

Tamarindo

Dinner

Appetizers

Entradas

Casserole Tamale in Tomato & Goose Foot Leaf Broth  
Tamal colado sobre caldillo de tomate y epazote

**Tostada Tlayuda in Oaxaca Cheese, Black Beans,
Flank Steak and Cactus Salad** 
Tostada Tlayuda de Queso Oaxaca, Frijol Negro Arrachera Asada y Ensalada de Nopal Crudo

**Torito Stuffed Guero Peppers
with Shrimp Wrapped in Blue Corn**
Torito Relleno de Camarón Envuelto en Maíz Azul

Shrimp Gorditas with Avocado & Asparagus Vinaigrette 
Torito Relleno de Camarón Envuelto en Maíz Azul

Salads

Ensaladas

**Octopus Carpaccio with Purslane Sprouts and
Pineapple Salad with Mango & Mezcal Vinaigrette** 
Carpacho de Pulpo con Ensalada de Verdolagas, Piña Asada con Vinagreta de Mango y Mezcal

**Spinach Salad with Water Fruit, Panela Cheese, Julienne Tortilla
and Black Beans with Tamarindo & Chili Dressing**  
Ensalada de Espinacas, Panela, Jicama, Fritura de Maíz, Frijol Negro con Aderezo de Tamarindo y Chile

Tuna & Shrimp Aguachile with Apple Salad Cilantro 
Aguachile Negro de Atún y Camarón con Mini Ensalada de Manzana y Cilantro



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have any allergies please inform the manager of this restaurant.
Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.



SECRETS®
Resorts & Spas

Tamarindo

Soups & Creams

Sopas y Cremas

Creamy Beans Soup with “Requeson” Cheese & Sausage  
Crema de Frijol con Flan de Requesón y Chorizo Asado

Creamy Tortilla Soup with Rattlesnake Pepper  
Sopa de Tortilla Espuma de Crema y Chile Cascabel

Poblano Pepper Cream with Panela Cheese & Corn Relish  
Crema Poblana con Relish de Elote y Panela

Main Dishes

Platos Principales

***Banana Leaf Lamb Wrap Over Fine Slices of Mash
Corn Complemented with a Delightful Beer Sauce*** 
Mixiote de Cordero en Salsa Borracha

***Molcajete Chicken or Beef Steak in Beer Sauce
with “Charro” Beans & Guacamole***
Molcajete de Pollo o Arrachera en Salsa Borracha Acompañado de frijoles Charros y Guacamole

***Fish Fillet in Dry Shrimp Mole
with Puree´ Banana & Grilled Vegetables*** 
Crema Poblana con Relish de Elote y Panela

***Marinated Chicken Over “Tamal” in “Huitlacoche”
with Guacamole and Mexican Sauce*** 
Pollo Marinado Sobre Tamal de Huitlacoche con Guacamole Estilo Chema y Salsa Mexicana

***Stuffed Pork Squash Blossom in Pasilla Chili Sauce
with Mashed Potato & Grilled Vegetables*** 
Cerdo Relleno de Flor de Calabaza en Salsa de Chile Pasilla con Puré de Papa y Vegetales

***Shrimp in Creamy Mezcal Sauce and
Grasshoppers Over Potato Confit with Pear &
Coriander Salad*** 
Camarones en Cremosa Salsa de Mezcal y Chapulines Sobre Papa Confitada, con Ensalada de Pera y Cilantro



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have any allergies please inform the manager of this restaurant.
Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.



SECRETS®
Resorts & Spas

Tamarindo

Desserts

Postres

Natilla

Burnt Caramel Custard, Coconut Ice Cream and Eggnog Sauce
Natilla Quemada de Cajeta, Helado de Coco y Salsa de Rompope

Flan de Carmelo

Grand Ma's Traditional Caramel Custard
Tradicional de la Abuelita al Caramelo

Pistachio Rice Pudding

Rice Pudding with Pistachio Flavor
Arroz con Leche Sabor Pistache

Fondant

Dark Chocolate & Poblano Mole, Requeson Cheese, Red Chili Sauce & Vanilla Ice Cream

Tres Leches

Traditional Three Milk Cake with Passion Fruit
Tradicional Pastel de Tres Leches con Fruta de la Pasión

Delicia de Camote

Sweet Potato with Pineapple & Mezcal
Camote Dulce y Piña con un Toque de Mezcal



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have any allergies please inform the manager of this restaurant.
Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.



SECRETS®
Resorts & Spas