

# GHIBAL

## CENA / DINNER

Ⓥ	<b>Ensalada de Tomate Heirloom / Heirloom Tomato Salad</b> Palmitos, vinagreta de especias del Caribe <i>Hearts of palm, Caribbean spiced vinaigrette</i>	\$295
Ⓥ	<b>Ensalada de la Casa / Green House Salad</b> Lechugas de temporada, vinagreta de cítricos <i>Seasonal lettuce, citrus vinaigrette</i>	\$280
Ⓥ	<b>Betabel Ahumado por dos días / Two-Days Smoked Beets</b> Queso burrata, moras azules encurtidas, polvo de habanero <i>Burrata cheese, pickled blueberry, habanero powder</i>	\$310
	<b>Ceviche Mixto</b> Pescado, camarón, aji amarillo, alcaparras, aguacate <i>Fish, shrimp, yellow chili, capers, avocado</i>	\$410
	<b>Aguachile Negro / Black Aguachile</b> Pescado curado, jícama asada, cilantro <i>Cured fish, grilled jicama, coriander</i>	\$305
	<b>Empanada al Horno de Leña / Wood Oven Baked Empanada</b> Salsa criolla <i>Criolla sauce</i>	\$180
	<b>Tostadas de Atún / Tuna Tostadas</b> Pepino, alga nori, aguacate <i>Cucumber, nori seaweed, avocado</i>	\$300
	<b>Camarones a la Parilla / Grilled Shrimps</b> Salsa piri piri, jícama, piña <i>Piri piri sauce, jicama, pineapple</i>	\$470

## GRILL

	<b>Pesca del Día a la Parilla / Grilled Catch of the Day</b> Adobo rojo, ensalada de pepino asado, chayote, naranja <i>Red adobo, grilled cucumber salad, chayote, orange</i>	\$1.70/gr
	<b>Camarón / Shrimp (300gr minimum)</b>	\$1.70/gr
	<b>Langostino / Prawns ( 300gr minimum)</b>	\$2.50/gr
	<b>Langosta / Lobster</b> Servida con pasta hecha en casa, mantequilla avellanada y perejil <i>Served with homemade pasta, brown butter, parsley</i>	\$3.00/gr
	<b>New York</b>	\$2.50/gr
	<b>Rib Eye</b>	\$2.50/gr
	<b>Cowboy</b>	\$3.50/gr
	<b>Tomahawk</b> Chips de yuca, perejil, alcaparra, salsa tártara <i>Yuca chips, parsley, capers, tartar sauce</i>	\$3.50/gr
	<b>Gnocchi al Horno de Leña / Wood Oven Baked Gnocchi</b> Salsa de tomate, queso burrata, estofado de res <i>Tomato sauce, burrata cheese, beef ragout</i>	\$410
	<b>Arroz de Pescado al Horno de Leña / Wood Oven Baked Fish Rice</b> Chorizo de Valladolid, alioli, perejil <i>Valladolid chorizo, alioli, parsley</i>	\$395
	<b>Pollo Orgánico a la Parilla / Organic Grilled Chicken</b> Zanahorias a la parilla, salsa tahini, salsa de cacahuete estilo chimichurri <i>Grilled carrots, tahini sauce, chimichurri style peanut sauce</i>	\$440
Ⓥ	<b>Coliflor Asada / Grilled Cauliflower</b> Salsa de chile poblano rostizado y queso de granja <i>Roasted poblano pepper sauce and farmer's cheese</i>	\$195
Ⓥ	<b>Camote Rostizado / Roasted Sweetpotato</b> Jocoque con limón, salsa macha de nuez pecana y mantequilla <i>Jocoque with lime, pecan and butter macha sauce</i>	\$195

## POSTRES / DESSERTS

Ⓥ	<b>Flan de Chocolate / Chocolate Flan</b> Helado de vainilla ahumada, flores caramelizadas <i>Smoke vanilla ice cream, candied flowers</i>	\$195
Ⓥ	<b>Pay de Nuez Pecana / Pecan Pie</b> Helado de Xtabentun <i>Xtabentun ice cream</i>	\$215
Ⓥ	<b>Helado de Temporada / Seasonal Ice Cream</b> Fruta tropical nixtamalizada <i>Nixtamalized tropical fruit</i>	\$190
Ⓥ	<b>Tabla de Quesos / Cheese Board</b> Uvas ahumadas y rostizadas, mermelada de temporada <i>Smoked roasted grapes, seasonal jam</i>	\$290

Trabajamos con pescadores locales de la isla de Holbox, así como nuestra granja orgánica (MESTIZA DE INDIAS) que se encuentra en Yucatán. Nuestros menús están basados en la temporada de los productos / We work closely with local fishermen and our organic farm (MESTIZA DE INDIAS) in Yucatan, and our menus are based on what the season provides

Ⓥ **Vegetariano / Vegetarian**

Ⓥ **Vegano / Vegan**

\*El consumo de platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo es bajo su propia responsabilidad. Precios en pesos mexicanos. IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%. / \*The intake of dishes made with raw or semi-raw egg, meat or fish is at your own risk. Prices in Mexican pesos. VAT included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. All food and beverage services are subject to a 15% charge.

# NÓMADE

HOLBOX