



TULUM-MEXICO

# EL PARAISO

Hotel - Beach Club &amp; Restaurant

## APPETIZERS

**GUACAMOLE**  \$185  
Mashed avocado · Onion ·  
Tomato · Cilantro · Lime

**PICO DE GALLO**  \$152  
Tomato Cubes · Cubes of  
Onion · Cilantro · Lemon

**HOUSE NACHOS** \$249  
Fried Tortilla Chips · Beans · Cheddar ·  
Pico de Gallo · Guacamole  
**Chicken \$260**  
**Arrachera \$292**  
**Shrimp \$340**

**QUESADILLAS (3 pcs)**  
Cheese Only \$182  
Shrimp \$246  
Arrachera \$237  
Chicken \$272

**PASTOR SHRIMP TOSTADAS** \$316  
(2 pieces)  
Mayonnaise Base – Roasted Chiles ·  
Shrimp al Pastor · Pickled Onion ·  
Avocado · Sesame seeds

**\*FRESH TUNA TOSTADAS** \$302  
(2 pcs)  
Raw Tuna and Watermelon Cubes ·  
Mayonnaise – Chipotle · Pickled  
Onion · Fried Leek · Sesame seeds

**MARLIN TOSTADAS** \$317  
Padron Peppers Mayonnais ·  
Smoked Marlin · French Onion ·  
Avocado · Sesame

**CALAMARI RINGS** \$193  
Fried Calamari · Tartar Sauce

**BEETROOT CARPACCIO**  \$217  
Beetroot Slices · Truffled Ponzu  
Sauce · Feta · Cherry Tomato ·  
Red Pesto · Balsamic Glaze ·  
Arugula · Parmesan Disc · Olive Oil

**ZUCCHINI CARPACCIO**  \$217  
Zucchini Slices · Truffled Ponzu  
Sauce · Feta Cheese · Cherry  
Tomatoes · Red Pesto · Balsamic  
Glaze · Arugula · Parmesan Slice ·  
Avocado · Olive Oil

**CHICKEN WINGS** \$192  
Buffalo Chicken Wings · Carrot  
Celery ·  
Choice of Sauce:  
Blue Cheese, Mango – Spicy or  
BBQ



## \*CEVICHE & COCKTAILS OF THE HOUSE

FISH \$296

SHRIMP \$304

OCTOPUS \$361

MIXED \$346

GREEN AGUACHILE \$327

## \*CHEF'S SPECIALS

**PASSION FRUIT CEVICHE** \$302  
Fish Fillet · Peppers · Lemon ·  
Passion Fruit Tiger's Milk · Onion ·  
Cilantro

**BLACK CEVICHE** \$308  
Fish Fillet · Peppers · Lemon · Black  
Tiger's Milk · Onion · Cilantro

**RED CEVICHE** \$320  
Fried Octopus · Lemon · Peppers  
· Red Tiger's Milk · Onion ·  
Cilantro

### TRIO OF THREE

Passion Fruit Ceviche · Black Ceviche · Red Ceviche

\$410

\*Food served raw,  
consumption is at your own  
risk.

## SOUPS

**SEAFOOD SOUP** \$260  
Shrimp · Fish · Octopus · Clam  
· Squid · Vegetables · Chile de  
Árbol · Oregano ·  
Onion · Cilantro

**VEGETABLE CREAM** \$245  
Vegetables · Cream · Milk · Red  
Pesto · Balsamic Glaze · Croutons

**CALDO XOCHITL** \$235  
Chicken Broth · Shredded  
Chicken · Mixed Vegetables ·  
Chickpeas · Rice · Avocado

## SALADS

**GREEK SALAD**  \$234  
Mixed Lettuce · Feta · Cucumber ·  
Tomato · Feta · Red Onion ·  
Peppers · Balsamic Vinegar ·  
Olive Oil

**CHEF'S SALAD** \$237  
Mixed Lettuce · Chicken Breast ·  
Boiled Egg · Ham · Panela  
Cheese · Cucumber · Tomato ·  
Carrot · Olive · Red Onion ·  
Thousand Island Dressing

**RED BERRIES**  \$234  
Mixed Lettuce · Arugula ·  
Caramelized Walnuts · Feta ·  
Blackberries · Strawberry · Red  
Berry Vinaigrette

**CAESAR**  \$217  
Mixed Lettuce · Parmesan ·  
Tomato · Croutons · Caesar  
Dressing  
With Chicken \$240  
With Shrimp \$266

**CAPRESE**  \$219  
Roasted Cherry Tomatoes ·  
Mozzarella · Basil · Pesto ·  
Balsamic Glaze · Olive Oil

**ORGANIC WATERMELON**  \$238  
Mixed Lettuces · Watermelon ·  
Spinach · Feta · Tomato ·  
Caramelized Walnuts · Red  
Onion · Olives · Red Berry  
Vinaigrette

**THAI**  \$231  
Mixed Lettuces · Arugula ·  
Cashew Nuts · Mixed Peppers ·  
Feta · Udon Pasta · Peanut  
Dressing

**PEAR**  \$231  
Mixed Lettuces · Arugula ·  
Nuez Caramelizada · Feta ·  
Red Pear · Beetroot Dressing

**FRUIT PARADISE**  \$198  
Seasonal Fruits

## PASTAS

1 PASTA · 1 SALSA

Linguine - Fettuccini - Spaghetti

SAUCES:

**PESTO** \$245  
Basil, Olive Oil, Walnuts,  
Parmesan.

**ALFREDO** \$235  
Cream, Milk, Parmesan, Bacon,  
Spices.

**MARINARA** \$265  
Fish, Shrimp, Squid, Clams, White  
Wine, Pomodoro Sauce,  
Parmesan.

**POMODORO** \$235  
Tomato, Olive Oil.

**BOLOGNESE** \$245  
Pomodoro Sauce · Ground Beef ·  
Carrot · Celery · Garlic · Spices ·  
White Onion · Parmesan

SIDES:

Arrachera \$91  
Chicken \$72  
Shrimp \$110



@ElParaisoHotelTulum



Vegetarian



TULUM-MEXICO

# EL PARAISO

Hotel - Beach Club &amp; Restaurante

## PER GRAM

\$0.96

**CATCH OF THE DAY** (gram)

Grilled - Zarandeado - Garlic - Tikin Xic - Butter - Diabla - Fried

Side Dishes: Mixed Salad and Rice

**LOBSTER TAIL** (gram) \$3.10

Steam - Butter - Garlic - Iron

**RIBEYE** (grams) \$1.90**PICAÑA** (grams) \$1.80

Side dishes: Guacamole, Nopales, Grilled vegetables.

## TO SHARE

**MOLCAJETE** (2 People)

\$587

Chicken · Skirt steak · Shrimp · Chorizo · Panela cheese · Nopales (cactus pads) · Onion · Green tomato salsa · Guacamole · Pico de gallo · Beans · Corn tortillas

**SEAFOOD GRILL** (Serves 4)

\$1,900

Octopus · Shrimp · Squid · Fish · Mixed Peppers · Onion · Rice · Salad. Includes a bottle of white wine or 4 Margaritas



## SPECIALTIES

**STUFFED FISH FILLET**

\$342

Seafood Stuffing · Pomodoro Sauce · Rice · Steamed Vegetables

**TUNA TERIYAKI**

\$312

Teriyaki · Steamed Vegetables · Salad · Sesame Seeds

**PARADISE SHRIMP**

\$470

Jumbo Shrimp stuffed with Cream Cheese · Coconut Breading · Salad · Mango Sauce - Mint

**\*SALMON SASHIMI**

\$332

Salmon · Ponzu Sauce · Oriental Cacha · Cilantro · Avocado · Cherry Tomato · Mayonnaise - Ginger

**SURF AND TURF GRILL**

\$580

Filet Mignon with Bacon · Lobster Tail · Garlic Shrimp · Steamed Vegetables

**GLAZED SALMON**

\$470

Lacquered Salmon · Red Berry Dressing · Balsamic Glaze · Steamed Vegetables

**\*SEAFOOD TARTARE**

\$449

Diced Tuna, Salmon and Octopus · Ponzu Sauce · Oriental Cacha · Cilantro · Onion · Ginger

**\*TUNA SASHIMI**

\$329

Tuna · Ponzu Sauce · Serrano Chili Red · Cilantro · Cherry Tomato · Ginger Mayonnaise

**VEGETARIAN BURGER**

\$270

Vegetable Protein · Mix of Peppers · Chipotle · BBQ Sauce · Caramelized Onion · Red Pesto · Tzatziki · Tomato · Arugula · Potato Wedges

**RISOTTO FUNGHI**

\$237

Arborio Rice · Parmesan Sauce · Mixed Mushrooms · Balsamic Glaze · Cherry Tomato

**COCHINITA PIBIL SANDWICH**

\$224

Vegetarian Cochinita Pibil · Brioche · Pibil Marinade · Pickled Onion

**GYRO FALAFEL**

\$230

Pita bread · Falafel · Tzatziki · Curry sauce · Red onion · Lettuce

\*Food served raw, consumption is your own responsibility.

## TACOS

**FISH** (3 pieces)

\$296

Corn Tortilla · Pico de Gallo · Creamed Cabbage

**SHRIMP** (3 pieces)

\$303

Wheat Tortilla · Mayonnaise - Chipotle · Creamed Cabbage

**PREPARATION**

Grilled - Battered - Fajitas

**AL PASTOR** (3 pieces)

\$297

Marinated Pork Loin · Marinade al Pastor · Onion · Cilantro · Pineapple

**GOBERNADOR** (3 pcs)

\$298

Smoked Marlin · Gratinated Cheese · Onion · Pickled · French Onion · Chipotle Mayonnaise

**GRINGA VEGETARIANA AL PASTOR** (1 pc) 

\$221

Vegetarian Pastor · Cheese · Pita Bread · Guacamole · Pineapple · Pico de Gallo

## FROM THE SEA

1 PROTEIN · 1 PREPARATION · 2 SIDE DISHES

**PROTEINS**

FISH FILLET	\$297
JUMBO SHRIMP	\$468
OCTOPUS	\$478

**PREPARATION**Grilled - Breaded - Garlic Sauce  
Tikin Xic - Butter - Diabla**SIDES**

Rice - Beans - Mixed Salad

**MARISCADA**

\$398

Octopus · Shrimp · Squid · Fish · Mixed Peppers · Onion · Rice · Steamed Vegetables

## DESSERTS

Passion fruit cheesecake	\$165
Carrot cake	\$145
Fondant with ice cream	\$145
Popsicle	\$40

## FROM THE FARM

**CHICKEN BREAST**

Grilled	\$289
Breaded	\$294

Side: Rice and Mixed Salad

**FAJITAS**Protein · Mixed Peppers · White Onion  
Guacamole · Pico de Gallo · Tortillas

Chicken	\$297
Skirt Steak	\$327

Homemade Flan	\$110
Brownie with Ice Cream	\$190
Chocolate Mousse	\$115
Ice Cream (2 scoops)	\$150



@ElParaisoHotelTulum



Vegetarian



TULUM-MEXICO

# EL PARAISO

Hotel - Beach Club &amp; Restaurante

## ENTRADAS

**GUACAMOLE**  \$185  
Aguacate martajado · Cebolla · Jitomate · Cilantro · Limón

**PICO DE GALLO**  \$152  
Cubos de Jitomate · Cubos de Cebolla · Cilantro · Limón

**NACHOS DE LA CASA** \$249  
Totopos Fritos · Frijol · Cheddar · Pico de Gallo · Guacamole

**Pollo** \$260  
**Arrachera** \$292  
**Camarón** \$340

**QUESADILLAS** (3 pzas)  
Solo Queso \$182  
Camarón \$246  
Arrachera \$237  
Pollo \$272

**TOSTADAS DE CAMARÓN AL PASTOR** (2 pzas) \$316

Base de Mayonesa – Chiles Treados · Camarón al Pastor · Cebolla Curtida · Aguacate · Ajonjolí

**\*TOSTADAS DE ATÚN FRESCO** (2 pzas) \$302

Cubos de Atún y Sandía · Mayonesa – Chipotle · Cebolla Curtida · Poro Frito · Ajonjolí

**TOSTADAS DE MARLIN** \$317

Base de Mayonesa – Chiles Treados · Marlin Ahumado · Cebolla Francesa · Aguacate · Ajonjolí

**AROS DE CALAMAR** \$193  
Calamar Frito · Salsa Tártara

**CARPACCIO DE BETABEL**  \$217  
Láminas de Betabel · Salsa Ponzu Trufada · Feta · Jitomate Cherry · Pesto Rojo · Glacé Balsámico · Arugula · Disco de Parmesano · Aceite de Oliva

**CARPACCIO DE ZUCCHINI**  \$217  
Láminas de Zucchini · Salsa Ponzu Trufada · Feta · Jitomate Cherry · Pesto Rojo · Glacé Balsámico · Arugula · Disco de Parmesano · Aguacate · Aceite de Oliva

**ALITAS DE POLLO** \$192  
Alitas Adobadas · Zanahoria Apio · Salsa a Elegir:  
Blue Chesse, Mango– Picante o BBQ



## \* CEVICHE Y COCTELES DE LA CASA

PESCADO \$296

CAMARÓN \$304

PULPO \$361

MIXTO \$346

AGUACHILE VERDE \$327

## \*ESPECIALES DEL CHEF

**CEVICHE DE MARACUYÁ** \$302  
Filete de Pescado · Pimientos · Limón · Leche de Tigre de Maracuyá · Cebolla · Cilantro

**CEVICHE NEGRO** \$308  
Filete de Pescado · Pimientos · Limón · Leche de Tigre Negra · Cebolla · Cilantro

**CEVICHE ROJO** \$320  
Pulpo Frito · Limón · Pimientos · Leche de Tigre Roja · Cebolla · Cilantro

**TRIO DE TRES**

Ceviche de Maracuyá · Ceviche Negro · Ceviche Rojo \$410

\*Alimentos servidos crudos, su consumo es bajo su propia responsabilidad


## SOPAS

**SOPA DE MARISCOS** \$260  
Camarón · Pescado · Pulpo · Almeja · Calamar · Verduras · Chile de Árbol · Orégano · Cebolla · Cilantro

**CREMA DE VERDURAS** \$245  
Verduras · Crema · Leche · Pesto Rojo · Glasé Balsámico · Crutones


**CALDO XOCHITL** \$235  
Consomé · Pollo Deshebrado · Mix de Verduras · Garbanzos · Arroz · Aguacate

## ENSALADAS

**ENSALADA GRIEGA**  \$234  
Mix de Lechugas · Feta · Pepino · Jitomate · Feta · Cebolla · Morada · Pimientos · Vinagre Balsámico · Aceite de Oliva

**ENSALADA DEL CHEF** \$237  
Mix de Lechugas · Pechuga de pollo · Huevo Cocido · Jamón · Panela · Pepino · Jitomate · Zanahoria · Aceituna · Cebolla morada · Aderezo Mil Islas

**FRUTOS ROJOS**  \$234  
Mix de Lechugas · Arugula · Nuez Caramelizada · Feta · Moras · Zarzamora · Fresa · Vinagreta de Frutos Rojos

**CÉSAR**  \$217  
Mix de Lechugas · Parmesano · Jitomate · Crutones · Aderezo César  
Con Pollo \$240  
Con Camarón \$266

**CAPRESSE**  \$219  
Jitomates Cherrys Asados · Mozzarella · Albahaca · Pesto · Glacé Balsámico · Aceite de Oliva

**ORGANICA DE SANDIA**  \$238  
Mix de Lechugas · Sandía · Espinacas · Feta · Jitomate · Nuez Caramelizada · Cebolla morada · Aceitunas · Vinagreta de Frutos Rojos

**THAI**  \$231  
Mix de Lechugas · Árugula · Nuez de la India · Mix Pimientos · Feta · Pasta Udon · Aderezo de Cacahuete

**PERA**  \$231  
Mix de Lechugas · Árugula · Nuez Caramelizada · Feta · Pera Roja · Aderezo de Betabel

**PARAISO DE FRUTAS**  \$198  
Frutas de temporada

## PASTAS

1 PASTA · 1 SALSA

Linguine - Fettuccini - Spaguetti

SALSAS:

**PESTO** \$245  
Albahaca · Aceite de Oliva · Nueces · Parmesano

**ALFREDO** \$235  
Crema · Leche · Parmesano · Tocino · Especias

**MARINARA** \$265  
Pescado · Camarón · Calamar · Almeja · Vino Blanco · Salsa Pomodoro · Parmesano

**POMODORO** \$235  
Jitomate · Aceite de Oliva

**BOLOGNESA** \$245  
Salsa Pomodoro · Carne Molida · Zanahoria · Apio · Ajo · Especias · Cebolla Blanca · Parmesano

COMPLEMENTOS:

Arrachera \$91  
Pollo Camarón \$72  
\$110



@ElParaisoHotelTulum



Vegetariano



TULUM-MEXICO

# EL PARAISO

Hotel - Beach Club &amp; Restaurante

## POR GRAMO

**PESCADO ENTERO** (gramo)Plancha – Zarandeado – Mojo de Ajo – Tikin Xic – Mantequilla–Diabla– Frito  
Guarniciones: Ensalada Mixta y Arroz

\$0.96

**COLA DE LANGOSTA** (gramo) \$3.10

Vapor– Mantequilla– Ajo –Plancha

**RIBEYE** (gramo) \$1.90**PICANA**(gramo) \$1.80

Guarniciones: Guacamole, Nopales, Verduras a la plancha.

## PARA COMPARTIR

**MOLCAJETE** (2 Personas) \$587

Pollo · Arrachera · Camarón · Chorizo · Panela · Nopales · Cebolla · Salsa de Tomate Verde · Guacamole · Pico de Gallo · Frijoles · Tortillas de Maíz

**PARRILLADA DE MARISCOS** (4 Personas) \$1,900

Pulpo · Camarón · Calamar · Pescado · Mix de Pimientos · Cebolla · Arroz · Ensalada. Incluye una Botella de Vino Blanco o 4 Margaritas



## ESPECIALIDADES

**FILETE DE PESCADO RELLENO** \$342

Relleno de Mariscos · Salsa Pomodoro · Arroz · Verduras al Vapor

**ATÚN TERIYAKI** \$312

Teriyaki · Verduras al Vapor · Ensalada · Ajonjolí

**CAMARONES PARAISO** \$470

Camarón Jumbo relleno de Queso Crema · Empanizado de Coco · Ensalada · Salsa Mango – Menta

**\*SASHIMI DE SALMÓN** \$332

Salmón · Salsa Ponzu · Cacha Oriental · Cilantro · Aguacate · Jitomate Cherry · Mayonesa – Jengibre

**PARRILLADA MAR Y TIERRA** \$580

Filete Mignon con Tocino · Cola de Langosta · Camarones al Ajo · Queso Oaxaca · Mayonesa– Verduras al Vapor

**SALMON GLASEADO** \$470

Salmón Laqueado · Aderezo de Frutos Rojos · Glacé Balsámico · Verduras Al Vapor

**\*TARTAR DEL MAR** \$449

Dados de Atún, Salmón y Pulpo · Salsa Ponzu · Cacha Oriental · Cilantro · Cebolla · Jengibre

**\*SASHIMI DE ATÚN** \$329

Atún · Salsa Ponzu · Chile Serrano Rojo · Cilantro · Jitomate Cherry · Mayonesa – Jengibre

**☑ HAMBURGUESA VEGETARIANA** \$270

Proteína Vegetal · Mix de Pimientos Chipotle · Salsa BBQ · Cebolla Caramelizada · Pesto Rojo · Tzatziki · Jitomate · Arugula · Papa Gajo

**RISOTTO DE HONGOS** ☑ \$237

Arroz Arbóreo · Salsa Parmesano · Mix de Setas · Glacé Balsámico · Jitomate Cherry

**TORTA DE COCHINITA PIBIL** ☑ \$224

Cochinita Vegetariana · Brioche · Marinado Pibil · Cebolla Curtida

**GYRO FALAFEL** ☑ \$230

Pan Pita · Falafel · Tzatziki · Salsa Curry · Cebolla Morada · Lechuga

\*Alimentos servidos crudos, su consumo es bajo su propia responsabilidad

## TACOS

**DE PESCADO** (3 pzas) \$296

Tortilla de Maíz · Pico de Gallo · Col Cremosa

**DE CAMARÓN** (3 pzas) \$303

Tortilla de Trigo · Mayonesa – Chipotle · Col Cremosa

**PREPARACIÓN**

Plancha – Capeados – Fajitas

**AL PASTOR** (3 pzas) \$297

Lomo de Cerdo Marinado · Adobo al Pastor · Piña · Cebolla · Cilantro

**GOBERNADOR** (3 pzas) \$298

Marlín Ahumado · Queso Gratinado · Cebolla Curtida · Cebolla Francesa · Mayonesa–Chipotle

**GRINGA VEGETARIANA AL PASTOR** (1 pza) ☑ \$221

Pastor Vegetariano · Queso · Pan Pita · Guacamole · Piña · Pico de Gallo

## DE LA GRANJA

**PECHUGA DE POLLO**

A la parrilla \$289

Empanizada \$294

Guarnición: Arroz y Ensalada Mixta

**FAJITAS**

Proteína · Mix de Pimientos · Cebolla Blanca

Guacamole · Pico de Gallo · Tortillas

Pollo \$297

Arrachera \$327

**DEL MAR****1 PROTEINA · 1 PREPARACIÓN · 2 GUARNICIONES****PROTEINAS**

FILETE DE PESCADO \$297

CAMARONES JUMBO \$468

PULPO \$478

**PREPARACIÓN**

Plancha–Empanizado –Mojo de Ajo– Tikin Xic –Mantequilla–Diabla

**GUARNICIÓN**

Arroz – Frijoles – Ensalada Mixta

**MARISCADA** \$398

Pulpo · Camarón · Calamar · Pescado · Mix de Pimientos · Cebolla · Arroz · Vegetales al vapor

## POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYA \$165

PASTEL DE ZANAHORIA \$145

FONDANT CON HELADO \$145

PALETA DE HIELO \$40

FLAN CASERO \$110

BROWNIE CON HELADO \$190

MOUSSE DE CHOCOLATE \$115

HELADO (2 bolas) \$150



@ElParaisoHotelTulum



Vegetariano