

PLATILLOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

PULPO A LAS BRASAS 220gr / BRAISED OCTOPUS 7.8 oz. \$ 420

Asado con nuestro mojo rojo, arroz calasparra cocido en caldo de camarón con guajillo, mantequilla y vegetales asados / *Octopus grilled with mojo rojo, calasparra rice and roasted vegetables*

CAMARONES GIGANTES ZARANDEADOS 250gr / JUMBO SHRIMP ZARANDEADO STYLE 8.8 oz. \$ 510

Sazonados con nuestro mojo rojo, arroz meloso rojo y vegetales
Seasoned with our mole rojo, served with rice & vegetables.

FILETE DE PESCA DEL DÍA 220gr / CATCH OF THE DAY 7.8 oz. \$ 420

Con arroz y vegetales. Elija alguna de nuestras preparaciones / *With rice and vegetables. Choose your favorite style*

- Al mojo de ajo / *Au garlic*
- Veracruzano / *Veracruz style*
- En ajillo / *Red chili*
- Mantequilla / *With butter*
- Hierbas frescas / *Fresh herbs*
- Empanizado / *Breaded*

RIB EYE STEAK 340gr / 12 oz \$ 850

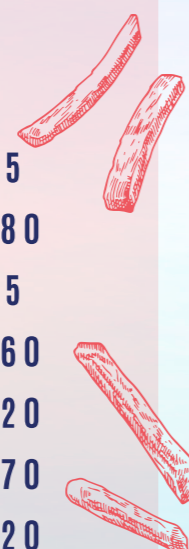
Al grill con puré de papa trufado, hongos de temporada salteados, espinacas salteadas y jugo de ternera / *Grilled rib eye, truffled mashed potatoes, sautéed seasonal mushrooms, sautéed spinach and veal juice*

PECHUGA DE POLLO ORGÁNICA 220gr / CHICKEN BREAST 7.8 oz. \$ 240

Vegetales asados y arroz / *Roasted vegetables and rice*

GUARNICIONES / SIDES

Vegetales asados / <i>Roasted vegetables</i>	\$ 85
Espárragos al grill / <i>Asparagus grill</i>	\$ 180
Espinacas salteadas / <i>Spinach sauteed</i>	\$ 85
Papas fritas / <i>French fries</i>	\$ 160
Arroz preparación del día / <i>Rice of the day</i>	\$ 120
Aros de cebolla / <i>Onion rings</i>	\$ 170
Puré de papa / <i>Mashed potatoes</i>	\$ 120



SNACKS

GUACAMOLE \$ 240

Con salsa mexicana y selección de totopos horneados / *Guacamole with Mexican salsa and chips*

HAMBURGUESA EDEN 226gr / EDEN HAMBURGER (8oz) \$ 350

Carne Angus, tocino, queso cheddar con papas fritas y guarnición de lechuga, jitomate y cebolla / *Angus meat served with French fries and tomato, lettuce and onion*

ALITAS DE POLLO 300gr / CHICKEN WINGS (11oz) \$ 250

Alitas y crudités. Aderezo a elegir: buffalo, BBQ, queso parmesano, habanero / *Buffalo chicken wings with ranch dressing and crudites (Buffalo, bbq, parmesan cheese & habanero chili pepper)*

BURRITOS / WRAPS

Pechuga de Pollo 150 g / *Chicken breast 5.3 oz* \$ 290

Arrachera 150 g / *Flank steak 5.3 oz* \$ 360

Camarón 150 g / *Shrimp 5.3 oz* \$ 340

Relleno de aguacate, queso Oaxaca, aderezo de chipotle, frijoles, lechuga, jitomate y cebolla / *Avocado, Oaxaca cheese, chipotle mayonnaise, lettuce, tomato and onion*

NACHOS

Nachos Eden / *Eden style* \$ 280

Arrachera 150 g / *Flank steak 5.3 oz* \$ 360

Pechuga de pollo 150 g / *Chicken breast 5.3 oz* \$ 300

Con frijoles, queso cheddar, jalapeños, guacamole y salsa mexicana / *With beans, cheddar cheese, jalapeño chili pepper, guacamole and Mexican sauce*

QUESADILLAS TORTILLA DE MAIZ O HARINA / CORN OR FLOUR TORTILLA

Pechuga de pollo 150 g / *Chicken breast 5.3 oz* \$ 180

Arrachera 150 g / *Flank steak 5.3 oz* \$ 270

Camarón 150 g / *Shrimp 5.3 oz* \$ 285

Queso / *Cheese* \$ 130

Con queso Oaxaca, guarnición de guacamole y salsa mexicana

With Oaxaca cheese, guacamole side and Mexican salsa

TACOS 3 PZS / 3 PCS

ARRACHERA 200gr / FLANK STEAK (7oz) \$ 270

Con cebolla y cilantro / *With onion and fresh coriander*

PESCA DEL DÍA 150gr / CATCH OF THE DAY (5.3oz) \$ 290

Ensalada de col y aderezo de chipotle / *Coleslaw and chipotle dressing*

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 200gr / CHICKEN BREAST (7oz) \$ 180

Guacamole y salsas mexicanas / *Guacamole and Mexican salsas*

CAMARONES ESTILO BAJA CALIFORNIA 150gr / BAJA STYLE SHRIMP TACOS (5.3oz) \$ 290

Con exquisita ensalada de col y nuestro aderezo de chipotle / *With coleslaw salad and chipotle dressing*



POOL & LOUNGE GARDEN



El consumo de alimentos crudos o poco crudos pueden ser riesgo para la salud. El consumo de estos es bajo su propia responsabilidad.
The consumption of raw or low raw foods can be a health risk. Consumption of these is at your own responsibility.

ENTRADAS / APPETIZERS

BRICKS DE ATÚN PICANTE Y AGUACATE (4 pzas) 120 gr. \$ 260
SPICY TUNA RICE BRICKS & AVOCADO (4 pcs) 4.2 oz.

Con soya miel, mayonesa de guindillas, aguacate, ajonjolí tostado y cebollín / *With honey soy sauce, chilli mayonnaise, avocado, sesame toast and chives*

GROQUETAS DE CANGREJO 120 gr. / CRAB CAKES \$ 220

Mayonesa de chipotle y tártara / *Chipotle Mayonnaise and tartare*

TACOS DORADOS DE SALMÓN (3 pzas)/ \$ 240
FRIED SALMON TACOS (3 pcs)

Tacos dorados rellenos de salmón, ensalada de lechugas orgánicas, jitomate, cebolla, y aguacate / *Fried tacos with flour tortilla, stuffed with salmon pate accompanied by our dressings, onion, tomato and avocado*

CALAMARES FRITOS 120 gr. / RABAS 4.2 oz. \$ 240

Calamares fritos, con aderezo de chiles secos / *Fried calamari, with dry chili peppers dressing*

TOSTADITAS DE JAIBA (3 pzas)/ \$ 240
CRAB TOSTADAS (3 pcs)

Con piña tatemada / *With pineapple roasted compote*

SOPA DE MARISCOS (200 gr.)/ \$ 295
SEAFOOD SOUP (7 oz.)

Deliciosa sopa con camarón, callo, pulpo, calamar, con toque de chile chipotle y cilantro / *Delicious soup with shrimp, scallops, octopus, squid, with a little chipotle chili and coriander*

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE MARISCOS RED FISH 200 gr \$ 285
SEA FOOD SALAD RED FISH 7oz

ENSALADA CESAR/ CAESAR SALAD \$ 170

ENSALADA CESAR C/POLLO 120 gr \$ 210
CAESAR SALAD W/CHICKEN 4.2oz

ENSALADA CAPRESE / CAPRESE SALAD \$ 210

Tomate rebanado, queso mozzarella di búfala reducción de vinagre balsámico y albahaca fresca / *Tomato slices, mozzarella di bufala cheese, balsamic vinegar reduction and fresh basil*

ENSALADA NICOISE / NICOISE SALAD \$ 210

Atún sellado (80gr), huevo duro, ejotes, tomates, aceitunas, anchoas y lechuga mixta / *Sealed tuna (2.8 oz), boiled egg, green beans, olives, anchovies and mixed lettuce*

ENSALADA VERDE / GREEN SALAD \$ 160

Hojas de lechuga orgánica, pepino, aguacate, pimientos y aderezo de guayaba / *Organic spring mix lettuce, cucumber, avocado, peppers, and guava dressing*

TOSTADAS

TOSTADAS DE ATÚN FRESCO 150gr (2PC) \$ 260
FRESH YELLOWFIN TUNA TOSTADAS 5.3 oz. (2 pcs)

Con aguacate, mayonesa spicy, soya, cebolla, cilantro y ajonjolí tostado / *With avocado, spicy mayonnaise, soy sauce, onion, coriander and toasted sesame seeds*

TOSTADAS DE PULPO 150gr (2PC) \$ 280
OCTOPUS TOSTADAS 5.3 oz. (2 pcs)

Con sofrito de marlin, mayonesa de chiles, aguacate, limón, y hojas de cilantro / *With marlin stew, chili mayonnaise, avocado, lime, and coriander leaves*

TOSTADAS DE AGUACHILE Y BRANDADA CON \$ 260
PESCA DEL DIA 150gr (2PC) / AGUACHILE SHRIMP
TOSTADAS WITH FISH BRANDADA 5.3 oz. (2 pcs)

Embarrada con brandada de pescado y con camarones al aguachile deliciosamente sazonados con nuestra selección de verduras y salsas / *Garnished with fish brandad, shrimp aguachile deliciously seasoned with our selection of vegetables and sauces*

TOSTADAS DE MARISCOS 150gr (2PC) \$ 270
SEAFOOD TOSTADAS 5.3 oz. (2 pcs)

Callo, camarón y pulpo con salsas de la casa, pepino, cebolla, cilantro y aguacate / *Scallops, shrimp, octopus, with homemade sauces, cucumber, onion, coriander and avocado*

OPCIONES VEGANAS / VEGAN OPTIONS

ENSALADA DE QUÍNOA / QUINOA SALAD \$ 180

Mezcla de quínoa con tomates, cebolla, albahaca fresca, cilantro y jugo de limón / *Quinoa mix with tomatoes, onion, fresh basil, coriander and lemon juice*

TOSTADA DE AGUACHILE DE HONGOS 2 pc / \$ 150
MUSHROOMS AGUACHILE TOSTADAS 2 pz

BRICKS DE AGUACATE / AVOCADO RICE BRICKS \$ 150

CEVICHE VERDE DE AGUACATE Y PALMITOS / \$ 150
PALM HEART AND AVOCADO GREEN CEVICHE

HAMBURGUESA DE HONGOS AL CARBÓN / MUSHROOM BURGER \$ 150

BURRITO DE VEGETALES ASADOS FRIJOLE Y GUACAMOLE / \$ 150
ROASTED VEGETABLES WRAP WITH BEANS AND GUACAMOLE

TOSTADAS DE AGUACATE (2PC) / AVOCADO TOSTADAS (2PZ) \$ 150

Con espinaca, cebolla, limón y tomates cherry / *with spinach, onion, lemon and cherry tomatoes*

CEVICHE

CEVICHE EDEN 200gr / 7oz \$ 295

Callo de hacha, pulpo y camarón cocido, ensalada de pepino en julianas, cebolla morada cristalizada, cilantro y salsa con maracuyá y aceite de habanero / *Scallops, octopus and shrimp marinated in passion fruit, habanero oil and coriander with julienned cucumber and red onion*

CEVICHE PESCA DEL DÍA 200gr \$ 280
CATCH OF THE DAY CEVICHE 7oz

Encurtido en limón criollo y salsa a base de cerveza oscura y chiltepines tatemados, cilantro, tomates, cebolla crujiente y tacos dorados de papa / *Marinated with lime, dark beer, chiltepines, coriander, tomatoes, served with crunchy onions and potato tacos*

AGUACHILE DE CAMARÓN 200gr / SHRIMP AGUACHILE 7oz \$ 290

Camarones marinados con nuestra salsa de aguachile, cebolla, pepino y chile serrano, acompañado de aderezos y tostadas / *Marinated with our aguachile, onion, cucumber and serrano pepper sauce, served with dressings and tostadas*

CEVICHE DE ATÚN FRESCO 200gr \$ 295
YELLOWFIN TUNA CEVICHE 7oz

Marinado con salsa ponzu con yuzu (limón asiático) aguacate, pepino, cebolla morada tempura, jengibre y tostadas de algas / *Tuna ceviche marinated in soy sauce, chives, avocado served with tempura onions and seaweed tostadas*

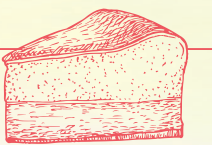
SASHIMI DE ATÚN RED FISH 120gr \$ 295
RED FISH TUNA SASHIMI 4.2oz

Base cremosa de aguacate con jengibre, ajo y serrano, láminas de atún fresco, salsa de soya con maracuyá, brunoise de pepinos y cebolla morada / *Creamy avocado base with ginger, garlic and serrano, slices of fresh tuna, soy sauce with passion fruit, cucumber brunoise and red onion*

CEVICHE DEL DÍA (250gr) / CEVICHE OF THE DAY (8.8 oz) \$ 300

Preparación del día con los ingredientes más frescos y la creatividad del chef / *Catch of the day prepared with the freshest ingredients and the creativity of the chef*

POSTRES / DESSERTS



PREGUNTE POR LOS POSTRES DEL DÍA / \$ 180
ASK FOR OUR FRESH ESPECIAL DESSERT

HELADOS Y SORBETES / ICE CREAM AND SORBETS \$ 150

Precios incluyen iva, no incluyen propina. Horario de servicio 11:00AM - 8:00PM. pagos con efectivo o tarjeta de crédito. Mencionar cualquier alergia al momento de ordenar.

Prices include TAX, gratuities not included. Pool Service open from 11:00AM - 8:00PM. Credit card and cash allowed. Before placing order please inform your waiter if you have any food allergy.