



International Menu

By Kore Tulum Retreat and Spa Resort

ENTRADAS

- Calamar tempura con cremoso de ajo
- Mejillones al vino blanco

STARTERS

- Squid tempura with creamy garlic
- Mussels in white wine

ENSALADAS

- Ensalada mixta
- Ensalada César

SALADS

- Mixed salad
- Caesar salad

SOPAS

- Sopa de mariscos
- Bisquet de camarón

SOUPS

- Seafood soup
- Shrimp biscuit

PLATO FUERTE

- Salmón ennegrecido
Con arroz y vegetales
- Filete de atún en salsa bernés
Con espagueti y vegetales
- Filete de pescado en salsa cardenal
Con arroz y vegetales
- Brocheta de pollo a la BBQ
Con arroz y vegetales
- Arrachera con salsa gravy
Con papa al horno y vegetales
- Pulpo en su tinta
Con espagueti y vegetales
- Pechuga de pollo en salsa de champiñones
Con arroz y vegetales

MAIN DISHES

- Blackened salmon
With rice and vegetables
- Tuna fillet in bernese sauce
With spaghetti and vegetables
- Fish fillet in cardenal sauce
With rice and vegetables
- BBQ chicken skewer
With rice and vegetables
- Skirt steak with gravy sauce
With baked potato and vegetables
- Octopus in ink sauce
With spaghetti and vegetables
- Chicken breast in mushroom sauce
With rice and vegetables

PASTAS

- Fettuccini Alfredo
Con pollo y champiñones
- Linguini al pesto
Con camarones o pollo
- Espagueti a la boloñesa
- Penne 3 quesos
- Espagueti primavera
- Espagueti al burro
- Espagueti arrabiata
Con camarones o pollo
- Lasaña napolitana

PASTAS

- Fettuccini Alfredo
With chicken and mushrooms
- Linguine al pesto
With shrimp or chicken
- Bolognese spaghetti
- Penne 3 cheese
- Spring spaghetti
- Butter spaghetti
- Arrabiata spaghetti
With shrimp or chicken
- Neapolitan lasagna

POSTRES

- Tiramisú
- Mousse de chocolate
- Opera de café
- Helado del día

DESSERTS

- Tiramisu
- Chocolate mousse
- Coffee opera
- Ice cream of the day



MENÚ Italiano



PRIMI & ZUPPA

BRUSCHETTA CAMARON Y CHAMPIÑONES

Con pan de hogaza y hierbas finas

CARPACIO DE PULPO

Vinagreta de paprika y hojuelas de ajo confitado

BERENJENA A LA PARMESANA

Con una base de salsa de tomate y miel de abeja

CAPUCCINO DE TOMATE

Crema napolitana con una espuma de anís

SOPA MINISTRONE

Tradicional sopa italiana

PASTA

PENNE

En salsa de eneldo con salmón

SPAGHETTI AL PESTO

Con pechuga de pollo a la parmesana

FETTUCCINE AL FUNGHI

Con champiñones, setas y portobello

LASAGNA BOLOGNESE

LASAGNA VEGETARIANA

Para los amantes de los vegetales

GNOCHIS

En salsa napolitana

SECONDI

OSSOBUCCO

Ossobuco alla Milanese con Gremolata

SALMON

Envuelto en pasta phyllo al vino blanco con una ensalada de berros

POLLITO DE LECHE

Horneado a la pizzaiola

CAMARONES

Envuelto en prosciutto a la parrilla

INSALATA

ENSALADA CAPRESSE

Queso mozzarella, tomate, reducción de vinagre balsámico y pesto

ENSALADA BOCELLI

Napoleón de tomate, espinaca y queso de cabra con vinagreta italiana

PIZZA

PIZZA MODENA

Pizza de carpaccio de filete de res, queso brie, tomates frescos y arúgula

PIZZA VENECIA

Pizza de rollos de tocino rellenos de queso roquefort

PIZZA GENOVA

Pizza de mozzarella de Búfala, queso emmental, láminas de parmesano y albahaca

PIZZA FLORENCIA

Pizza de tomate, queso mozzarella, calabacín y bresaola

PIZZA LOMBARDIA

Pizza vegana de espinacas, tomate cherry deshidratado y almendras tostadas

PIZZA CALABRIA

Pizza de ostión ahumado, anchoas, palmito y queso de cabra

PIZZA PIAMONTE

Pizza de salmón ahumado, queso crema, cebollín, mozzarella, aceitunas y parmesano

DOLCI

DÚO DE CANOLLI SICILIANO

Relleno de crema y fruta confitada

PANETTONE

Crema de Carsolina de chocolate acompañada de panettone horneado

TIRAMISÚ

Tradicional postre italiano

HELADO DE LA CASA



Italian MENU



PRIMI & ZUPPA

BRUSCHETTA SHRIMP & MUSHROOMS

With loaf of bread & fine herbs

OCTOPUS CARPACCIO

With paprika vinaigrette and garlic confit flakes

PARMIGIAN EGG PLANT

With tomato sauce and local honey

TOMATO CAPUCCINO

Napolitan cream soup with anisette foam

MINISTRONE SOUP

Traditional italian soup

PASTA

PENNE

In dill sauce with salmon

PESTO SPAGHETTI

With chicken breast alla parmigiana

FETTUCCINE

With mushrooms and portabello

LASAGNA BOLOGNESE

VEGETARIAN LASAGNA

For vegetables lovers

GNOCHIS

In napolitan sauce

SECONDI

OSSOBUCO

Ossobuco alla Milanese with Gremolata

SALMON

Wrapped in phillo with wine and watercress salad

ROCK CORNISH

Baked au pizzaiola style

SHIRMP

Grilled shrimps covered in prosciutto

INSALATA

CAPRESSE SALAD

Mozzarella cheese, tomato, balsamic vinaigrette dressing and pesto

BOCELLI SALAD

Tomato napoleon spinach and goat cheese with italian vinaigrette

PIZZA

MODENA PIZZA

Beef fillet carpaccio pizza, brie cheese, fresh tomatoes and arugula

VENECIA PIZZA

Made it with bacon rolls filled with blue cheese

GENOVA PIZZA

Mozzarella de Búfala pizza with emmental cheese, parmesan petals and basil

FLORENCIA PIZZA

Tomato pizza with mozzarella cheese, courgette and bresaola

LOMBARDIA PIZZA

Spinach vegan pizza with dehydrated cherry tomatoes and toasted almond flakes

CALABRIA PIZZA

Smoked oyster, anchovies, palm hearts and goat cheese

PIAMONTE PIZZA

Smoked salmon pizza with cream cheese chives, mozzarella, olives and parmesan

DOLCI

SICILIANI CANNOLI DUET

Filled with cream and confit fruit

PANETTONE

Chocolate Carsolina creme with baked pannetone

TIRAMISU

Traditional italian dessert

HOMEMADE GELATO

MENU ORIENTAL

ENSALADAS Y ENTRADAS

Rollitos Primavera

Tradicional rollo oriental relleno de vegetales.

Yum Makua Yao

Berenjena a la parrilla, chile dulce tailandés, chalotes, hojas de menta, cilantro y huevos duros servidos con vegetales mixtos a la parrilla.

Som Tum (ensalada de papaya)

Juliana de papaya verde con ajo, chile tailandés, tomate, cangrejo, maní molido, jugo de limón y judías verdes

Yum Nuea

Ensalada tibia de res con vegetales crujientes, aderezo de lima y chile, brotes de soja y tofu, haba, champiñones, apio, zanahoria, cebolla verde y salteado de tofucón salsa de ostras.

Codorniz crujiente

Marinadas y cubiertas de ajo, servido sobre una cama de lechuga fresca y fideos chinos, acompañado de una salsa de chile levemente dulce.

SOPAS

Tom Kha Kai

Sopa de coco picante con pollo, verduras, setas, galanga fresco y chiles frescos.

Tom Yum Vegetales y queso de soja

Sopa picante con vegetales mixtos, tofu, hierba de limón, galanga fresca, hojas de menta, setas de paja y jugo de limón.

PASTAS Y ARROZ

Mee Krob

Fideos crujientes dulces con pollo y verduras.

Pad Mil

Salteado con tallarines de arroz con huevo cerdo, cebolla verde y lima.

Carne de cangrejo frito con arroz

Arroz frito con carne de cangrejo, huevo, cebollín, cilantro, pepino, salsa Srirachay, tortilla de wonton frito.

PLATOS FUERTES

Nuea Phad Nam Man Hoy

Sofrito de res, cebollitas y hongos straw en salsa de ostión.

Undamun

Filete de pescado al vapor con fideos transparentes, limón y picante.

Papas Curry

Cocinadas con hierbas finas a fuego lento, con curry amarillo y leche de coco suave.

Goong Siam

Camarones picantes con chile guajillo, bamboo tierno, puerro y pimienta roja sobre una tortilla de arroz frita.

WOK

Gapow Pad

Stir frito de pechuga de pato con chile fresco, hojas de albahaca, cebolla y pimienta roja.

Pad Nam Mun Hoy

Stir frito de camarón con salsa de ostras, vegetales verdes y chalotes.

Para Ram

Verduras al vapor con salsa de maní tailandés.



POSTRES

- Crema de mango caramelizada.
- Dumplings de lyches y coco.
- Helado de té verde aromatizado con menta (hecha en casa).
- Banh cam rellenas de arroz dulce.

ORIENTAL MENU

SALADS AND ENTREES

Spring Rolls

Traditional spring roll vegetables filler.

Yum Makua Yao

Grilled eggplant, thai sweet chili, shallots, mint leaves, coriander and hard boiled eggs served with grilled mixed vegetables.

Som Tum

Thin sliced green papaya with garlic, thai chili, tomato, crab meat, ground peanut, lime juice and green bean.

Yum Nuea

Warm beef salad with crust vegetables, lemon dressing and chili tofu and soy sprouts, beans, mushrooms, celery, carrots, green onion and tofu saute in oyster sauce.

Crust Quail

Marinated and covered in garlic, server over fresh lettuce and chinese noodles with soft and sweet chili sauce.

SOUPS

Tom Kha Kai

Spicy coconut soup with chicken, vegetables, wild mushrooms, fresh galangal and chili.

Tom Yum Vegetables and soy cheese

Spicy soup with mixed vegetables, tofu, lime herb, fresh galangal, mint leaves, wild mushrooms and lime juice.

NOODLES AND RICE

Mee Krob

Sweet crust noodles with chicken and vegetables.

Pad Mil

Rice noodles sautee with eggs, pork, green onion and lemon.

Fried Crab meat with rice

Fried rice with crab meat, eggs, chives, coriander, cucumber, Sriracha spicy sauce and fried wonton tortilla.

MAIN COURSE

Nuea Phad Nam Man Hoy

Beef stir fried, spring onions, straw mushrooms in oyster sauce.

Undamun

Steamed fish fillet with clear noodles, lime and spicy chili.

Curry Potatoes

Cooked with yellow curry and soft coconut milk.

Goong Siam

Spicy shrimps with dried chili tender bamboo leek, red bell pepper over a rice fried tortilla.

WOK

Gapow Pad

Stir fried duck breast with fresh chili basil leaves, onion and red bell pepper.

Pad Nam Mun Hoy

Stir fried shrimps with oyster sauce, green vegetables and shallots.

Pra Ram

Steamed vegetables with peanut thai sauce.



DESSERT

- Caramelized mango mousse.
- Coconut and lychees dumplings
- Homemade green tea perfumed with mint.
- Banh cam fillet with sweet rice.

MENÚ MEXICANO

MEXICAN MENU

ENTRADAS

• **Martini de maíz blanco** •

• **Guacamole - Pico de gallo** •

Aguacate, tomate, cebolla, cilantro, sal y limón

• **Tostadas de camarón** •

Tostada de tortilla de maíz, camarón, lechuga, queso, crema y aguacate

• **Sopes de cochinita** •

Sopes de masa de maíz, frijoles, carne de cerdo y cebolla morada curtida

• **Tamales colados de pollo** •

Masa de maíz, aceite, pollo, jitomate y cebolla

• **Frijoles charros** •

Frijoles bayos, chorizo, pimiento morrón de colores y tocino



APPETIZERS

• **White corn martini** •

• **Guacamole - Pico de gallo** •

Avocado, tomato, onion, fresh coriander, salt and lemon

• **Shrimp toasts** •

Corn tortilla toast, shrimp, lettuce, cheese, cream and avocado

• **Cochinita sopes** •

Corn dough sopes, beans, pork and red onion pickle

• **Chicken tamales** •

Corn dough, oil, chicken, tomato and onion

• **Charro beans** •

Bayo beans, sausage, colored bell peppers and bacon

PLATO FUERTE

• **Tampiqueña** •

Con frijoles, guacamole y quesadillas

• **Alambre de arrachera** •

Con cebolla y pimientos morrón

• **Chiles rellenos** •

Carne molida, frutos secos y queso con crema de nuez

• **Pozole rojo** •

Cerdo, maíz pozolero, guarniciones: Lechuga, queso, rábano, orégano y aguacate

• **Tacos al pastor** •

Salsa verde

• **Enchiladas de pollo** •

Con mole, salsa verde o roja

• **Filete de pescado** •

Al ajillo o al mojo de ajo



MAIN COURSE

• **Tampiqueña (Beef)** •

With beans, guacamole and quesadillas

• **Flank steak wire** •

With onion and bell peppers

• **Stuffed peppers** •

Ground beef, nuts and cheese with walnut cream

• **Red pozole** •

Pork, grain corn and side dishes: Lettuce, cheese, red radish, oregan and avocado

• **Tacos al pastor** •

Green sauce

• **Chicken enchiladas** •

With hot chilis and cacao sauce, green or red sauce

• **Fish fillet** •

Guajillo chili pepers or garlic mojo

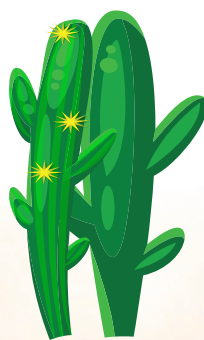
POSTRES

• Gelatina mosaico

• Pastel de queso

• Canelones de fruta tropical

• Helados de fresa y chocolate



DESSERTS

• Mosaic gelatin

• Cheesecake

• Tropical fruit cannelloni

• Strawberry and chocolate ice cream

Mar y Tierra

MENÚ

V Comida vegetariana / vegana

ENTRADAS

- Callo de hacha
en cama de jicama con aguayón de pimientos
- Tiradito de atún
con suprema de limón y salsa de pescado
- Pulpa de jaiba gratinada
en concha de mejillones
- Manita de cangrejo
en salsa de guajillo
- Aguacate relleno
de verdura y frijoles **V**
- Medallón de vegetales asados
con germen de alfalfa **V**

ENSALADAS

- Ensalada de berros y lechuga radichio
con aderezo de balsámico **V**
- Ensalada de espinacas
con frutos rojos en salsa de mangos **V**
- Bowl con lechuga, espinacas y frutos rojos **V**

SOPA Y CREMA

- Sopa de piedra perfumada con epazote
- Crema de ajo
con crotones, orégano y alcachofa
- Crema de tomate **V**

PLATOS FUERTES

- Camarones
con col de Bruselas a la mantequilla, zanahoria y ejote
- Medallón de mahi mahi
en reducción de vino tinto con papas y espárragos
- Camarones a la diabla con pasta linguini
con tomate cherry, calabacita y rábano cambray
- Rack Ternera
en salsa de estregón con papa cambray espárrago
- Medallón Wellington
con salsa de pimienta rosada, papa cambray y tomate cherry
- Lomo de cerdo
relleno con queso, espinaca con salsa de ciruela
- Hamburguesa del Chef:
res, lechuga, tomate, piña, tocino, zanahoria, calabacita y tomate cherry, con papa gajo caramelizada
- Pato relleno de mousse de hígado de pollo
con salsa de champiñones
- Pechuga de pollo rellena de mariscos
- Pechuga al parmesano con vegetales
- Pasta fussili al pesto **V**
- Lasaña de verduras **V**

POSTRES

- Parfait de 3 chocolates
- Flan napolitano
- Pastel de 3 leches
- Sinfonía de frutas con hojas de menta **V**

Surf & Turf

MENU

V Vegetarian / vegan food

STARTERS

- Ax callus
in bed of Jicama with peppers sauce
- Tuna tiradito
with lemon supreme and fish sauce
- Gratinated crab pulp
in mussel shell
- Crab hand
in guajillo sauce
- Avocado stuffed
with vegetables and beans **V**
- Roasted vegetable medallion
with alfalfa sprouts **V**

SALADS

- Watercress and radichio lettuce salad
with balsamic dressing **V**
- Spinach salad
with red fruits in mango sauce **V**
- Bowl with lettuce, spinach and red berries **V**

SOUP & CREAM

- Stone soup scented with epazote
- Garlic cream
with croutons, oregan and artichoke
- Tomato cream **V**

MAIN COURSE

- Shrimp
with butter Brussels cabbages, carrots and green beans
- Mahi mahi medallion
in red wine reduction with potatoes and asparagus
- Shrimp devilled with linguine pasta
with cherry tomato, zucchini and cambray radish
- Rack of veal
in tarragon sauce with spring potatoes and asparagus
- Wellington medallion
with pink pepper sauce, spring potato and cherry tomato
- Pork loin
stuffed with cheese, spinach with plum sauce
- Chef's burger:
beef, lettuce, tomato, bacon, carrot, pumpkin and cherry tomato and pineapple with caramelized potato wedges
- Duck stuffed with chicken liver mousse
with mushroom sauce
- Seafood stuffed chicken breast
- Parmesan breast with vegetables
- Fusilli pasta with pesto **V**
- Vegetable lasagña **V**

DESSERT

- 3 chocolates Parfait
- Neapolitan pudding
- 3 milks cake
- Shymphony of fruits with mint leaves