



ORIGEN

— CENA —



ENCANTO
ACAPULCO

PROBADITAS DE MAR



TOSTADA DE CEVICHE VERDE

Tostada artesanal Guerrerense, cubierta con un toque de mayonesa, sobre ésta, nuestra pesca del día marinada con limón, cebolla morada

y un pesto de albahaca, perejil y hierbabuena.

• 205

TOSTADA DE ATÚN

Tostada artesanal Guerrerense, cubierta de un toque de mayonesa, sobre ésta, láminas de atún marinados con salsa de soya, cebolla morada

y chile serrano.

• 195

TOSTADA CON CAMARONES AL CARBÓN

Tostada artesanal cubierta con una pasta de frijol, chile morita y hoja de aguacate; acompañada de una ensalada de piña, cebolla, aguacate y jitomate, sobre estacamarones parrillados con guajillo y achiote coronados con un mix de col.

• 190

TIRADITO DE MAR

Láminas de atún y salmón servidos sobre un espejode salsa de ají, coronados con pulpo y vegetales

• 370

ANILLOS DE CALAMAR

Anillos crocantes, colocados sobre un fondo de ave, papa cambray, alcaparras, bojuelas de chile de árbol y perejil.

• 205

ENCANTOS DE LA COSTA

Una prueba de Acapulco. Sopes de camarón, pescadillas, mini tacos de chicharrón y un bocado de nuestros ceviches verde y Acapulco.

Para dos personas.

• 363

SOPA DE MEJILLONES

Con Flor de Calabaza, acompañada de julianade tortilla morada.

• 210



DEL HUERTO



ENSALADA DE BERROS Y MELÓN

Con espárragos a la parrilla, uvas y tropezones de quesogouda en una cama de reducción de vino tinto.

• 155

ENSALADA ENCANTO

Mix de lechugas frescas, durazno en almíbar, fresa, arándano, nuez garapiñada, tomate cherry con reducción balsámica a un lado.

• 210

ENSALADA DE CAMARÓN Y VEGETALES

Con zanaborias y calabacitas salteadas, acompañados de un cremosito de papa y habanero.

• 265

ENSALADA DE CITRICOS

Mezcla de lechugas finas, naranja, toronja, nuez, almendra y aderezo deachiote a un lado.

Acompaña tu ensalada con pollo, camarón robalo, salmón ahumado o atún. (con cargo adicional)

• 180

ENSALADA CESAR

Mezcla de lechugas finas y aderezo César.

• 180

85	Orden extra de pechuga de pollo	Orden
210	extra de salmón ahumado	Orden extra
165	de camarones	Orden extra de atún
155	Orden extra de robalo	
200		

LO VEGANO



PIMIENTO RELLENO

Relleno de couscous salteado con vegetales y almendra.

• 215

ZUCCHINI AL PESTO

Calabaza italiana con un pesto de albahaca sobre un portobello a la parrilla en un espejo de salsa caribeña.

• 235

TACOS VEGANOS

Tortilla de jícama rellena de champiñones salteados con epazote, col y pepino coronados con guacamole.

• 175

CANASTA DE QUÍNOA

Mezcla de vegetales crocantes y quinoa amarillas salteados en vino blanco.

• 205

ROLLOS DE BERENJENA

Relleno de pimientos sobre salsa de tomates rostizados.

• 200

AL DENTE



FETUCELLI**

Con salsa rústica de jitomate, coronado con queso mozzarella fresco y jitomate cherry.

• 350

FETTUCINI FRUTOS DE MAR

Con camarones, pulpo, callo de hacha, calamares y mejillones bañados con salsa rústica de tomate.

• 430

FETTUCINI A LOS CUATRO QUESOS**

Con fondue de queso parmesano, roquefort y brie, coronado con almendras y arúgula.

• 430

85 | Orden extra de pechuga de pollo (100 grs)

165 | Orden extra de camarones (90 grs)

60 | **Pasta sin gluten



ASADO NEGRO

Medallón de res bañado en salsa negra elaborada a base de piloncillo y vino tinto, coronado con arúgula.

Sobre un espejo de salsa de queso y gnocchis de plátano macho.

• 430

STEAK CHOICE ENCANTO

Ribe eye a la parrilla, acompañado de papas salteadas con vino, tocino y cebolla.

• 570

CAUSA LIMEÑA

Puré de papa sazonado con un toque de picante y naranja, relleno de aguacate, elote con mayonesa, pechuga de pollo y camarones.

• 310

POBLANO RELLENO

De Carne de Res con esencia de Licor 43, coronado con papa, zanahoria y nueces.

Con mix de quesos sobre un espejo de salsa azteca.

• 345

PECHUGA RELLENA

Pechuga de pollo envuelta con tocino, rellena de queso de cabra y pistache, bañada con chutney de tamarindo acompañada

de pure de camote.

• 345

ALBÓNDIGAS DE POLLO

Rellenas de espárragos, manzana y pera, cubiertas de cacahuete sobre un espejo de mole de jamaica.

• 300

POZOLE ORIGEN

Servido con maíz prehispánico, mix de rábanos, aguacate, queso cotija, polvo de chicharrón y aceite de orégano, a su elección pollo o cerdo.

Acompañado con un plato de botana tradicional de Guerrero, tacos de pollo, chile jalapeño relleno de queso cotija y quesadillas fritas de queso Oaxaca.

• 325

DELICIAS DEL MAR



CALDO DE LA COSTA

Caldo de camarón acompañado de mejillones, camarones y robalo.

• 465

ATÚN ENCOSTRADO

Medallón de atún en costra de jamaica, chile guajillo y laurel, acompañado de vegetales al grill.

• 365

MAR & ARENA

Medallón de Atun en costra de chile morita acompañado de couscous coronado con arugula.

• 400

LOMITO DE ROBALO A LA TALLA

Acompañada de papitas cambray y vegetales frescos.

• 515

POZOLE ORIGEN CON CAMARÓN

Servido en caldo de chile guajillo, mix de rábanos, aguacate, queso cotija, polvo de chicharrón y aceite de orégano. Acompañado con un plato de botana tradicional de Guerrero, tacos de pollo, chile jalapeño relleno de queso cotija y quesadillas fritas de queso Oaxaca.

• 390

CORBULLÓN CARIBEÑO

Lomo de robalo bañado

con salsa caribeña acompañado con quinoa amarilla y ensalada tibia.

• 535

LA QUEBRADA

Pulpo y camarón a la parrilla. Acompañados con pan de mar, ensaladita de piña con aguacate y jitomate cherry salteado con balsámico.

• 440

CAMARONES ENVUELTOS EN PROSCIUTTO

Rellenos con queso crema bañados con salsa de cuatro quesos acompañados de arroz arborio negro.

• 570

POSTRES



CHEESECAKE DE CÍTRICOS

Cheesecake de queso con cítricos, sobre una base de galleta crujiente y bañado en salsa de blueberries.

• 160

TAPIOCA

Acompañada de salsa de maracuyá y helado de lemon grass

• 150

DULCE DE LECHE

Acompañado de un Helado artesanal de Xanath

• 170

PASTELITO TIBIO DE CHOCOLATE AMARGO

Acompañado de sorbete de frutos rojos

• 175

BANANA STRUDEL

Strudel relleno de plátano Dominic Flameado con Ron, Crema Mouseline con rompope, acompañado de un cremeBrulee de Baileys caramelizado, decorado con un chip de plátano macho y frutos del bosque

• 185

TARTA DE PERA

Tarta rellena de pera y dulce de leche, acompañada con helado de vainilla.

• 140

CHURROS ENCANTO

Acompañados de helado artesanal de cajeta

• 150

FLAN DE GUANÁBANA

Acompañados de helado de miel artesanal

• 150

TARTA LEONOR

Galleta a base de almendras acompañada con cremade yogurt griego y mermelada de frutos rojos.

• 185

MUSICA ENCANTO

yz
Angus and Julia Stone

Annie Lennox

James Stevie

Nicks

Chambao

Of Monsters and Men

Lindsey Buckingham

Christophe Mae

Toto Bona Lokua

Gerald Toto Nina

Pastori

Beirut

Brandon Flowers

Jbetro Tull

Dead Can Dance

Lisa Gerard

London Grammar

Ed Sheeran

Kings of Leon

The Killers The

Kinks

*Te compartimos la selección musical que
preparamos para ti*