

HAVANA
MOON

CENA



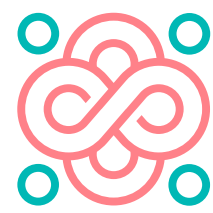
Platillos bajos
en calorías



Platillos
veganos



Platillos
ligeramente
picantes



Platillos Vidanta
Wellness



CON SU FIRMA SU PAGO
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA y 15% de cargo por el servicio. Usted puede dar una propina adicional a su entera discreción. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Riviera Maya su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

ENTRADAS

ROLLO PRIMAVERA

\$345

Crujiente rollo primavera de pollo y camarón con especias asiáticas, acompañado de salsa de cilantro picante.



TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR 3 PZAS | 150 G

\$370

Camarones salteados con adobo de chile guajillo, achiote y cilantro, servidos con piña a la parrilla.

CEVICHE

CEVICHE DE SALMÓN 150 G

\$380



Salmón fresco en cubos aliñado con jugo de limón real,



lima y naranja, cebolla morada, jitomate orgánico, aguacate, cilantro y jalapeño rojo.

CEVICHE DE MARISCOS MAYA 150 G

\$455



Camarón, pulpo y mero con jugo de naranja agria, con cebollas curtidas, cilantro, chile habanero, jitomate y aguacate.

SOPA

SOPA WONTON

\$280

Caldo de pollo con wontons rellenos de cerdo y pollo, aromatizado con sabores asiáticos.

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACAS CON SALMÓN

AL GRILL 130 G

\$545

Con tocino, champiñones, jitomate, aguacate, nueces garapiñadas y queso de cabra con aderezo de mostaza y miel.

ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS

\$350

Lechugas mixtas, tocino, pepino, cacahuate, aguacate, pimiento rojo asado y rodajas de cebolla morada, aderezadas con una vinagreta de naranja agria, ajo y miel.

CON POLLO MARINADO EN ACHIOTE (150 G)

\$380

NUESTRO CARIBE

TOSTONES CUBANOS 3 PZA | 100 G **\$310**
Tostones de plátano macho, con la tradicional ropa vieja, cebolla encurtida, col y queso acompañados de crema ácida.

SÁNDWICH CUBANO 160 G **\$475**
Sándwich caliente de pierna de cerdo rostizada, jamón, queso Gouda, con mayonesa de hierbas, servido en baguette, acompañado de papas gajo y una ensalada fresca.

MASITAS 220 G **\$475**
Espaldilla de cerdo en cubos cocida lentamente y fritas, acompañadas de yuca con mojo cubano y ensalada de la casa.

CAMARONES ENCHILADOS 8 PZAS **\$740**
Cocinados en salsa criolla de tomate, aromatizados con vino blanco, verduras de temporada, acompañados con moros y cristianos y ensalada de la casa.

POLLO HABANERO 450 G **\$515**
Medio pollo asado y marinado, acompañado de yuca con mojo cubano y ensalada de la casa.

GUARNICIONES

  **YUCA CON MOJO CRIOLLO** **\$185**

MOROS CON CRISTIANOS **\$195**
Arroz y frijoles negros cocinados con pancetta.




ARROZ Y NOODLES

LO MEIN MIXTO 200 G **\$520**
Pasta asiática con pollo, res, camarón, brócoli, cebolla, champiñones y germen de soya.

  **LO MEIN VEGETARIANO CON TOFU MARINADO** **\$420**

LO MEIN CON POLLO MARINADO (200 G) **\$460**

ARROZ FRITO MIXTO 150 G **\$305**
Con pollo, cerdo, cacahuete, camarón, huevo y vegetales

- PASTA CON CERDO AL CURRY AMARILLO 200 G** \$490
Fideos acompañados con cubos de filete de cerdo, en una salsa de curry amarilla con leche de coco, servidos con zanahoria, cebolla cambray, espinaca y ejote con un toque de cilantro y nuez de la India.
-  **ARROZ FRITO VEGETARIANO** \$280
Con brócoli, zanahoria, cacahuete, germen de soya, champiñones y elote cambray.
-  **ARROZ BLANCO AL VAPOR** \$170
-  **FIDEOS VEGANOS** \$390
Tallarines salteados con vegetales, brotes de bambú, ajo, té limón, jengibre y nuez de la India.

PESCADO

- FILETE DE MERO AL GUSTO 200 G** \$880
A su elección: mojo de ajo, ajillo, a la plancha o adobado. Servido con ensalada verde y arroz.
- LOMO DE SALMÓN 200 G** \$660
Cocinado a la plancha con un pico de gallo de jícama, piña, pepino, menta y té limón, acompañado de ensalada de la casa y arroz frito.

MARISCOS

- CAMARONES AL COCO 8 PZAS** \$750
Con salsa de curry, coco y chipotle.
- CAMARÓN AL GUSTO 8 PZAS** \$745
A su elección: mojo de ajo, a la diablo, empanizados o a la plancha. Con ensalada verde y arroz.

CARNES Y AVES

- ARRACHERA CON FIDEOS CRUJIENTES 200 G** \$730
Tiras de arrachera salteadas al wok con salsa oscura asiática y vegetales sobre una cama de fideos de huevo crujientes.

RIB EYE 330 G **\$1,180**
A la parrilla con chimichurri, servida con puré de papa y vegetales.

STIR FRY DE POLLO 200 G **\$570**
Cubos de pollo con vegetales mixtos y piña con una salsa agridulce con un toque picante.

SÁNDWICHES

CLUB SÁNDWICH 240 G **\$395**
Pechuga de pollo al grill, jamón ahumado, queso gouda, tocino crujiente, mayonesa, huevo duro, lechuga y jitomate, hecho con pan blanco y acompañado de papas a la francesa.

HAMBURGUESA ANGUS A LA PARRILLA 200 G **\$460**
Hamburguesa de res Angus a la parrilla, servida con queso, champiñones, tocino y cebolla salteada. Acompañada de papas a la francesa.

PIZZAS

MARGARITA **\$370**
Salsa de tomate, jitomate, queso Mozzarella y albahaca.

PEPPERONI **\$420**
Salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni.

ALAMBRE DE ARRACHERA **\$430**
Jugosos cubos de arrachera con salsa de jitomate rostizado, pimientos, cebolla, chile poblano, queso Oaxaca y Mozzarella, con salsa de chipotle.

LANGOSTA **\$800**
Trozos de cola de langosta, queso Parmesano, queso Mozzarella, salsa de crustáceos y aceite de habanero.

HAWAIANA **\$450**
Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón de pierna, piña y pimienta verde.

MEXICANA **\$450**
Salsa de tomate, chile de árbol, queso Mozzarella, chorizo, rajas de poblano, cilantro, cebolla y guacamole.

BBQ DE POLLO **\$425**
BBQ de chipotle, queso Provolone ahumado, cebolla morada, pollo al grill, tocino y cilantro.