



## **ENTRADAS**

**Charcutería y Quesos**, Proscuitto, Salami, Bresaola, Grana Padano, Pecorino, Chutney De Piña, Aceitunas, Crostinis 220

**Charcuterie And Cheese Board**, Proscuitto, Salami, Bresaola, Grana Padano, Pecorino, Pineapple Chutney, Crostinis, Marinated Olives 220

**Tártara De Atún, Fonduta De Azafrán**, Poro y Queso De Cabra, Pistaches, Aioli De Limón, Vinagreta de Ajonjolí 250

**Tuna Tartar**, Saffron Leek Fonduta, Pistachio, Lemon Aioli, Sweet Potato Chips, Sesame Vinaigrette 250

**Arancini**, Arroz Arborio, Huitlacoche, Elote, Grano Padano, Arugula, Salsa De Tomate 150

**Arancini**, Deep Fried Spheres Of Arborio Rice, Huitlacoche, Corn, Shaved Grano Padano, Arugula, Pomodoro Sauce 150

**Pulpo Cocinado Sous Vide**, Pico De Gallo De Piña, Pure de Berenjena Tatemada, Aguacate 220  
**Sous Vide Octopus**, Grilled Pineapple Salsa, Charred Eggplant Puree, Avocado 220

**Carpaccio De Res**, Aceite De Trufa, Queso Parmesano, Alcaparra Frita, Vegetales Curtidos, Croton 220

**Truffled Beef Carpaccio**, Crispy Capers, Parmigiano, Crostini, House Pickles 220

**Esparragos Asados**, Salsa Macha, Albahaca, Furikake, Limón 140

**Grilled Asparagus**, Macha Sauce, Basil, Furikake, Lime 140

**Guacamole**, Sandía, Totopos, Tierra De Limón 120

**Guacamole**, Watermelon, Lemon Soil 120

## **ENSALADA**

**Sandia**, Queso Feta, Aceite De Cebollín, Tierra De Hierbabuena, Miel De Abeja Pistache, Perlas de Balsámico, Pepino 150

**Watermelon**, Feta Cheese, Cucumber, Mint, Pistachio, Balsamic Pearls, Honey 150

**Queso Burrata**, Tomato Cherry, Tomato Orgánico, Rambutan, Zarcamora, Salsa De Hierbas, Perlas De Balsamico, Pepitas 240

**Burrata Cheese**, Cherry Tomato, Vine Ripped Tomato, Rambutan, blackberry, Salsa Verde, Pumpkin Seeds, Balsamic Pearls 240

**Espinaca**, Arúgala, Cebolla Morada Curtida, Rabano Sandia, Grana Padano, Tomato Cherry, Vinagreta De Limón y Albahaca 160

**Spinach**, Arugula, Pickled Red Onion, Cucumber, Watermelon Radish, Grana Padano, Cherry Tomato Basil Lemon Vinaigrette 160

**Betabel Rostizado**, Queso De Cabra Con Nuez, Emulsión De Betabel, Naranja, Aceite De Cebollín, Arúgala Albahaca 140  
**Roasted Red Beet**, Pecan Crumbled Goat Cheese, Red Beetroot Emulsion, Orange Segments, Chive Oil, Arugula, Basil 140

### **CEVICHE Y TIRADITO**

**Ceviche de Pesca Del Día**, Leche De Tigre, Camote, Puré De Aguacate, Elote, Fritura de Camote 200  
**Catch Of The Day Ceviche**, Herbs, Lemon, Avocado Puree, Corn, Crispy Sweet Potato 200

**Tiradito De Pesca Del Día**, Salsa Martajada, Salsa Macha, Furikake, Vinagreta De Limón 200  
**Catch Of The Day Crudo**, Martajada Sauce, Macha Sauce, Furikake, Lemon Vinaigrette 200

### **PROTEINA**

**Filete De Res**, Salsa De Shitaki Y Porcini, Gratinado de Papa y Camote, Betabel, Espárragos 420  
**Beef Tenderloin**, Shitaki and Porcini Sauce, Potato Gratin, Roasted Beets, Asparagus, 420

**Hamburguesa Res**, Pan De La Casa Peperonata, Fritura De Cebolla, Lechuga, Papas Fritas Con Aceite de Trufa Y Queso Parmesano 250

**Beef Hamburger**, House Made Bun, Peperonata, Crispy Onions, Lettuce, Truffled Parmesan Fries 250

**Filete De Pesca Del Dia**, Al Ajillo, Betabel Rostizado, Espárragos, Papa Cambray 320  
**Catch Of The Day**, Al Ajillo Sauce, Roasted Beets, Asparagus, Mini Potato 320

**Pechuga De Pollo Rellena** De Queso De Cabra Y Espinacas, Salsa De Limón, Paprika Y Dijon, Col Morada, Pure de Coliflor 280

**Stuffed Chicken Breast**, Goat Cheese, Spinach, Braised Red Cabbage, Cauliflower Puree, Lemon Paprika Dijon Sauce, Crispy Chick Peas 280

### **PASTA HECHA EN CASA Y RISOTTO**

House Made Pasta And Risotto

**Ravioli**, Relleno De Champiñones Salteados Al Ajillo, Salsa De Queso Mascarpone 300  
**Ravioli**, Filled With Sauteed Mushrooms, Garlic, Huajillo Pepper, Marcarpone Sauce 300

**Tagliatelle**, salsa boloñesa clásica de La Nonna, queso parmesano, albahaca 250

**Tagliatelle**, classic bolognese sauce, Nonna's recipe, parmesan cheese, basil 250

**Ravioli Relleno** De Huitlacoche, Maíz, Cebolla, Ajo, Salsa de Chiles Poblanos, Queso Parmesano 300

**Ravioli**, Filled With Huitlacoche, Corn, Garlic, Onion, Poblano Pepper Sauce, Parmesan Cheese 300

**Ñoqui De Camote**, Salsa De Tomate, Queso Burrata, Albahaca 280

**Sweet Potato Gnocchi**, Pomodoro Sauce, Burrata, Basil 280

**Camarones Marinados**, Risotto De Limón y Azafrán, Tomates Cherry, Cilantro 320

**Seared Marinated Shrimp**, Lemon Saffron Risotto, Cherry Tomato, Cilantro 320



### **Menu De Niños**

#### **Kids Menu**

Salsa Boloñesa Clásica, Queso Parmesano, Albahaca 160  
Fusili, Classic Bolognese, Parmesan Cheese, Basil 160

Papas A La Francesa, Tartara 90  
French Fries, Tartar 90

Deditos De Pollo Empanizados, Tartara, Chips 120  
House Made Chicken Fingers, Tartar, Chips 120

Deditos De Pescado Empanizados, Tartara, Chips 120  
House Made Fish Fingers, Tartar, Chips 120

**TO RESERVE A TABLE AT BLU HUATULCO  
PLEASE USE OPEN TABLE OR SEND US A  
WHATSAPP MESSAGE.**

**TELL US THE DAY, TIME, PEOPLE IN YOUR  
PARTY AND THE OCCASION.**

**WHATSAPP: +52 958 100 3223**