



THE GRILL

Parrilla de mar

Entradas / Starters

GUACAMOLE	190.00
TARTAR DE ATÚN TUNA TARTARE With Ponzu, Sesame Oil and Chilli Sauce Con Ponzu, Aceite de Ajonjolí y Salsa de Chile	300.00
QUESO FUNDIDO NORTEÑO	280.00
Mexican style Cheese Fondue, accompanied with Flour Tortillas and Peppers / Queso Fundido acompañado con Tortillas de Harina Norteñas y Pimientos. +Extra Chorizo \$50	
SOPES DE PATO DUCK SOPES	300.00
Pulled duck, Refried Beans in a Nixtamalized Corn Sope, accompanied with Lettuce, Green Sauce, and Sour Cream / Pato deshebrado, Frijoles Refritos en un Sope de Maíz Nixtamalizado, acompañado de Lechuga, Salsa Verde y Crema Agría	
PAPAS GAJO POTATO WEDGES	200.00
Marinated in Paprika and Chimichurri Marinadas en Paprika y Chimichurri	

Soups / Sopas

ESTOFADO DE MARISCOS MIXED SEAFOOD STEW	290.00
Catch of the Day, Clams, Mussels, Lobster in a Pasilla Sauce Pesca del Día, Almejas, Mejillones, Langosta en una salsa de Chile Pasilla	

Aguachile

SHRIMP AGUACHILE	360.00
Fresh Shrimp Marinated in Lime, Red Onion, Cucumber, Coriander and Serrano Chilli / Camarón Fresco Marinado en Limón, Cebolla Morada, Pepino, Cilantro y Chile Serrano	
VEGAN AGUACHILE	280.00
Fresh Cucumber, Jicama, Carrot, Green Tomatillo and Red Onion Marinated in a House Made Sauce / Pepiño Fresco, Jícama, Zanahoria, Tomate Verde y Cebolla Morada Marinada en Salsa Especial de la Casa	

Salads / Ensaladas

CHEF'S SALAD ENSALADA DEL CHEF	240.00
Mixed Lettuce with Peppers, Cucumber, Spinach, Celery, Asparagus and Avocado / Mix de Lechugas con Pimientos, Pepino, Espinaca, Apio, Espárragos y Aguacate	
+ Extra Shrimp Camarón: \$100 + Extra Chicken Pollo: \$80	
WATERMELON SALAD ENSALADA DE SANDÍA	270.00
Fresh Watermelon Salad with Avocado, Lime-Serrano Dressing, Mint, Cucumber, and Cotija Cheese / Ensalada Fresca de Sandía con Aguacate, Aderezo Limón-Serrano, Menta, Pepino y Queso Cotija	

Tacos

FLANK STEAK ARRACHERA (3 PZ)	280.00
NEW YORK ANGUS (3 PZ)	300.00
RIB EYE (3 PZ)	320.00
CHICKEN POLLO (3 PZ)	250.00
FISH PESCADO (3 PZ)	270.00
SRIMP CAMARON (3 PZ)	290.00
VEGAN VEGANOS (3 PZ)	250.00

Quesadillas

Manchego Cheese, Green Sauce and Avocado Queso Manchego, Salsa Verde y Aguacate	220.00
+ Extra Chicken Pollo \$70 + Extra Shrimp Camarón \$90 + Extra Rib Eye \$120	



THE GRILL

Parrilla de mar

Especiales / Specials

MUSSELS CASSEROLE MEJILLONES AL VINO BLANCO 380.00

With Clarified Butter, Shallots and Thyme
Con Mantequilla Clarificada, Echalote y Tomillo

ZARANDEADO STYLE OCTOPUS PULPO ZARANDEADO 480.00

Marinated with Adobo Sauce, accompanied with a Fresh Salad
Marinado en una salsa de Adobo, acompañado con una Ensalada Verde

HOTELITO BURGER HAMBURGUESA HOTELITO 360.00

Black Angus Beef, Cheddar, Caramelized Onion, Tomato, Lettuce, and Homemade Pickles / Carne de Res Angus, Queso Cheddar, Cebolla Caramelizada, Tomate, Lechuga y Pepinillos Hechos en Casa

ADOBO GRILLED VEGETABLES 330.00

VEGETALES A LA PARRILLA EN ADOBO

Carrot, Eggplant, Zucchini, Asparagus, Onion, Peppers, Brussels Sprouts and Cherry Tomato / Zanahoria, Berenjena, Calabaza, Espárragos, Cebolla, Pimientos, Coles de Bruselas y Tomate Cherry

ARRACHERA 400 GR. 580.00

Accompanied with Fresh Salad and Chinese Churro
Acompañado de Ensalada Fresca y Churro Chino

RIB EYE 400 GR. 980.00

Accompanied with grilled vegetables and chimichurri
Acompañado de vegetales grillados y chimichurri

NEW YORK ANGUS 400 GR. 750.00

Accompanied with mashed potato and grilled asparagus
Acompañado de puré de patata y espárragos grillados

PARRILLADA NORTEÑA | SHARING PLATTER FOR 3 2000.00

Rib Eye Angus, Shrimp, Chorizo, Chistorra, Grilled Panela Cheese, Baby Potatoes, and Cherry Tomato Confit
Rib Eye Angus, Camarones, Chorizo, Chistorra, Panela Asada, Papas Cambray y Tomate Cherry Confitado

PUERTO NUEVO STYLE LOBSTER \$2.50/gr.

Grilled Pacific Lobster, accompanied with Spanish Rice, Refried Beans, and Charred Green Salsa / Langosta a la Parrilla, acompañada de Arroz Español, Frijoles Refritos y Salsa Verde

To Share / Para Compartir

SNAPPER, GROUPEL, HOGFISH PARGO, MERO, BOQUINETE

\$1.50/gr.

Served with your selected Sauce
Servida con Salsa a su elección

CITRIC CÍTRICA

Parsley, Lime, Olive Oil, Sea Salt and Garlic
Perejil, Limón, Aceite de Oliva, Sal de Mar y Ajo

ZARANDEADO

Guajillo and Cascabel Pepper, Garlic and Sea Salt
Chile Guajillo y Cascabel, Ajo y Sal de Mar

SPICY ESPECIADO

Paprika, Coriander, Cumin and Sea Salt
Paprika, Cilantro, Comino y Sal de Mar

Side Dish / Guarniciones

HALF ORDER MEDIA ORDEN 100.00

ORDER ORDEN COMPLETA 150.00

Spanish Rice Arroz Español

Refried Beans Frijoles Fritos

Mashed Potato Puré de Papa

Cauliflower Puree Puré de Coliflor

Grilled Asparagus Espárragos a la Parrilla

Grilled Sweet Potato Camote a la Parrilla



Hotelitoazul.mx

Carretera Tulum-Boca Paila KM 5.8, Zona Costera, 77780 Tulum, Q.R.

Facebook Hotelito Azul Tulum | Instagram @HotelitoAzulTulum