



BEACH FOOD FEST

GLOBALLY INSPIRED STREET FOOD MEETS MÉXICO



GREEN BEANS SALAD

Green beans, fava, jícama, cucumber, tomato pepper sofrito, bok choy, capers, spice & lime

TUNA TARTAR TACO

Avocado sesame, sprouts & Bonito flakes in chiltomate gazpacho salsa

STEAM BUN

Short rib or mushroom Barbacoa, lemon mayo, chayote, cucumber, chipotle BBQ sauce

POTATO SAMOSA WITH YELLOW CURRY

Red curry salsa, avocado sauce & green salad

RICE COOKED OVER MEZQUITE CHARCOAL

Grilled shrimp or octopus

CHICKEN KEBAB

Eggplant spread, mango & cucumber mexican salsa

ESQUITES CORN POLENTA

Steam corn, epazote, cheese, cilantro & jalapeño dressing
Rib eye on ashes or Chistorra

SEAFOOD MARKET EMPANADA

Traditional mix ceviche empanada with avocado & salsa mexicana

STEAMED BEAN TAMAL

Artichokes, poblano Barbacoa & watercrees

DESSERT BUÑUELO

with Fruit Punch Compote and Ice Cream





BEACH FOOD FEST



AGAVE DESTILLATES MEZCAL, BACANORA & TEQUILA

JAMAICON

Mezcal Bruxo #1 + Hibiscus syrup + lemon

PAPALO FELIPE

Montelobos Espadín + Cointreau + lime + “Pápalo” + “Chicatanas” salt

YAQUESITA

Bacanora + pineapple + honey + lime + agave worms salt

ZORRO

Patrón Silver + sour orange + “Matalí” infusion + Prune syrup

SUGAR CANE DESTILLATES CHARANDA, RUM & AGUARDIENTE

URUAPAN SOUR & SPICY

Charanda Uruapan + Ancho Reyes + Aquafaba + lime + mint

VALDEFLORES CAIPIRIÑA

Valdeflores rum + local lime + “Piloncillo” + oregano

GAVILAN

Ancho Reyes + grapefruit + lime + grapefruit soda + salt

MOCKTAILS INSPIRED ON MARKET INGREDIENTS & AGUAS FRESCAS

LIMA & TONIC

Local lima syrup + local lima zest + lima juice + tonic water

AGUA DE MATALÍ

Matalí infusión + sour orange + syrup

TEQUILA

Clase Azul Reposado

Herradura Reposado

Don Julio Añejo

Maestro Tequilero Añejo

Clase Azul Blanco

Centinela Blanco

MEXICAN ARTISANAL BEER

LOCAL

Chela de Playa
(Pale Ale) 4.7% alc. Playa del Carmen

Chela de Playa
(White IPA) 6.3% alc. Playa del Carmen

Colimita
(Lager Ale) 4.2% alc. Colima

Minerva
(Pale Ale) 6.0% alc. Jalisco

Minerva
(IPA) 6.0% alc. Jalisco

WINE

SPARKLING

Nao Nis Prosecco

ROSÉ

Pierpaolo Pecorari, Rosalba, Venezia

Casa Madero V, México

WHITE

Matua, Sauvignon Blanc, New Zealand

Monte Xanic, Sauvignon Blanc, México

Casa Madero Chardonnay, México

Pierpaolo Pecorari, Pinot Grigio, Italia

RED

Casa Madero, Malbec, México

Casa Madero 3 V, México

Casa Madero Gran Reserva, Cabernet

Meiomi, Pinot Noir, USA

Lionelo Marchesi, Chianti Superiore, Italia

MEZCAL

400 Conejos Espadín

Señor Mono, Espadín Joven

Bruxo #1 Espadín

Bruxo #2 Pechuga Maguey

Monte Lobos, Espadín

Monte Lobos, Tobalá

Real Minero, Largo Espadín





BEACH FOOD FEST

GASTRONOMÍA GLOBAL CALLEJERA FUSIONADA CON MÉXICO



TACO DE ATÚN TARTAR

Aguacate, ajonjolí, brotes, hojuelas de Bonito y salsa de chiltomate gazpacho.

ENSALADA DE EJOTES

Ejotes, haba, jícama, pepino, Sofrito de pimiento & tomate, bok choy, alcarraras con especias y limón asado.

PAN AL VAPOR

Costilla de res braseada u hongos a la barbacoa, mayonesa de limón, chayote, pepino, salsa BBQ de chipotle

SAMOSA DE PAPA CON CURRY AMARILLO

Salsa de curry rojo, salsa de aguacate y encurtidos.

ARROZ COCINADO CON CARBÓN DE MEZQUITE

Camarones o pulpo al grill.

KEBAB DE POLLO

Berenjena, pico de gallo de mango y pepino.

POLENTA DE ESQUITES

Grano de maíz, epazote, queso, aderezo de cilantro & jalapeño. Ribeye en cenizas o chistorra.

EMPANADA DE MARISCOS

Rellenas de ceviche, aguacate, mayonesa & salsa coctelera.

TAMAL DE FRIJOL

Barbacoa de alcachofas con rajas & berros.

POSTRE BUEÑUELOS

Acompañado de compota de ponche de frutas y helado.





BEACH FOOD FEST



DESTILADOS DE AGAVE MEZCAL, BACANORA & TEQUILA

JAMAICON

Mezcal Bruxo #1 + jarabe de jamaica + limón

PÁPALO FELIPE

Montelobos Espadín + Cointreau + limón + "Pápalo" + sal de Chicatanas

YQUESITA

Bacanora + piña + miel + limón + sal de gusano de agave

ZORRO

Patrón Silver + naranja agria + infusión de "Matalí" + jarabe de ciruela

DESTILADOS DE AZÚCAR DE CAÑA CHARANDA, RON & AGUARDIENTE

URUAPAN AGRIO & PICANTE

Charanda Uruapan + Ancho Reyes + Aquafaba + limón + menta

VALDEFLORES CAIPIRIÑA

Ron Valdeflores + lima local + piloncillo + orégano

GAVILÁN

Ancho Reyes + toronja + limón + refresco de toronja + sal

MOCKTAILS

INSPIRADO EN LOS INGREDIENTES DEL MERCADO & AGUAS FRESCAS

LIMA & TÓNICA

Jarabe de lima local + ralladura de lima local + jugo de lima + agua tónica

AGUA DE MATALÍ

Infusión de Matalí + naranja agria + jarabe

TEQUILA

Clase Azul Reposado

Herradura Reposado

Don Julio Añejo

Maestro Tequilero Añejo

Clase Azul Blanco

Centinela Blanco

CERVEZAS MEXICANAS ARTESANALES

LOCAL

Chela de Playa
(Pale Ale) 4.7% alc. Playa del Carmen

Chela de Playa
(White IPA) 6.3% alc. Playa del Carmen

Colimita
(Lager Ale) 4.2% alc. Colima

Minerva
(Pale Ale) 6.0% alc. Jalisco

Minerva
(IPA) 6.0% alc. Jalisco

VINOS

ESPUMOSO

Nao Nis Prosecco

ROSÉ

Pierpaolo Pecorari, Rosalba, Venezia

Casa Madero V, México

BLANCO

Matua, Sauvignon Blanc, New Zealand

Monte Xanic, Sauvignon Blanc, México

Casa Madero Chardonnay, México

Pierpaolo Pecorari, Pinot Grigio, Italia

TINTO

Casa Madero, Malbec, México

Casa Madero 3 V, México

Casa Madero Gran Reserva, Cabernet

Meiomi, Pinot Noir, USA

Lionelo Marchesi, Chianti Superiore, Italia

MEZCAL

400 Conejos Espadín

Señor Mono, Espadín Joven

Bruxo #1 Espadín

Bruxo #2 Pechuga Maguey

Monte Lobos, Espadín

Monte Lobos, Tobalá

Real Minero, Largo Espadín

