



# Azúca<sup>n</sup>

CARIBBEAN CUISINE

MENÚ DE ALIMENTOS | FOOD MENU

MENÚ DE BEBIDAS | DRINKS MENU





ENTRADAS | APPETIZERS

FAVORITOS DE LA CASA  
HOUSE FAVORITES

ENSALADS | SALADS

SOPAS | SOUPS

PLATILLOS PRINCIPALES  
MAIN COURSES

GUARNICIONES | SIDE DISHES

NIÑOS | KIDS

POSTRES | DESSERTS

MENÚ DE BEBIDAS | DRINKS MENU





## ENTRADAS | APPETIZERS

### **Coctel de Langosta** \$1,178

Con pimientos, cebolla morada y aceite de ajo

### **Lobster Cocktail** \$1,178

*With bell peppers, red onion and garlic oil*

### **Carpaccio de Pulpo** \$473

Con ensalada de arúgula, alcaparras y tomate cherry

### **Octopus Carpaccio** \$473

*With arugula, capers and cherry tomato salad*

### **Carpaccio de Betabel** \$311

Finas láminas de betabel asado con nuez, queso feta y reducción de frutos rojos

### **Beet Carpaccio** \$311

*Grilled thin beet slices with walnut, feta cheese and red berries reduction*

### **Ceviche de Peje** \$381

Con cebolla, ralladura de coco y piña miel

### **Gar Ceviche** \$381

*With onion, grated coconut and honey*



ATRÁS | BACK



## LOS FAVORITOS DE LA CASA HOUSE FAVORITES

**Aguachile Verde de Camarón** \$369  
*Shrimp Green Aguachile* \$369

**Aguachile Verde de Mero** \$415  
*Snapper Green Aguachile* \$415

**Aguachile Negro de Camarón** \$381  
*Shrimp Blackened Aguachile* \$381

**Aguachile Negro de Mero** \$415  
*Snapper Blackened Aguachile* \$415

**Aguachile Caribeño de Camarón** \$392  
*Shrimp Caribbean Aguachile* \$392

**Aguachile Caribeño de Mero** \$427  
*Snapper Caribbean Aguachile* \$427



ATRÁS | BACK



**Trilogía de Tostones** \$288

Pollo, camarón y verduras

***Toston Trilogy*** \$288

*Chicken, shrimp and vegetables*

**Tostada de Camarón** \$184

***Shrimp Tostada*** \$184

**Tostada de Atún** \$196

***Tuna Tostada*** \$196

**Tostada de Mero** \$207

***Snapper Tostada*** \$207

**Tostada de Pulpo** \$207

***Octopus Tostada*** \$207

**Tostada de Salmón** \$207

***Salmon Tostada*** \$207



**ATRÁS | BACK**



## ENSALADAS | SALADS

### **Ensalada César** \$242

Con aderezo de la casa, queso Grana Padano rallado y crotones

Pollo extra \$103

Camarón extra \$161

### **Cæsar Salad** \$242

*With house dressing, grated Grana Padano cheese and croutons*

*Extra chicken \$103*

*Extra shrimp \$161*

### **Ensalada Verde** \$207

Lechuga, piña, plátano macho, supremas de naranja, cebolla morada, queso de cabra y aderezo de la casa

### **Green Salad** \$207

*Lettuce, pineapple, plantain, orange supremes, red onion, goat cheese and house dressing*

### **Ensalada de Salmón** \$300

Con lechuga, espinaca, cebolla morada, pepino, queso de cabra y tomate cherry

### **Salmon Salad** \$300

*With lettuce, spinach, red onion, cucumber, goat cheese and cherry tomato*



ATRÁS | BACK



## SOPAS | SOUPS

**Sancocho Dominicano** \$254

Receta tradicional de la República Dominicana

***Dominican Sancocho*** \$254

*Traditional recipe from the Dominican Republic*

**Asopao de Camarón** \$300

Sopa de arroz con camarón, cilantro y perejil

***Shrimp Asopao*** \$300

*Rice soup with shrimp, cilantro and parsley*

**Sopa de Auyama** \$196

Sopa del día a base de calabaza

***Auyama Soup*** \$196

*Soup of the day with pumpkin*

**Sopa del Chef** \$196

***Chef's Soup*** \$196



ATRÁS | BACK



## PLATILLOS PRINCIPALES MAIN COURSES

**Mero Isleño (220 g)\* \$427**

Filete de pescado a la plancha servido con salsa de tomate y pimientos

**Island Grouper (220 g)\* \$427**

*Grilled fish fillet served with tomato and bell pepper sauce*

**Pollo al Limón \$381**

Pollo horneado a las finas hierbas con limón

**Lime Chicken \$381**

*Baked chicken with fine herbs and lime*



**Chicharrón de Pollo \$334**

Pechuga de pollo rebosada y marinada con condimentos frescos, servida con tostones

**Chicken Chicharron \$334**

*Battered chicken breast, marinated with fresh condiments, served with tostones*

**Camarones al Mojo de Ajo (300 g)\* \$508**

**Shrimp with Garlic (300 g)\* \$508**

**Camarones a la Criolla (300 g)\* \$508**

**Shrimp Creole Style (300 g)\* \$508**



ATRÁS | BACK



**Camarones al Coco (300 g)\* \$508**  
***Shrimp with Coconut (300 g)\* \$508***

**Salmón a la Chinola (250 g)\* \$773**  
Bañado con salsa de maracuyá, servido sobre ensalada

***Salmon Chinola Style (250 g)\* \$773***  
*Covered with passion fruit sauce, served over salad*

**Pulpo a los Cuatro Ajíes (300 g)\* \$773**  
Tatemado y montado sobre una cama de papas horneadas, bañado con adobo de cuatro chiles, servido con cremoso de aguacate y zanahoria

***Octopus with Four Peppers (300 g)\* \$773***  
*Grilled and served over a baked potato bed, covered with a four-pepper salsa, served with avocado cream and carrot*

**Langosta Caribeña \$1,674\*\***  
Cola de langosta bañada con mantequilla al romero, servida sobre ensalada tropical

***Caribbean Lobster \$1,674\*\****  
*Lobster tail covered with rosemary butter, served with tropical salad*

**Chillo Frito \$612**  
Huachinango frito sazonado con finas hierbas, servido con ensalada de la casa

***Fried Chillo \$612***  
*Fried snapper seasoned with fine herbs, served with house salad*



**ATRÁS | BACK**



### **Risotto Mar Negro** \$612

Con camarones, pulpo, tinta de calamar y trozos de piña, servido con limón eureka asado **Black**

### **Sea Risotto** \$612

*With shrimp, octopus, calamari ink and pineapple pieces, served with grilled eureka lime*

### **Calamar al Coco** \$508

Aros de calamar empanizados con coco, servidos con aderezo de piña y tostones

### **Coconut Calamari** \$508

*Calamari rings covered with grated coconut served with pineapple dressing and tostones*



### **Rib Eye en Salsa de Hongos (400 g)\*** \$1,212\*\*

Servido con una salsa de hongos a las finas hierbas

### **Rib Eye with Mushroom Sauce (400 g)\*** \$1,212\*\*

*Served with mushroom and fine herbs sauce*



ATRÁS | BACK



**Caña Criolla (250 g)\* \$693**

Lomo de res montado sobre una cama de salsa criolla

**Caribbean Loin (250 g)\* \$693**

*Beef loin served over a creole sauce bed*

**Lasaña Caribeña \$404**

Láminas de plátano macho en capas, rellena de carne criolla gratinada con queso parmesano

**Caribbean Lasagna \$404**

*Plantain slice layers stuffed with creole meat with cheese au gratin*

**Hamburguesa de Rib Eye \$430**

Rib eye montado sobre vegetales, gratinada con queso cheddar y cebolla caramelizada

**Rib Eye Burger \$430**

*Rib eye served over vegetables, au gratin with cheddar cheese and caramelized onion*

**Hamburguesa de Camarón \$430**

Con pimientos y cebolla, servida sobre ensalada de arúgula

**Shrimp Burger \$430**

*With bell peppers and onion, served over arugula salad*



[ATRÁS | BACK](#)



## GUARNICIONES | SIDE DISHES

### **Moros y Cristianos** \$150

Arroz con frijoles al estilo único del Caribe

### **Moors and Christians** \$150

*Rice and beans with the unique style of the Caribbean*

### **Mofongo** \$150

Combinación de plátano macho, ajo y carne de cerdo, todo en un solo bocado

### **Mafongo** \$150

*Combination of plantain, garlic and pork meat, all in one bite*



### **Yuca Mash** \$150

Puré de yuca con queso parmesano y mantequilla

### **Yuca Mash** \$150

*Mashed cassava with Parmesan cheese and butter*

### **Tostones** \$150

Frituras de plátano macho

### **Tostones** \$150

*Fried plantain mash*



ATRÁS | BACK



**Mangú de Plátano** \$150

Puré de plátano macho con un toque de mantequilla, servido con cebolla

**Plantain Mangu** \$150

*Mashed plantain with a touch of butter, served with onion*

**Chips de Yuca** \$150

**Cassava Chips** \$150

**Puré de Camote** \$150

**Mashed Sweet Potato** \$150

**Arroz Blanco** \$150

**White Rice** \$150

**Papas a la Francesa** \$150

**French Fries** \$150

**Berenjena a la Parmesana** \$150

Bañada con salsa de tomate, gratinada con queso parmesano

**Eggplant Parmesan Style** \$150

*Covered with tomato sauce, au gratin with Parmesan cheese*



**ATRÁS | BACK**



## MENÚ PARA NIÑOS | KIDS MENU

**Espaguete Rojo** \$196

*Red Spaghetti* \$196

**Espaguete a la Crema** \$196

*Spaghetti with Cream* \$196

**Espaguete a la Mantequilla** \$196

*Spaghetti with Butter* \$196

**Mini Hamburguesa** \$242

Servida con papas a la francesa

**Mini Burger** \$242

*Served with French fries*

**Dedos de Pollo** \$207

Servida con papas a la francesa

**Chicken Fingers** \$207

*Served with French fries*

**Dedos de Pescado** \$207

Servida con papas a la francesa

**Fish Fingers** \$207

*Served with French fries*



ATRÁS | BACK



## POSTRES | DESSERTS

**Pastel de Queso con Maracuyá** \$242  
**Cheesecake with Passion Fruit** \$242

**Flan de Coco** \$196  
**Coconut Custard** \$196

**Majarete** \$214

Postre tradicional del Caribe hecho a base de elote, leche de coco, toque de vainilla y canela

**Majarete** \$214

*Traditional Caribbean dessert made corn, coconut milk, and a touch of vanilla and cinnamon*

**Helado Tropical** \$196

Cremosa combinación de coco y camote

**Tropical Ice Cream** \$196

*A creamy combination of coconut and sweet potato*

**Helado de Guanábana** \$196

**Soursop Ice Cream** \$196

**Bizcocho de Tres Leches** \$196

**Three Milks Cake** \$196



ATRÁS | BACK

# BEBIDAS | DRINKS

MIXOLOGÍA | MIXOLOGY

COCTELERÍA CLÁSICA  
CLASSIC COCKTAILS

CERVEZAS | BEERS

DESTILADOS | DISTILLED

BEBIDAS SIN ALCOHOL  
NON-ALCOHOLIC DRINKS

MENÚ DE ALIMENTOS | FOOD MENU



## MIXOLOGÍA | MIXOLOGY (cada uno \$520 each)

### **Marie**

Mezcal Ojo de Tigre reposado, jugo delimón, jugo de piña y jarabe de limoncillo con chile serrano

*Ojo de Tigre rested mezcal, lime juice, pineapple juice, and lemongrass syrup with serrano pepper*

### **Merry Basil**

Ron, jugo de piña, jugo de limón, pulpa de kiwi y jarabe de albahaca

*Rum, pineapple juice, lime juice, kiwi pulp and basil syrup*

### **Kiwi Passion**

Mezcal Amarás, jugo de piña, jugo de limón, pulpa de kiwi y jarabe de albahaca  
*Amarás mezcal, pineapple juice, lime juice, kiwi pulp, and basil syrup*



ATRÁS | BACK



### **Ruby**

Mezcal Amarás, concentrado de betabel, jugo de limón, miel de agave y jugo de piña  
*Amarás mezcal, beet concentrate, lime juice, agave nectar and pineapple juice*

### **Sweet Kira**

Ron blanco, jugo de piña, crema de coco, miel de agave y cúrcuma  
*White rum, pineapple juice, coconut cream, agave nectar and turmeric*

### **Ginger Man**

Whisky Woodford Reserve, extracto de jengibre, jarabe de cilantro, jugo de limón y licor amargo  
*Woodford Reserve bourbon, ginger extract, cilantro syrup, lime juice and bitter liqueur*

### **Caribbean Paradise**

Ron Flor de Caña 12 años, jugo de limón, jarabe de pimiento rojo con canela, jugo de piña, miel de agave y licor de café  
*Flor de Caña 12 year old rum, lime juice, red bell pepper and cinnamon syrup, pineapple juice, agave nectar and coffee liqueur*

[ATRÁS | BACK](#)

### **Green Vodka**

Vodka Stolichnaya, mix de pepino, jarabe de albahaca, jugo de limón y licor de Chile Ancho Reyes Verde  
*Stolichnaya vodka, cucumber mix, basil syrup, lime juice and Ancho Reyes Verde pepper liqueur*

### **Pink Drink**

Ginebra Bombay, licor limoncello, jugo de limón, infusión de mora azul y agua tónica  
*Bombay gin, limoncello liqueur, lime juice, blueberry infusion and tonic water*

### **Sweet Nectar**

Ron Havana 7 años, concentrado de plátano macho con canela, maracuyá, jugo de limón, crema de cacao y crema de coco  
*Havana Club 7 year old rum, plantain and cinnamon concentrate, passion fruit, lime juice, cocoa cream and coconut cream*



[ATRÁS | BACK](#)

### **Yellow Seed**

Ron Flor de Caña 12 años, jalea de piña, maracuyá y licor de cocoa

*Flor de Caña 12 year old rum, pineapple jelly, passion fruit, and cocoa liqueur*

### **Oaxaquillo**

Mezcal Ojo de Tigre, miel de agave y café espresso

*Ojo de Tigre mezcal, agave nectar and espresso*

### **Ferrero**

Licor Frangelico, crema de cacao, licor de café, leche evaporada, café espresso y chocolate Ferrero Rocher

*Frangelico liqueur, cocoa cream, coffee liqueur, evaporated milk, espresso, and Ferrero Rocher chocolate*

## COCTELERÍA CLÁSICA / CLASSIC COCKTAILS

(cada uno \$260 each)

Alexander  
Alfonso XIII  
Americano  
Bloody Mary  
Bramble  
Bull  
Caipirinha  
Caipiroska  
Cosmpolitan  
Kir Royal  
Lemon Drop  
Manhattan  
Daiquiri clásico / *classic*  
Daiquirí de sabores / *flavored*  
Margarita clásica / *classic*  
Margarita de sabores / *flavored*  
Martini clásico / *classic*  
Martini de sabores / *flavored*  
Mezcalita clásica / *classic*  
Mezcalita de sabores / *flavored*  
Mojito clásico / *classic*  
Mojito de sabores / *flavored*  
Moscow Mule  
Negroni  
Old Fashioned  
Piña Colada  
Ruso Negro / *Black Russian*  
Ruso Blanco / *White Russian*  
Espresso Martini

ATRÁS | BACK

## DESTILADOS | DISTILLED

### Brandy & Cognac

Brandy Carlos	\$360
Brandy Torres 10	\$210
Cognac Hennessy VS	\$480

### Ginebra | Gin

Larios	\$220
Beefeater	\$290
Bombay Sapphire	\$310
Tanqueray	\$260

### Licor | Liqueur

Amaro Averna	\$290
Ancho Reyes Verde	\$270
Cachaça Pitu	\$240
Anís Chinchón Dulce / <i>Sweet</i>	\$240
Anís Chinchon Seco / <i>Dry</i>	\$240
Licor de Avellana Frangelico	\$290
Limoncello Caravella	\$290
Zoco Licor de Pacharan	\$240
Amaretto Disaronno 700 ml	\$290
Baileys	\$310
Campari	\$310
Controy	\$210
Crema de Cassis	\$270
Drambuie	\$340
Fernet Branca	\$310
Kahlúa	\$253
Licor 43	\$330
Martini Seco / <i>Dry</i>	\$290
Martina Rosso	\$290
Martini Blanco	\$290

ATRÁS | BACK

Midori	\$310
Sambuca Vaccari Blanco	\$290
Sambuca Vaccari Nero	\$290
Strega	\$363
Xtabentún	\$290

### **Mezcal**

400 Conejos Espadín	\$260
Montelobos Espadín	\$330
Montelobos Ensamble	\$320

### **Tequila**

1800 Añejo / <i>Aged</i>	\$360
1800 Cristalino	\$420
1800 Reposado / <i>Rested</i>	\$320
Don Julio 70 Cristalino	\$560
Don Julio Reposado / <i>Rested</i>	\$420
Don Julio Añejo / <i>Aged</i>	\$480
Don Julio Blanco / <i>White</i>	\$340
Gran Centenario Plata	\$290
Gran Centenario Reposado / <i>Rested</i>	\$270
Herradura Reposado / <i>Rested</i>	\$320
Herradura Añejo / <i>Aged</i>	\$390
José Cuervo Tradicional	
Reposado / <i>Rested</i>	\$210

### **Ron | Rum**

Captain Morgan Spiced	\$210
Bacardi Añejo / <i>Aged</i>	\$290
Bacardi Blanco / <i>White</i>	\$220
Barceló Blanco / <i>White</i>	\$340
Malibu	\$270

ATRÁS | BACK

## Vodka

Absolut Azul / <i>Blue</i>	\$290
Ketel One	\$290
Grey Goose	\$390
Skyy	\$240
Smirnoff	\$229
Smirnoff Tamarindo	\$260
Stolichnaya	\$220
Stolichnaya Elit	\$290

## Whisky

Buchanan's 12 Años / <i>Years</i>	\$370
Chivas Regal	\$370
Johnnie Walker Black Label	\$420
Johnnie Walker Red Label	\$220
Jack Daniel's	\$310
Jack Daniel's Apple	\$330
Jim Beam	\$290
Old Parr 12 Años / <i>Years</i>	\$340

DESTILADOS CON CARGO

DISTILLED WITH EXTRA CHARGE

Estas bebidas no son parte del Plan Todo Incluido  
*These drinks are not part of the All Inclusive Plan*

## Brandy & Cognac

Brandy Torres 20	\$560
Cognac Hennessy VSOP	\$490
Cognac Hennessy XO	\$1,700

ATRÁS | BACK



## **Bourbon**

Woodford	\$440
Woodford Reserva	\$440

## **Ginebra | Gin**

Mare Mediterranean	\$500
Monkey 47	\$740
London N.1	\$400
Tanqueray Ten	\$400

## **Licor | Liqueur**

Aperol	\$280
Chambord	\$390
Chartruese Verde	\$370
Hpnotiq	\$390
Jägermeister	\$320
Lillet Blanco	\$210
St. Garmain	\$400
Tío Pepe	\$340
Grand Marnier	\$390

## **Mezcal**

Agua que Ataranta	\$460
Amarás Cupreata	\$460
Amarás Reposado / <i>Rested</i>	\$320
Danzantes Espadín	
Joven / <i>Young</i>	\$400
Mitre Artesanal	
Joven / <i>Young</i>	\$420
Montelobos Tobalá	\$540
Ojo de Tigre Espadín	\$410
Ojo de Tigre	
Reposado / <i>Rested</i>	\$440

ATRÁS | BACK

## Tequila

7 Leguas Blanco / <i>White</i>	\$330
7 Leguas Reposado / <i>Rested</i>	\$400
Casa Dragones Blanco / <i>White</i>	\$370
Casa Dragones Joven / <i>Young</i>	\$1,620
Clase Azul Plata	\$620
Clase Azul Reposado / <i>Rested</i>	\$1,400
Don Julio 1942	\$1,300
Herradura Ultra	\$370
Maestro Tequilero	
Dobel Diamante	\$390
Patrón Añejo / <i>Aged</i>	\$390
Patrón Repasado / <i>Rested</i>	\$400
Patrón Silver	\$370
Reserva De La Familia Extra Añejo / <i>Extra aged</i>	\$920
Volcán Mi Tierra Blanco / <i>White</i>	\$440

## Ron / Rum

Appleton 12 años / <i>Years</i>	\$360
Bacardi Reserva 8 Años / <i>Years</i>	\$400
Brugal Dominicano	\$340
Flor De Caña 7 Años / <i>Years</i>	\$290
Flor De Caña 12 Años / <i>Years</i>	\$420
Havana Club 3 años	\$240
Havana 7 Años / <i>Years</i>	\$290
Rum Chata	\$290
Ron Zacapa 23 Años / <i>Years</i>	\$480

ATRÁS | BACK



### **Vodka**

Cîroc	\$390
Belvedere	\$440
Tito's	\$390

### **Whisky**

Buchannans 18 Años / <i>Years</i>	\$790
Chivas 18 años / <i>Years</i>	\$620
Johnnie Walker Blue Label	\$1,620
Macallan 12 Años / <i>Years</i>	\$640
Makers Mark	\$320
The Dalmore 12 Años / <i>Years</i>	\$440

### CERVEZA | BEER (cada uno \$140 each)

- Stella Artois 330 ml
- Michelob Ultra 355 ml
- Negra Modelo 355 ml
- Modelo Especial 355 ml
- Corona Extra 355 ml
- Corona Light 355 ml
- Victoria 355 ml

**ATRÁS | BACK**

## COPA DE VINO / WINE GLASS (cada uno \$150 each)

Vino Blanco / *White wine*

Vino Espumoso / *Sprakling Wine*

Vino Rosado / *Rosé Wine*

Vino Tinto / *Red Wine*

## BEBIDAS SIN ALCOHOL | NON-ALCOHOLIC DRINKS

### AGUA | WATER

Agua Cristal	\$80
Agua de Piedra mineral 750 ml	\$210
Agua de Piedra natural 750 ml	\$210
Perrier mineral 330 ml	\$130
St. Pellegrino 505 ml	\$130
Schweppes Agua Tónica	\$130

## JUGOS Y REFRESCOS | JUICES & SODAS (cada uno \$130 each)

Jugo de manzana / *Apple juice*

Jugo de naranja / *Orange juice*

Jugo de piña / *Pineapple juice*

Jugo de tomate / *Tomato juice*

Jugo de toronja / *Grapefruit juice*

Juego de uva / *Grape juice*

Naranjada / *Orangeade*

ATRÁS | BACK

Limonada / *Lemonade*  
Coca Cola Zero 355ml  
Coca Cola Regular 355ml  
Coca Cola Light 355ml  
Fanta 355ml  
Sprite 355 ml  
Sprite Cero 355ml  
Ginger Ale

## BEBIDAS ENERGETIZANTES | ENERGY DRINKS

Red Bull	\$130
Red Bull Tropical	\$130



ATRÁS | BACK

## CAFÉ | COFFEE

Americano / *American*  
Capuchino / *Cappuccino*

\$90

\$130



ATRÁS | BACK



# Azúcar

CARIBBEAN CUISINE

Los precios aplican para huéspedes y socios en Plan Europeo. Precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos.

\*Los gramos corresponden a la carne incluida en el platillo.

\*\*Este platillo no es parte del Plan Todo Incluido.

*Prices apply for guests and members with European Plan.*

*Prices are in Mexican pesos. Taxes are included.*

*\*Grams correspond to the meat included in the dish.*

*\*\*This dish is not part of the All-Inclusive Plan.*

El proceso de elaboración de nuestros platillos cuenta con la certificación Distintivo H por altos estándares de higiene, y que es otorgado por SECTUR, la cual nos obliga a notificarle que el consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del comensal.

*Our dishes elaboration process has the Distinctive H certification for high hygiene standards, which is granted by SECTUR and obliges us to notify you that the consumption of raw food is under the diner's responsibility.*