

## ENSALADAS Y ENTRADAS

### ENSALADA FLORAL \$ 180

Melón, papaya, sandía y piña cocinadas al vacío servido con flores orgánicas, falso caviar de manzana, fresa, mango y yogurt, y palomitas nitro de queso de cabra

### ENSALADA DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS \$ 190

Esparrago blanco, tomate heirloom, uvas escalfadas en glase de mezcal y puré de jamaica

### ENSALADA GAVIOTAS \$ 190

Higos escalfados en pulque, panela adobada, arúgula baby, huevo de codorniz pochado y gastrique de cenizas

### CRUJIENTE DE CANGREJO MORO \$ 260

Empanizada con palomitas de maíz sobre fonduta de requesón y chapulines

### ATÚN EN CAVIAR DE TIERRA Y MAR (80 gr.) \$ 230\*\*\*

Escamole, caviar de salmón, aguacate, brotes de cilantro, huazontle dorado y vinagreta de caldo de camarón

### GORDITA DE MAÍZ Y MEJILLÓN \$ 180

Vinagreta tibia de atole de pinole, cremoso de mejillón y brotes de chícharo

## SOPAS Y CREMAS

### CREMA DE CALABAZA Y LANGOSTINO \$ 180

Bizcocho falso de langostino y gelatina de calabaza

### SOPA DE TORTILLA TATEMADA \$ 150

Caviar de aguacate, gelatina de chile guajillo, crema y carnitas

### CREMA DE ELOTE TATEMADO \$ 180

Mosto de higo y tartufo

### BIRRIA DE ARRACHERA (100 gr.) \$ 150

Caviar de aguacate, gel de cilantro, mermelada de cebolla y limón real encurtido

## PLATILLOS PRINCIPALES

### SALMÓN RISOLADO (200 gr.) \$ 450

Puré de chícharo, papa trufada, hongos encurtidos, espárragos, espinacas salteadas y salsa de semilla de melón

### ATÚN PARRILLA (200 gr.) \$ 450

Piña asada con ceniza de chiles en salsa de sepia y chicharrón de mejillón

### PESCA DEL DÍA REBOZADO EN MAÍZ AZUL (200 gr.) \$ 450

Puré de coliflor, mayonesa de piel de naranja, tostones de plátano y tapioca en crema de raicilla

### TRAPOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE (150 gr.) \$ 450

Pasta, panceta, guisantes, cebolla cippolini, portobello en salsa de chipotle

## SUPREMA DE POLLO

### RELLENA DE HONGO DE MAÍZ (200 gr.) \$ 300

Salsa de tejuino sobre tamal de poblano

### BLOQUE DE PATO EN CHILMOLE Y CHAPULINES (200 gr.) \$ 390

Carpaccio de pera rostizada más texturas de plátano, guayaba, higos y cacahuete

### PORK BELLY (200 gr.) \$ 370

Puré de guayaba, endivia asada en reducción de frijol y comino

### FILETE DE RES AL CHOCOLATE Y REQUESÓN (200 gr.) \$ 450

Baba ganoush con grillos asados y chalotes confitados

### NEW YORK CON BURRATA (350 gr.) \$ 555\*\*\*

Duxelle de elote tatemado, salsa tartufada y betabel ahumado

### FILETE DE CORDERO EN PIPIAN ROJO (250 gr.) \$ 670\*\*\*

Tamal de tuetano con coquille de scargot y queso de cabra

### LANGOSTA PARRILLA (450 gr.) \$ 1,400\*\*\*

Puré de papa, espárragos parrilla y mantequilla bourguignon al epazote

## OPCIÓN VEGANA

### ENSALADA DE QUÍNOA Y ARÁNDANOS \$ 150

### CREMA DE ALMENDRAS Y ELOTE ASADO \$ 180

### BLOQUE DE VERDURAS \$ 120

Parrilladas sobre humus de garbanzo y ensalada de brotes orgánicos

### PERAS AL VINO TINTO \$ 130

## OPCIÓN VEGETARIANA

### CREMA DE ALMENDRAS Y ELOTE ASADO \$ 180

### MELOSO DE PORTOBELLO \$ 180

Con puré de manzana, gnocchi al cilantro, chip de pera y ensalada de brotes

## POSTRES

### MOUSSE DE CALABAZA \$ 140

Sobre un strussel de canela, nuez y café, acompañado con gelatina de miel y decorado con ramas de chocolate

### HELADO DE HORCHATA \$ 130

Sobre fresas estofadas, bizcocho de nata, cremoso de queso y chia de canela, coronado con un buñuelo de viento

### PLÁTANO Y HOJA SANTA \$ 140

Bizcocho de plátano bañado en chocolate, acompañado con helado de mezcal y hoja santa sobre un strussel de café, decorado con gomitas de tequila y crujiente de hoja santa

### SOLERO \$ 130

Mousse de coco bañado en mango, acompañado con caviar de coco, crujiente de mango, gel de maracuyá, albahaca frita y esponja de albahaca y yogurt

### MOUSSE DE BETABEL \$ 130

Cremoso de queso servido sobre strussel de chocolate, acompañado de malvavisco de jamaica y helado de queso de cabra con jamaica, decorado con coulis de betabel y jamaica

### SALAD ENTRÉES

#### FLOWER SALAD \$ 180

Sous vide cooked cantaloupe, papaya, watermelon and pineapple served with edible organic flowers, imitation apple, strawberry, mango and yogurt caviar, with goat cheese nitro popcorn

#### SPINACH AND ARTICHOKE SALAD \$ 190

White asparagus, heirloom tomato, poached grapes in mezcal glaze and hibiscus purée

#### GAVIOTAS SALAD \$ 190

Pulque poached figs, spicy panela cheese, baby arugula, poached quail egg and ash gastrique

#### CRISPY MOROCCAN CRAB \$ 260

Breaded with popcorn with cheese fondue and chapulines

#### TUNA WITH SURF & TURF CAVIAR (80 gr.) \$ 230\*\*\*

Mexican caviar, salmon roe, avocado, coriander sprouts, huazontle and shrimp soup vinaigrette

#### MUSSEL GORDITA \$ 180

Warm atole and pinole vinaigrette, creamy mussel and pea sprouts

### SOUPS

#### PUMPKIN AND SHRIMP CHOWDER \$ 180

Imitation shrimp biscuit and pumpkin jam

#### TORTILLA SOUP \$ 150

Avocado caviar, guajillo chilli jam and pork belly confit cream

#### GRILLED CORN CHOWDER \$ 180

Figs purée with truffle

#### BIRRIA BRISKET (100 gr.) \$ 150

Avocado caviar, coriander jelly, onion jam and pickled lemon

### MAIN COURSE

#### SALMON RISsoles (200 gr.) \$ 450

Pea purée, truffled potatoes, pickled mushrooms, asparagus, sautéed spinach and cantaloupe seed sauce

#### GRILLED TUNA (200 gr.) \$ 450

Grilled pineapple with chilli ash, sepia sauce and mussel chicharron

#### CATCH OF THE DAY BREADED IN BLUE CORN (200 gr.) \$ 450

Cauliflower purée, orange aioli, banana chips and cassava on raicilla cream

#### SHRIMP-CHIPOTLE PASTA (150 gr.) \$ 450

With bacon, peas, Cipollini onion and Portobello in chipotle sauce

#### CHICKEN BREAST STUFFED WITH CORN MUSHROOM (200 gr.) \$ 300

Poblano pepper tamal in tejuino sauce

#### DUCK WITH CHIMOLE AND CHAPULINES (200 gr.) \$ 390

Pear grilled carpaccio with banana texture, guava figs and peanuts

#### PORK BELLY (200 gr.) \$ 370

Guava purée, cumin glaze grilled endive with beans

#### BEEF STEAK WITH CHOCOLATE AND CHEESE CURD (200 gr.) \$ 450

Baba ganoush with grilled chapulines and shallot confit

#### NEW YORK STEAK WITH

**BURRATA CHEESE (350 gr.) \$ 555\*\*\***  
Grilled corn duxelle, truffle sauce and smoked beetroot

#### LAMB STEAK WITH RED PIPIAN (250 gr.) \$ 670\*\*\*

Marrow tamal, with scargot coquille and goat cheese

#### GRILLED LOBSTER (450 gr.) \$ 1,400\*\*\*

Potato purée, grilled asparagus and bourguignon butter with epazote

### VEGAN OPTIONS

#### QUINOA & CRANBERRY SALAD \$ 150

#### ALMOND & GRILLED CORN CHOWDER \$ 180

#### ARRAY OF GREENS \$ 120

Grilled vegetables on a bed of organic baby greens and hummus

#### POACHED PEARS \$ 130

### VEGETARIAN OPTIONS

#### ALMOND & GRILLED CORN CHOWDER \$ 180

#### CARAMELIZED PORTOBELLO \$ 180

Served with coriander gnocchi, apple purée, pear chips and mixed baby greens

### DESSERTS

#### PUMPKIN MOUSSE \$ 140

With cinnamon, nuts and coffee strussel served with honey jelly

#### HORCHATA ICE CREAM \$ 130

Served with strawberries, cream cake, creamy cheese and cinnamon chia topped with a buñuelo

#### BANANA AND HOLY LEAVES \$ 140

Banana cake covered with chocolate, served with mezcal and holy leave ice cream with coffee strussel and mezcal gummies

#### SOLERO \$ 130

Coconut mousse covered with mango, served with coconut caviar, passion fruit gel and deep fried basil

#### BEETROOT MOUSSE \$ 130

Creamy cheese served on chocolate strussel, hibiscus marshmallow and goat cheese and hibiscus ice cream

## VINOS TINTOS / RED WINES

### MÉXICO

		por copa per glass
Santo Tomás Cabernet Sauvignon	\$ 420	\$ 120
Santo Tomás Merlot	\$ 420	\$ 120
LA Cetto Reserva Privada Nebbiolo	\$ 490	
Entrelíneas Malbec, Nebbiolo, Syrah	\$ 550	
Tres Valles Grenache	\$ 650	
Balero Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot	\$ 675	\$ 185
Casa Madero Syrah	\$ 720	
Casa Madero 3V Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	\$ 720	
Jardín Secreto Adobe Guadalupe Tempranillo, Cinsault, Cabernet Sauvignon	\$ 850	
Casa Madero Orgánico Cabernet Sauvignon	\$ 890	
Miguel Tempranillo, Grenache, Cabernet Sauvignon	\$ 950	
Vena Cava Tempranillo	\$ 950	
Ensamble Arenal Ba II Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Barbera	\$ 1,150	
Serafiel Syrah, Cabernet Sauvignon	\$ 1,150	
Vía Láctea Merlot	\$ 1,150	
Contraste Continental Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon	\$ 1,290	
Contraste Intercontinental Tempranillo, Carignan, Cabernet Sauvignon	\$ 1,290	
Gabriel Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec	\$ 1,350	
Casa Grande Madero Selección de Barricas	\$ 1,390	
Kerubiel Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Grenache	\$ 1,420	
Ícaro Cabernet Sauvignon, Syrah	\$ 1,750	
Vino de Piedra Tempranillo, Cabernet Sauvignon	\$ 1,750	
Gran Ricardo Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	\$ 1,850	
Cru Garage Zinfandel	\$ 2,100	

### ESPAÑA

Luis Cañas Tempranillo, Grenache	\$ 850
Mas La Plana by TORRES Cabernet Sauvignon	\$ 1,590

### FRANCIA

Cormier Syrah, Carignan, Grenache	\$ 750
Chateau Maison Blanche Merlot, Cabernet Franc	\$ 1,300
Lès Cedres Grenache, Cinsault, Syrah, Morvèdre	\$ 1,880

### ARGENTINA

		por copa per glass
Famiglia Bianchi Malbec	\$ 850	
Terraza de Los Andes Malbec	\$ 850	
Enzo Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Syrah	\$ 1,750	

### CHILE

Cousiño Macul Carmenere	\$ 450	\$ 130
Punta Nogal Carmenere	\$ 490	
Cousiño Macul Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon	\$ 650	
Cousiño Macul Antiguas Reservas Merlot	\$ 650	
Cousiño Macul Antiguas Reservas Syrah	\$ 650	
Longitud Cabernet Sauvignon, Syrah	\$ 650	\$ 190
Columbine William Cole Cabernet Sauvignon	\$ 690	
Quatro Reserva Cabernet Sauvignon, Carmenere	\$ 750	
Finis Terrae Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	\$ 1,390	
Le Dix Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenere	\$ 1,750	
Lota Cousiño Macul Cabernet Sauvignon, Merlot, Buin	\$ 2,290	

### ESTADOS UNIDOS

Wente Vineyards Cabernet Sauvignon	\$ 750
Wente Vineyards Merlot	\$ 750
Cycles Gladiator Zinfandel	\$ 790
Schug Pinot Noir	\$ 1,450
Domaine Carneros Pinot Noir	\$ 1,550
Napanook Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petite Verdot	\$ 3,800
Dominus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petite Verdot	\$ 10,950

### ITALIA

Lambrusco Rosado o tinto	\$ 320
Chianti Superiore DOCG Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	\$ 720
Rosso Di Moltalcino Sangiovese Brunello	\$ 1,180

### AUSTRALIA

Monty's Hill Syrah, Cabernet Sauvignon	\$ 520
---	--------



Sheraton®

GAVIOTAS  
Restaurante

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### MÉXICO

		por copa per glass
LA Cetto Blanc de Zinfandel	\$ 300	
LA Cetto Chardonnay	\$ 420	\$ 120
Santo Tomás Colombard Colombard	\$ 420	
Casa Madero Chenin Blanc	\$ 550	
Casa Grande Casa Madero Chardonnay	\$ 650	
Uriel Rosé Cinsaul, Temp, Syrah, Viognier, Barbera	\$ 690	
Fluxus by Alberto Rubio Palomino Fino, Chenin Blanc	\$ 790	\$ 225
Jardín Romántico Chardonnay	\$ 790	
Piedra del Sol Chardonnay	\$ 890	

### ESPAÑA

El Ariño Macabeo, Chardonnay	\$ 300
Eiral Albariño	\$ 730

### AUSTRALIA

Monty's Hill Chardonnay	\$ 525
----------------------------	--------

### FRANCIA

Cormier Blanc Macabeo, Garnacha Blanca	\$ 490
E Guigal Cotes Du Rhône Rosé	\$ 790
Champy Chardonnay	\$ 890
Pascal Jolivet Pouilly Fumme Sauvignon Blanc	\$ 1,150
Louis Latour Pouilly-Fuisse Chardonnay	\$ 1,390

### ARGENTINA

Elsa Bianchi Torrontés	\$ 450
Phebus Fabre Montmayou Torrontés	\$ 550
2 Estacas Chardonnay	\$ 650
Familia Bianchi Chardonnay	\$ 780

### CHILE

		por copa per glass
Albamar William Cole Chardonnay	\$ 390	
Cousiño Macul Chardonnay	\$ 420	\$ 120
Los Vascos Lafite Chardonnay	\$ 550	
Los Vascos Lafite Sauvignon Blanc	\$ 550	\$ 160
Mirador William Cole Sauvignon Blanc	\$ 550	
Isidora Cousiño Macul Riesling	\$ 650	

### ITALIA

La Gioiosa Moscato	\$ 450	
Banfi Placido Pinot Grigio	\$ 490	\$ 140

### ESTADOS UNIDOS

Beringer Pinot Grigio	\$ 450
Cycles Gladiator Chardonnay	\$ 840
Riva Ranch Chardonnay	\$ 1,150
Cakebread Cellars Chardonnay	\$ 2,550

### NUEVA ZELANDA

Matua Marlborough Sauvignon Blanc	\$ 850
--------------------------------------	--------

### VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

Louis Perdrier Brut Excellence	\$ 350	\$ 85
Louis Predrier Brut Rosé	\$ 350	\$ 85
Cavicchioli Prosecco Glera	\$ 520	
Codorníu Macabeo, Xarel-lo, Pallerada	\$ 685	
Freixenet Cordón Negro Reserva Cava	\$ 850	
Moët & Chandon Brut Imperial Champagne	\$ 1,310	
Taittinger Brut Reserve Champagne	\$ 1,550	
Taittinger Nocturne Champagne	\$ 1,690	
Dom Perignon Champagne	\$ 4,200	
Taittinger Comtes Blanc de Blancs Champagne	\$ 5,000	

Capacidad volumétrica por botella/Volume per bottle **750 ML.**  
 Capacidad volumétrica por copa/Volume per cup **150 ML.**  
 El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud.  
*The excessive consumption of this product is harmful to health.*

En la compra del paquete Todo Incluido, obtenga un 40% de descuento.  
*When buying the All Inclusive package, get a 40% discount.*

Precios en pesos. Impuestos incluidos.  
*Prices in Mexican pesos. Tax included.*