



TATANKA  
TAKEOVER  
@QUINTO



TATANKA  
TAKEOVER  
@QUINTO



Deléitese con un menú especial de cinco tiempos obra del reconocido Chef invitado Carlos Valdéz, en una experiencia sensorial disponible con maridaje.

-

Indulge in a special five-course menu created by renowned guest Chef Carlos Valdéz in a sensory experience, available with wine pairing.



TATANKA  
**TAKEOVER**  
@QUINTO

**20 Y 21 DE MARZO**  
MARCH 20<sup>TH</sup> AND 21<sup>ST</sup>

**5:30 PM - 10:30 PM**

---



**MENÚ DEGUSTACIÓN**  
TASTING MENU

**\$2,200 MXN**



**MENÚ CON MARIDAJE**  
MENU WITH WINE PAIRING

**\$2,950 MXN**



**PRIMER TIEMPO / FIRST COURSE**

**DEGUSTACIÓN BAJA SUR**  
**A TASTE OF BAJA SUR**

Almeja roja, trufa fresca, ponzu trufado.  
Callo mano de león y aguachile de uva.  
Falso nigiri (ostión salvaje ahumado,  
akami, ikura, shiso y miel de sake).

Red clam, fresh truffle, and truffle-scented ponzu.  
Mano de león scallop with grape aguachile.  
False nigiri (smoked wild oyster, akami, ikura,  
shiso, and sake honey).



**Maridaje / Wine pairing**

Codorníu Gran Plus Ultra Chardonnay Brut  
Nature, Cava Reserva, España.

**SEGUNDO TIEMPO / SECOND COURSE**

**ABULÓN TONNATO**  
**TONNATO ABALONE**

Abulón, salsa tonnata de atún y botarga.

Abalone, tonnata tuna sauce, and cured fish roe.



**Maridaje / Wine pairing**

Casas Patronales Reserva Maucho Viognier,  
Valle de Maule, Chile.

## TERCER TIEMPO / THIRD COURSE

### TACO LLANERO

Lámina de New York, tuétano y langosta.

New York strip, bone marrow, and lobster.



Maridaje / Wine pairing

Cabernet Sauvignon, Syrah y Cabernet Franc,  
Bodegas Pinesque, Tin Marín, Chihuahua, México.

## CUARTO TIEMPO / FOURTH COURSE

### FILETE2 / FILLET2

Filete de res, salsa de corva de res, ensalada petit  
y macarrones con queso de cangrejo.

Beef fillet, beef shank sauce,  
petit salad, and crab mac and cheese.



Maridaje / Wine pairing

Tempranillo - Nebbiolo - Syrah - Merlot -  
Cabernet Sauvignon, Alto Tinto, Alta Reserva,  
Valle de Santo Tomás, México.

QUINTO TIEMPO / FIFTH COURSE

POSTRE / DESSERT

Tarta de maracuyá con mango de la Baja, helado de aceite de oliva y sal de San Felipe.

Passion fruit tart with mango from Baja and olive oil ice cream with salt from San Felipe.



Maridaje / Wine paring  
Orlandi Moscatel Cosecha Tardía,  
Querétaro, México.

# TATANKA TAKEOVER @QUINTO

**PARA MÁS INFORMACIÓN  
FOR MORE INFORMATION**

---

**VIDANTA GOURMET STAND EXT. 4075**

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 servicio. 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.

In accordance with art 7 bis of the Federal Consumer Protection Law, we inform you that all prices are shown in Mexican pesos and include a 16% tax and 15% of service charge. In case of any allergies or dietary restrictions, please ask your waiter for available options. Be advised that consuming raw or undercooked food may pose a health risk. At Vidanta Riviera Maya, your signature is an agreement of payment. We do not accept cash.

**TATANKA**  
BAJA FISH &  
STEAKHOUSE

