

EL SOL

Casual ocean grill with farm-to-table specialties
Parrilla casual con especialidades de la granja a la mesa

#TASTEOFBELMOND

STARTERS / ENTRADAS

OYSTERS / OSTIONES

Kumamoto oysters per piece
Ostiones Kumamoto por pieza

- HUMMUS

Grilled bread, cilantro, serrano chili, seeds and olive oil
Pan a la parrilla, cilantro, chile serrano, semillas y aceite de oliva

ATLANTIC SALMON / SALMÓN DEL ATLÁNTICO

Mezcal, orange, chili adobo, cucumber and onion
Mezcal, naranja, adobo de chiles, pepino y cebolla

BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE RES

Garlic, capers, arugula and sheep 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

RIB EYE TACOS / TACOS DE RIB EYE

Bone marrow, green sauce, avocado, bacon, onion, cilantro
Tuétano, salsa verde, aguacate, tocino cebolla y cilantro

- FOIE GRAS

Banana, pecan nuts, brandy, chocolate and black mole from Oaxaca
Plátano, nuez, brandy, chocolate y mole negro de Oaxaca

- MEXICAN MUSHROOM RISOTTO / RISOTTO DE HONGOS MEXICANOS

Grana Padano cheese, olive oil, truffle and crispy huitlacoche
Queso Grana Padano, aceite de oliva, trufa y crujiente de huitlacoche

SALADS / ENSALADAS

- JÍCAMA

Cucumber, organic lettuce, xoconostle, sunflower seed and mint
Pepino, lechugas orgánicas, xoconostle, semilla de girasol y menta

- GREEN SALAD / ENSALADA VERDE

Almonds, avocado and shallots
Almendras, aguacate y chalotas

- ORGANIC ARUGULA / ARÚGULA ORGÁNICA

Pine nuts, avocado and lemon
Piñones, aguacate y limón

- LETTUCE WEDGE SALAD / ENSALADA DE LECHUGA

Roasted tomato, corn, onion, coriander and amaranth
Tomate asado, maiz, cebolla, cilantro y amaranto

- Vegan option / Opción vegana
- Vegetarian option / Opción vegetariana
- Contains gluten / Contiene gluten

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

FISH AND SHELLFISH / PESCADOS Y MARISCOS

ROASTED / ROSTIZADO

Pacific totoaba / Totoaba del Pacífico
Caribbean snapper / Pargo del Caribe
Gulf shrimps / 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

MEATS / CARNES

ROASTED / ROSTIZADO

Half chicken / Medio pollo
Duck breast / Pechuga de pato
Lamb rack / Rack de cordero
Kurobuta pork chop / Chuleta de cerdo Kurobuta

BRAISED / BRASEADO

Beef short ribs / Costillas de res

GRILLED / A LA PARRILLA

Beef tenderloin / Filete de res
New York strip / Bife de chorizo
Rib eye steak / Ojo de bife

SIDE DISHES / GUARNICIONES

•• ROASTED / ROSTIZADO

Carrots / Zanahoria
New potatoes / Papas cambrey
Asparagus / Espárragos
Crimini mushrooms / Hongos Crimini

•• SAUTÉED / SALTEADO

Spinach / Espinacas
Broccoli / Brócoli
Creamy cauliflower / Coliflor cremosa

•• GRILLED / A LA PARRILLA

Corn on the cob / Mazorca de elote
Organic vegetables / Vegetales orgánicos
Local squash / Calabaza local

•• STEAMED / AL VAPOR

Bok choy

••• FRIED / FRITO

Potatoes / Papas
Sweet potatoes / Camote

•• PURÉE / PURÉ

Parsnip / Chirivia
Potato / Papa
Celery root / Apio nabo

•• RICE / ARROZ

Mexican rice / Arroz a la mexicana
Tomato risotto / Risotto de tomate

SAUCES / SALSAS

Beef jus / Salsa de carne

- Bearnaise / Bernesa
- Chimichurri
- Salsa criolla
- Garlic butter / Mantequilla de ajo
- Lime and carpers sauce / Salsa de limón y alcaparras