

Barceló
HOTELS & RESORTS

méxico lindo 
RESTAURANT

ENTRADAS MÉXICO LINDO

- CARPACCIO DE MARLÍN
Con pistachos y jalapeños (Culinary Week 2019)
- CHILE JALAPEÑO RELLENO
DE PICADILLO DE RES
- QUESO FUNDIDO CON CHORIZO
- QUESADILLAS SINCRONIZADAS
Quesadillas mexicanas rellenas de jamón y queso
- QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ
Tortilla rellena de hongos y queso acompañada
de guacamole
- TLAYUDAS OAXAQUEÑAS
- SOPES DE CHAMPIÑONES Y QUESO
Lechuga, aguacate, cebolla y tomate
- TAMALES CASEROS
Rellenos de cerdo en salsa verde
- ENCHILADA DE POLLO
Acompañadas de salsa de tomate con
Epazote, queso y crema agria
- TACOS AL PASTOR
Cerdo acompañado de piña, cebolla y cilantro
- EMPANADAS NORTEÑAS DE CAMARONES
Aromatizadas con chipotle

ENSALADAS

- ENSALADA DE NOPAL CON
TOMATE Y QUESO TIERNO
Nopal cortado en juliana con tomate y queso tierno
- ENSALADA DE ATÚN CON TOMATE,
CEBOLLA Y AGUACATE

SOPAS

- SOPA DE LIMA YUCATECA
Consomé de pollo con verduras Juliana y lima
- CREMA DE MAÍZ
Con aguacate, queso Panela,
crema agria y chile Pasilla

PESCADOS Y MARISCOS

- MEDALLÓN DE MERO BATATA
Con perfume de semilla de Achiote y arroz mexicano
- SUPREMA DE CHILLO ENVUELTA
EN HOJA DE PLÁTANO
Con rajas de chile poblano
- PULPO MARINADO SERVIDO CON GUACAMOLE
DE YOGURT Y ARROZ
Con chipotle

CARNES Y AVES

- BURRITOS DE RES
Con queso fundido, cebollitas asadas,
frijoles charros y guacamole
- SABANA NORTEÑA SOBRE ESPEJO
DE SALSA CHIPOTLE
Acompañada de frijoles refritos y arroz con maíz
- ENCHILADAS VERDES DE POLLO GRATINADAS
CON QUESO OAXAQUEÑO
- TACOTE DE FAJITAS DE CERDO
Cebolla, pimientos y tomate
- ARRACHERA GRILL
Acompañada de arroz y guacamole
- POLLO EN SALSA DE MOLE
POBLANO CON AJONJOLI
Servido con arroz y nopales
- FAJITAS DE POLLO O RES
Acompañadas de pimientos y cebollitas asadas

VEGETARIANOS

- FAJITAS VEGETARIANAS
Cebolla, tomate, pimientos, sukini y champiñones
- BURRITO DE VEGETALES
- CHILAQUILES VEGETARIANOS DE JALISCO

MENU DE NIÑOS

- MINI QUESATACOS DE CHURRASCO
- MILANESA DE POLLO GRILLADA

POSTRES

- CREMOSO DE QUESO
Con miel de flor de Jamaica
y helado de avellanas (Culinary Week 2019)
- GAZNATE MEXICANO
- ARROZ CON LECHE
- PLATO DE FRUTAS TRICOLOR AL TEQUILA
(Kiwi, Piña, Sandía)
- PASTEL DE TRES LECHE
- TARTA DE QUESO BAÑADA EN SALSA DE FRESAS
- HELADOS VARIADOS
Chocolate
Fresa
Vainilla
Ron pasa
Dulce de leche

Todos nuestros platos se sirven con tortillas artesanales



MEXICO LINDO STARTERS

- MARLIN CARPACCIO
With pistachios and jalapenos (Culinary Week 2019)
- JALAPEÑO CHILI PEPPER STUFFED WITH MINCED MEAT
- MELTED CHEESE WITH CHORIZO
- SYNCHRONIZED QUESADILLAS
Mexican quesadillas filled with ham and cheese
- HUITLACOCHE QUESADILLAS
Tortilla stuffed with mushrooms and cheese accompanied by guacamole
- OAXACAN TLAYUDA
- MUSHROOM AND CHEESE SOPES
Lettuce, Avocado, Onion and Tomato
- HOMEMADE TAMALES
Stuffed with pork in green sauce
- CHICKEN ENCHILADA (STUFFED TORTILLA)
Served with tomato sauce, Epazote, cheese and sour cream
- TACOS AL PASTOR
Pork accompanied by pineapple, onion and cilantro
- NORTHERN PIES SHRIMPS AROMATIZED
With chipotle

SALADS

- CACTUS PADDLE SALAD
With Tomato and Mild Cheese Finely sliced cactus paddles with tomato and mild cheese
- TUNA SALAD WITH TOMATO, ONION AND AVOCADO

SOUPS

- YUCATECAN LIME SOUP
Chicken consommé with finely sliced vegetables and lime
- CREAM CORN
With avocado, cheese Panela, sour cream and Pasilla chili

FISH AND SEAFOOD

- GROUPER FILLET
with an Achiote seed aroma and mexican rice
- RED SNAPPER SUPRÊME WRAPPED IN BANANA SKINS
with poblano chile strips
- MARINADED OCTOPUS, SERVED WITH GUACAMOLE OF YOGURT AND RICE
With chipotle

МЯСО И ПТИЦА

- БУРРИТО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С плавленым сыром, запечеными луковичками, фасолью и гуакамолем
- СЕВЕРНАЯ САВАННА” (ГОВЯЖЬЯ ОТБИВНАЯ) НА СОУСЕ ЧИПОТЛЕ
С жареными бобами, рисом и кукурузой
- ЗЕЛЕНЫЕ ЭНЧИЛАДАС С КУРИЦЕЙ ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОД СЫРОМ ОЯКСАКЕНЬО
- ТАКО ИЗ ФАХИТАС ИЗ СВИНИНЫ
Лук, перцы и помидоры
- ГОВЯЖЬЯ ПАШИНКА
Сопровождается рисом и гаукамолем
- КУРИЦА С СОУСОМ МОЛЕ И КУНЖУТОМ
Подается с рисом и опунцией
- ФАХИТАС ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ГОВЯДИНЫ
С гуакамолем и печеными луковичками

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- ФАХИТАС ВЕГЕТАРИАНСКИЕ
Лук, помидор, перцы, тыква или цукини и шампиньоны
- БУРИТО С ОВОЩАМИ
- ХАЛИСКО ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЧИЛАКИЛЕС

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

- МИНИ СЫРНЫЕ ТАКОС С ГОВЯДИНОЙ
- МИЛАНЕСА ИЗ КУРИЦЫ ГРИЛЬ

ДЕСЕРТЫ

- КРЕМОВЫЙ СЫР
С цветочным медом из Ямайки и мороженное с фундуком (Culinary Week 2019)
- МЕКСИКАНСКИЙ GAZNATE
- МОЛОЧНЫЙ РИС
- ФРУКТЫ ТРЕХ ЦВЕТОВ С ТЕКИЛОЙ
(Киви, Ананас, Арбуз)
- ПИРОЖЕННОЕ ТРИ МОЛОКА
- ТОРТ СЫРНЫЙ В КЛУБНИЧНОМ СОУСЕ
- МОРОЖЕНОЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ.
Шоколад
Клубника
Ванильное
Ром с изюмом
Карамель

Все наши блюда подаются с домашними лепешками



VORSPEISEN MEXICO LINDO

- КАРПАЧЧО ИЗ МАРЛИНА
С фисташками и халапенью (Culinary Week 2019)
- ЧИЛЕ ХАЛАПЕНЬО
фаршированные говяжьим фаршем
- ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР С ЧОРИЗО
- СИНХРОННАЯ КЕСАДИЛЬЯ
Мексиканские Кесадилаи заполненные с ветчиной и сыром
- КЕСАДИЛЬЯ УИТЛАКОЧЕ
Омлет с грибами и сыром в сопровождении гуакамоле
- ОАКСАКА ТЛАУДА
- СОПЕС ИЗ ШАМПИНЬОНОВ И СЫРА
зеленый салат, авокадо, лук и помидор
- ТАМАЛЕ ПО-ДОМАШНЕМУ
Фаршированные свининой с зеленым соусом
- ЭНЧИЛАДА КУРИНАЯ
С томатным соусом с эпазотом, сыром и сметаной
- ТАКОС ПО-ПОСТУШЬИ
Свинина с ананасом, луком и кинзой
- ЧЕБУРЕКИ ПО СЕВЕРНОМУ
С КРЕВЕТКАМИ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ
С Чипотле

САЛАТЫ

- САЛАТ ИЗ ОПУНЦИИ (НОПАЛЬ) С ПОМИДОРОМ И ТВОРОГОМ
Мелко порезанная опунция с помидором и творогом
- САЛАТ ИЗ ТУНЦА С ПОМИДОРОМ, ЛУКОМ И АВОКАДО

СУПЫ

- СУП ИЗ ЮКАТЕКСКОГО ЛАЙМА
Консоле куриный с овощами и лаймом
- КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП
С авокадо, сыром, сметаной и чиле

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- МЕДАЛЬОН ИЗ ОКУНЯ С БАТАТОМ
с ароматом семян помадного дерева и мексиканским рисом
- ВЫРЕЗКА ИЗ КРАСНОПЕРОГО ЛУЦИАНА
ОБЕРНУТАЯ БАНАНОВЫМ ЛИСТОМ
С кусочками острого перца
- МАРИНОВАННЫЙ ОСЬМИНОГ СЕРВИРОВАННЫЙ
ГУАКАМОЛЕ ИЗ ЙОГУРТА И РИСОМ
С Чипотле

MEAT AND POULTRY

- BEEF BURRITOS
(stuffed wheat flour tortilla) with melted cheese, grilled onions, charro beans and guacamole
- NORTHER-STYLE BEEF TENDERLOIN
with a Chipotle chili sauce served with refried beans, rice and corn
- GREEN ENCHILADAS OF CHICKEN GRATINATE WITH CHEESE OAXAQUEÑO
- PORK FAJITAS TACOTE
With onion, peppers and tomato
- GRILLED SKIRT STEAK
Served with rice and guacamole
- CHICKEN IN MOLE POBLANO SAUCE WITH SESAME SEEDS
served with rice and cactus paddles
- CHICKEN OR BEEF FAJITAS (STRIPS OF GRILLED CHICKEN OR BEEF)
Served with peppers and roasted shallots

VEGETARIANS

- VEGETARIAN FAJITAS
Onions, tomato, peppers, zucchini and mushrooms
- VEGETABLES BURRITOS
- VEGETARIAN CHILAQUILES FROM JALISCO

CHILDREN'S MENU

- MINI STEAK QUESATACOS
- GRILLED CHICKEN MILANESE

DESSERT

- CREAMY CHEESE
With Jamaican flower honey and hazelnut ice cream (Culinary Week 2019)
- MEXICAN GAZNATE
- RICE PUDDING
- A TRIO OF FRUITS IN TEQUILA (KIWI, PINEAPPLE, WATERMELON)
- CAKE OF THREE MILK
- CHEESECAKE COVERED WITH STRAWBERRY SAUCE
- ASSORTED ICE CREAMS
Chocolate
Strawberry
Vanilla
Rum raisin
Caramel

All dishes come with homemade tortillas



ENTRÉE

- CARPACCIO DE MARLIN
Avec pistaches et jalapenos (Culinary Week 2019)
- PIMENT JALAPEÑO
- FROMAGE FONDU ET CHORIZO
- QUESADILLA SYNCHRONISÉES
Crêpes de maïs fourées au jambon et au fromage
- QUESADILLAS AU HUITLACOCHÉ
Tortilla farcie de champignons et de fromage accompagnée de guacamole
- OAKCAKA TLAYUDA
- SOPE DE CHAMPIGNONS ET FROMAGE
laitue, avocat, oignon et tomate
- TAMALES MAISON
papillotes de maïs farcies au porc à la sauce verte
- ENCHILADAS AU POULET
Accompagnées de sauce tomate à l'Épazote, fromage et crème aigre
- TACOS À LA VIANDE DE PORC
Porc accompagné d'ananas, d'oignon et de coriandre
- DES PÂTÉS EN CROÛTE DU CREVETTES AROMATISÉES
Avec chipotle

SALADES

- SALADE DE NOPAL AUX TOMATES ET AU FROMAGE TENDRE
Julienne de nopal accompagnée de tomates et de fromage tendre
- SALADE DE THON AUX TOMATES, OIGNONS ET AVOCAT

SOUPES

- SOUPE AU CITRON VERT DU YUCATÁN
Consommé de poulet au citron vert et sa julienne de légumes
- CRÈME DE MAÏS
à l'avocat, fromage Panela, crème aigre et piment pasilla

POISSONS ET FRUITS DE MER

- MÉDAILLON DE MÉROU GÉANT
aux arômes de graine de rocou et riz mexicain
- SUPRÊME DE VIVANEAU DANS SA FEUILLE DE BANANIER
accompagné de rondelles de piment
- POULPE MARINÉ SERVI AVEC GUACAMOLE D'YOGURT ET DU RIZ
Avec chipotle

CARNES E AVES

- BURRITO DE CARNE
Com queijo fundido, cebola assada, feijão e guacamole
- SABANA NORTEÑA SOBRE ESPELHO DE MOLHO CHIPOTLE
Acompanhada de feijão e arroz com milho
- ENCHILADAS VERDES DE FRANGO GRATINADO COM QUEIJO OAXAQUEÑO
- TACOTE DE FAJITAS DE PORCO
Cebola, pimentão e tomate
- ARRACHERA GRILL
Acompanhada de arroz e guacamole
- FRANGO EM MOLHO DE MOLE POBLANO COM AJONJOLI
Servido com arroz e nopales
- FAJITAS DE CARNE OU DE FRANGO
Acompanhadas de pimentão e cebolas assadas

VEGETARIANOS

- FAJITAS VEGETARIANAS
Cebola, tomate, pimentão, abobrinha e champignon
- BURRITOS À BASE DE VEGETAIS
- CHILAQUILES DE VEGETAIS DE JALISCO

MENU PARA CRIANÇAS

- MINI QUESATACOS DE BIFE
- MILANESA DE FRANGO GRELHADO

SOBREMESAS

- QUEIJO CREMOSO
Com mel de flores da Jamaica e sorvete de avelã (Culinary Week 2019)
- GASNATE MEXICANO
- ARROZ DOCE
- PRATO DE FRUTAS TRICOLOR À TEQUILA (Kiwi, abacaxi e melancia)
- TORTA DE 3 LEITES
- TORTA DE QUEIJO BANHADA EM CALDA DE MORANGO
- GELADO VARIADOS
Chocolate
Morango
Vanilla
Passas ao rum
Doce de leite

Todos os nossos pratos são servidos com tortilhas artesanais



ENTRADAS MÉXICO LINDO

- CARPACCIO DE ESPADIM
Com pistache e jalapeños (pimentões) (Culinary Week 2019)
- JALAPEÑO PICANTE RECHEADO
COM CARNE PICADA
- QUEIJO FUNDIDO COM CHORIZO
- QUESADILLAS SINCRONIZADAS
Quesadillas mexicanas recheadas com presunto e queijo
- QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ
Trotilla recheado de cogumelos e queijo acompanhado de guacamole
- TLAYUDAS OAXAQUEÑAS
- SOPES DE CHAMPIGNON E QUEIJO
Alface, abacate, cebola e tomate
- TAMALES CASEIROS
Recheados com porco em molho verde
- ENCHILADA DE FRANGO
Acompanhadas de molho de tomate com erva de santa maria, queijo e creme azedo
- TACOS AL PASTOR
Carne de porco acompanhada de abacaxi, cebola e coentro
- EMPANADAS DO NORTE DE CAMARÕES PERFUMARAM
Com chipotle

SALADAS

- SALADA DE NOPAL COM
TOMATE E QUEIJO FUNDIDO
Nopal à moda juliana com tomate e queijo fundido
- SALADA DE ATUM COM TOMATE,
CEBOLA E ABACATE

SOPAS

- SOPA DE LIMA YUCATECA
Consomê de frango com verduras à moda juliana e limão
- CREME DE MILHO
Com abacate, queijo Panela,
creme azedo e chilli negro

PEIXES E MARISCOS

- MEDALHÃO DE MERO BATATA
Com aroma de semente de achiote e arroz mexicano
- FILÉ DE CHILLO EM FOLHA DE BANANEIRA
Com raspas de pimenta poblano
- POLVO EM ESCABECHE SERVIU COM GUACAMOLE
DE IOGURTE E ARROZ
Com chipotle

VIANDES ET VOLAILLES

- BURRITOS AU BOEUF
Agrémentés de fromage fondu, d'oignons grillés, de haricots piquants à la mexicaine et de guacamole
- SABANA NORTEÑA SUR SAUCE
AU PIMENT CHIPOTLE
Filet de bœuf avec ses haricots frits et son riz au maïs
- ENCHILADAS VERTS DU POULET AU GRATIN
AVEC FROMAGE OAXAQUEÑO
- TACOS DE FAJITAS DE PORC
Oignon, poivrons et tomates
- GRILLADE DE BAVETTE DE BOEUF
Servi avec riz et guacamole
- POULET À LA SAUCE MOLE POBLANO ET AU SÉSAME
accompagné de riz et de nopal
- FAJITAS DE POULET OU DE BOEUF
Accompagnées de guacamole et de petits oignons rôtis

VÉGÉTARIENS

- FAJITAS VEGETARIEN
Oignon, tomate, poivrons, courgettes et champignons
- BURRITOS DE LÉGUMES
- CHILAQUILES VÉGÉTARIENS DE JALISCO

MENU D'ENFANTS

- MINI QUESATACOS DE FILET DE BOEUF
- MILANESE AU POULET GRILLÉ

DESSERT

- CRÉMEUX AU FROMAGE
Au miel de fleurs jamaïcaines et crème glacée aux noisettes (Culinary Week 2019)
- GAZNATE MEXICAINE
- RIZ AU LAIT
- ASSIETTE DE FRUITS TRICOLORES À LA
TÉQUILA (Kiwi, Ananas, Pastèque)
- GÂTEAU AUX TROIS LAITS
- GÂTEAU AU FROMAGE NAPPÉ
DE COULIS DE FRAISE
- CRÈME GLACÉE VARIÉS
Chocolat
Fraise
Vanilla
Rhum raisin
Caramel

Les tortillas qui accompagnent tous nos plats sont artisanales.



VORSPEISEN MEXICO LINDO

- CARPACCIO DE MARLÍN
Mit Pistazien und Jalapeños (Culinary Week 2019)
- CHILE JALAPEÑO
paprika mit rinderhack gefüllt
- GESCHMOLZENER KÄSE MIT PAPRIKAWURST
- SCHINKEN-KÄSE-QUESADILLAS
Mexikanischen Quesadillas mit schinken und Käse gefüllt
- OAXACA TLAYUDA
- QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ
Tortilla gefüllt mit Pilzen und Käse mit Guacamole
- ÉPAISSE GALETTE DE MAÏS AUX CHAMPIGNONS ET AU FROMAGE
salat, avocado, zwiebeln und tomaten
- HAUSGEMACHTEN TAMALES
gefüllt mit schweinefleisch auf grüner sauce
- HÄHNCHEN-ENCHILADAS
dazu tomatensauce mit Epazote-gewürz, käse und saure sahn
- TACOS AL PASTOR
Schweinefleisch Tacos mit Ananas, Koriander und Zwiebeln.
- NÖRDLICHE PASTETEN AUF GARNELEN PARFÜMIERTEN
Mit chipotle

SALATE

- NOPAL-SALAT MIT TOMATEN UND KÄSE
Zerkleinerte kaktustriebe mit tomaten und käse
- THUNFISCHSALAT MIT TOMATE, ZWIEBEL UND AVOCADO

SUPPEN

- LIMA YUCATECA-SUPPE
Hühner-consommé mit gemüse-julienne und limette
- MAISCREMESUPPE
mit avocado, Panela-käse, saurer sahn und chile pasilla

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- ZACKENBARSCH FILLET
Mit Achiot-Samen- und mexikanischem Reis
- SUPREME VON SCHNAPPER FILLET
Eingewickelt in banane blättern
Mit Scheiben Poblano Chili
- MARINIERTER TINTENFISCH DIENTE MIT AVOCADO AUF YOGURT UND REIS
Mit Chipotle

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- RINDER-BURRITOS
mit geschmolzenem käse, gebratenen zwiebeln, charro-bohnen und guacamole
- SAVANA NORTEÑA RINDFLEISCH AUF SPIEGEL VON CHIPOTEL SAUCE
Da zu Bohnen ,Reis und Mais
- GRÜNE ENCHILADA DES HUHNES GATINIERT MIT KÄSE OAXAQUEÑO
- SCHWEINEFLEISCH-FAJITAS
Zwiebeln, paprika und tomate
- GEGRILLTE ARRACHERA-STEAKS
Serviert mit Reis und Guacamole
- HÄHNCHEN AUF MOLE POBLANO-SAUCE MIT SESAM
dazu reis und nopales (kaktustriebe)
- HUHN FAJITAS ODER RIND
Da zu Paprika und Zwiebeln

VEGETARISCH

- VEGETARISCHE FAJITAS
Zwiebel, Tomate, Paprika, Sukini und Pilze
- BURRITOS MIT GEMÜSE
- CHILAQUILES VEGETARIER AUS JALISCO

KINDERMENÜ

- MINI KÄSETACOS VOM RINDERFILET
- GRILLHÄHNCHEN MILANESE

NACHTISCH

- JAMAIKANISCHER BLUMENHONIG
Mit Käse und Haselnusseis (Culinary Week 2019)
- MEXICAN GAZNATE
- MILCHREIS
- ASSIETTE DE FRUITS TRICOLORES
À LA TÉQUILA
- KUCHEN VON DREI MELKT
- KÄSEKUCHEN MIT ERDBEERSAUCE
- SORTIERTE EISCREME.
Schokolade
Erdbeere
Vanilla
Rum mit rosinen
Karamellmasse

Alle gerichte werden mit hausgemachten tortillas serviert.

