole, a blend of cilantro, basil and mint

FETTUCCINE WITH CHICKEN

\$250

Fettuccine pasta tossed in a creamy cheese and butter sauce, accompanied by grilled chicken and sprinkled with Parmesan cheese

KHAO PAD (THAI FRIED RICE)

\$310

Authentic Thai-style fried rice sautéed with garlic oil, onion, and egg. Mixed with fresh vegetables seasoned with soy sauce. Served plain or with your choice of protein

SALMON FILET

\$350

Grilled salmon filet drizzled with a creamy coconut and butter sauce, served with smooth sweet potato purée for a perfect contrast of flavors

TULUM BURGER

\$320

Juicy beef patty cooked to perfection, served on a toasted brioche bun with fresh vegetables and melted Manchego cheese. Creating the perfect balance of flavor and texture

TERIYAKI OCTOPUS

\$300

Octopus glazed in a delicious teriyaki sauce. Served with sweet potato purée and sautéed vegetables, creating a harmonious blend of flavors

COBA SHRIMP

\$315

Garlic shrimp sautéed with olive oil, guajillo chili, a touch of lime and white wine. Served with mashed potatoes and vegetables

RIB EYE STEAK 350 g

\$967

Indulge in our premium Rib Eye steak, served with grilled vegetables and mashed potatoes

ARRACHERA STEAK

\$325

Juicy tender beef cut, served with French fries and guacamole

DESSERTS & COFFEES

CHOCOLATE CAKE

TIRAMISU FLAVORED CAKE

CAJETA CAKE

\$210

AMERICANO

ESPRESSO

CAPPUCCINO

LATTE

MOCHA

ICED COFFEE

TEA VARIETIES

\$85

Prices are in mexican pesos. **Some of our dishes are served raw. Consume at own risk.



ALITO HOTEL
TULUM