

EL SOL

DINNER / CENA

STARTERS / ENTRADA

To share / Para compartir

OYSTERS / OSTIONES
KUMAMOTO (piece / pieza)

•GRILLED BREAD / PAN A LA PARRILLA

Jocoque, fresh herbs and olive oil

Jocoque, hierbas y aceite de oliva

ATLANTIC SALMON / SALMÓN ATLÁNTICO

Lime, oregano and habanero

Limón, orégano y habanero

BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE RES

Garlic, capers, arugula and sheep's cheese

Alcaparras, arúgula y queso de oveja

RED OCTOPUS / PULPO ROJO

Jalapeño, soy and charred onion

Jalapeño, soya y cebolla rostizada

•BABY CORN / ELOTE TIERNO

Garlic mayonnaise, cheese and grasshoppers

Mayonesa de ajo, queso y chapulines

•CROTAN CHEESE / QUESO CROTAN

Guava, tomatillo, hibiscus and bread

Guayaba, tomate verde, jamaica y pan

FOIE GRAS

Almond, prickly pear and aged balsamic

Almendra, xoconostle y balsámico añejo

SALADS / ENSALADAS

Simple and traditional / Simple y tradicional

•SEASONAL TOMATO / TOMATE DE TEMPORADA

Garlic, sherry and huitlacoche

Ajo, jerez y huitlacoche

•GREEN SALAD / ENSALADA VERDE

Almonds, avocado and shallots

Almendras, aguacate y chalotas

•ORGANIC ARUGULA / ARÚGULA ORGÁNICA

Pine nuts and lemon

Piñones y limón

ROMAINE LETTUCE / LECHUGA ROMANA

Garlic, bread and parmesan

Ajo, pan y parmesano

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

FISH AND SHELLFISH / PESCADOS Y MARISCOS

ROASTED / ROSTIZADO

PACIFIC TOTOABA / TOTOABA DEL PACÍFICO

CARIBBEAN SNAPPER / PARGO DEL CARIBE

GULF SHRIMP / CAMARONES DEL GOLFO

SEARED / SELLADO

MEXICAN YELLOWTAIL AMBERJACK / JUREL MEXICANO

PACIFIC SALMON / SALMÓN DEL PACÍFICO

BRAISED / BRASEADO

ORGANIC TROUT / TRUCHA ORGÁNICA

GRILLED / A LA PARRILLA

CARIBBEAN LOBSTER / LANGOSTA DEL CARIBE

MEAT / CARNE

ROASTED / ROSTIZADO

HALF CHICKEN / MEDIO POLLO

DUCK BREAST / PECHUGA DE PATO

RACK OF LAMB / RACK DE CORDERO

KUROBUTA PORK CHOP / CHULETA DE CERDO KUROBUTA

COWBOY STEAK / CHULETÓN DE OJO DE BIFE

BRAISED / BRASEADO

BEEF SHORT RIB / COSTILLA DE RES

GRILLED / A LA PARRILLA

BEEF TENDERLOIN / FILETE DE RES

NEW YORK STRIP / BIFE DE CHORIZO

RIB EYE STEAK / OJO DE BIFE

AGED NEW YORK STRIP / BIFE DE CHORIZO AÑEJADO

AGED RIB EYE STEAK / OJO DE BIFE AÑEJADO

SIDE DISHES / GUARNICIONES

ROASTED / ROSTIZADOS

•CARROTS / ZANAHORIA

•NEW POTATOES / PAPAS CAMBRAY

•ORGANIC VEGETABLES / VEGETALES ORGÁNICOS

•ASPARAGUS / ESPÁRRAGOS

•CRIMINI MUSHROOMS / HONGO CRIMINI

•SHIMEJI MUSHROOMS / HONGO SHIMEJI

SAUTÉED / SALTEADO

•SPINACH / ESPINACA

•BROCCOLI / BRÓCOLI

GRILLED / A LA PARRILLA

•BABY CORN / ELOTE TIERNO

•SWEET BELL PEPPERS / PIMIENTOS DULCES

STEAMED / AL VAPOR

•BOK CHOY

FRIED / FRITO

- POTATOES / PAPAS
- SWEET POTATOES / CAMOTE

PURÉE / PURÉ

- CHIRIVIA / PARSNIP
- POTATO / PAPA
- CELERY ROOT / APIO NABO

RICE / ARROZ

- MEXICAN RICE / ARROZ A LA MEXICANA
- PARMESAN RISOTTO / RISOTTO DE PERMESANO

SAUCE / SALSAS

- BEEF JUS / SALSA DE CARNE
- BEARNAISE / BERNESA
- CHIMICHURRI
- SALSA CRIOLLA
- GARLIC BUTTER / MANTEQUILLA DE AJO
- LIME AND CAPERS SAUCE / SALSA DE LIMÓN Y ALCAPARRAS

- Vegetarian option / Opción Vegetariana
- Contains gluten / Contiene gluten

Some of our foods contain allergens. Please contact us for more information and let us know if you have any allergies or special dietary requirements. / Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.

EL SOL

Indulge in our homemade desserts
Disfrute de nuestros postres hechos en casa

DESSERTS / POSTRES

BROWNIE AND BLONDIE DUO / DUO DE BROWNIE Y BLONDIE

With fresh vanilla ice cream
Con helado de vainilla fresca

APPLE AND THYME CRUMBLÉ / CRUMBLÉ DE MANZANA CON TOMILLO

With vanilla ice cream
Con helado de vainilla

FRESH CANNOLI / CANNOLI CASERO

With vanilla mascarpone and chocolate sauce
Relleno de mascarpone de vainilla con salsa de chocolate

MEXICAN CHOCOLATE MOUSSE / MOUSSE DE CHOCOLATE MEXICANO

With coconut biscotti
Con biscotti de coco

VANILLA FLAN / FLAN DE VAINILLA

With seasonal fruit and dulce de leche
Con fruta de temporada y dulce de leche

ICE CREAM / HELADOS

Vanilla / Vainilla

Pinole

Brown sugar / Piloncillo

Chocolate

Pineapple / Piña

Dulce de leche

Chai tea / Té chai

SORBETS / SORBETES

Orange / Naranja

Mango

Apple / Manzana

Coconut / Coco

Passion fruit / Maracuyá

Soursop / Guanábana

Lime / Limón

Strawberry / Fresa

DIGESTIFS / DIGESTIVOS

Atlantico Private Cask Rum / Ron

Montelobos Mezcal

Hennessy VSOP Cognac

1800 Añejo Tequila
Berta Nibbio Grappa

Royal Oporto 20 Year Old

Graham's Late Bottled Vintage 2009 Port / Oporto

ARTISANAL MEXICAN CHEESE QUESOS MEXICANOS ARTESANALES

Served with flatbread, Mayan honey, green apple and orange confit
Servido con pan crujiente, miel Maya, manzana verde y naranja confitada

Choose three of the following varieties / Por favor elija tres tipos de variedad

COW'S MILK / LECHE DE VACA

Double cream / Doble crema (Tabasco)

Cheddar (Guanajuato)

SHEEP'S MILK / LECHE DE OVEJA

Semi-hard / Semi-Duro (Querétaro)

Crotan / Crotán (Querétaro)

GOAT'S MILK / LECHE DE CABRA

Pirámide Azul (Querétaro)

Pasión (Guanajuato)

Some of our foods contain allergens. Please contact us for more information and let us know if you have any allergies or special dietary requirements / Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos.
Por favor contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.