



TIERRA TROPICAL  
SAN FRANCISCO | RIVIERA NAYARIT  
M É X I C O

ENGLISH

ESPAÑOL

*Carlos García*

Chef Ejecutivo

Discover more about our services | Descubre más sobre nuestros servicios



## APERITIVOS



### Guacamole clásico / \$220

Marinado con aceite de oliva, pepino, cebolla y queso fresco de rancho. (250 grs)

### Risotto de hongos / \$240

Cocinados en una reducción de champiñón y vino blanco, queso parmesano, aceite de trufa. (150 grs)

### Chile relleno de Ratatouille / \$240

Queso tofu, salsa pomodoro. (150 grs)

### Carpaccio de betabeles orgánicos / \$250

Vinagreta de pistaches, queso parmesano, merengues de apionabo, tosta de semilla. (130 grs)

### Aguachile de pepita tatemada / \$240

Y portobello confitado, sofrito de espinaca, espuma de hongos, crujiente de champiñón. (150 grs)

## DE NUESTRO HUERTO

### Ensalada Piamonte / \$220

Ensalada de betabel, destellos de hongos, queso de cabra y vinagreta de balsámico. (150 grs)

 [Click para ver la foto.](#)

 VEGETARIANO  VEGANO







## Ensalada de camarón al grill / \$280

Lechugas orgánicas, pimiento asado, ejote francés, calabacita, queso enchilado, vinagreta de piña asada. (150 grs)

## Tartar de betabel / \$240

Mix de betabel, aguacate fresco, quinoa, alga wakame, espuma de chiles toreados. (200 grs)

LA FRESCURA DEL MAR

## Camarones tatemados / \$350

En adobo de chiles, ensalada de legumbres, aderezo huichol. (250 grs)

## Aguachile Tierra Tropical\*° / \$290

Camarón mezclado con piña, pepino, cebolla y aguacate marinado con la salsa de tu elección. (180 grs)

### Salsas:

**Mazateca:** Base de chile chiltepín, chile de árbol, guajillo, limón.

**Tatemada:** Mezcla de vegetales, soya, aceite de ajonjolí y limón.

**Tradicional:** Pasta de chiles tatemados

## Montadito de camarón\*° / \$290

Curtido con echalot, queso enchilado, gelee de limón real, aguacate asado y gazpacho moreliano. (180 grs)

 [Click para ver la foto.](#)

° Alimentos con picor medio-alto.

\*Alimentos crudos bajo responsabilidad del cliente.

 VEGETARIANO  VEGANO





## Tartar de atún\* / \$320

Marinado con mostaza Dijon, chile chipotle y chicharrón prensado, espuma de ostión, y tostada de camarón seco. (120 grs)

## Carpaccio de pesca del día\* / \$260

Leche de yaka, aguacate fresco, humus de garbanzo, aceite de trufa, merengues de apionabo, sorbete de limón real y betabel. (120 grs)

## Tataki de atún\* / \$310

Costra de cebolla, ajo blanco, emulsión de cacahuate y habanero, aceite de cilantro. (130 grs)

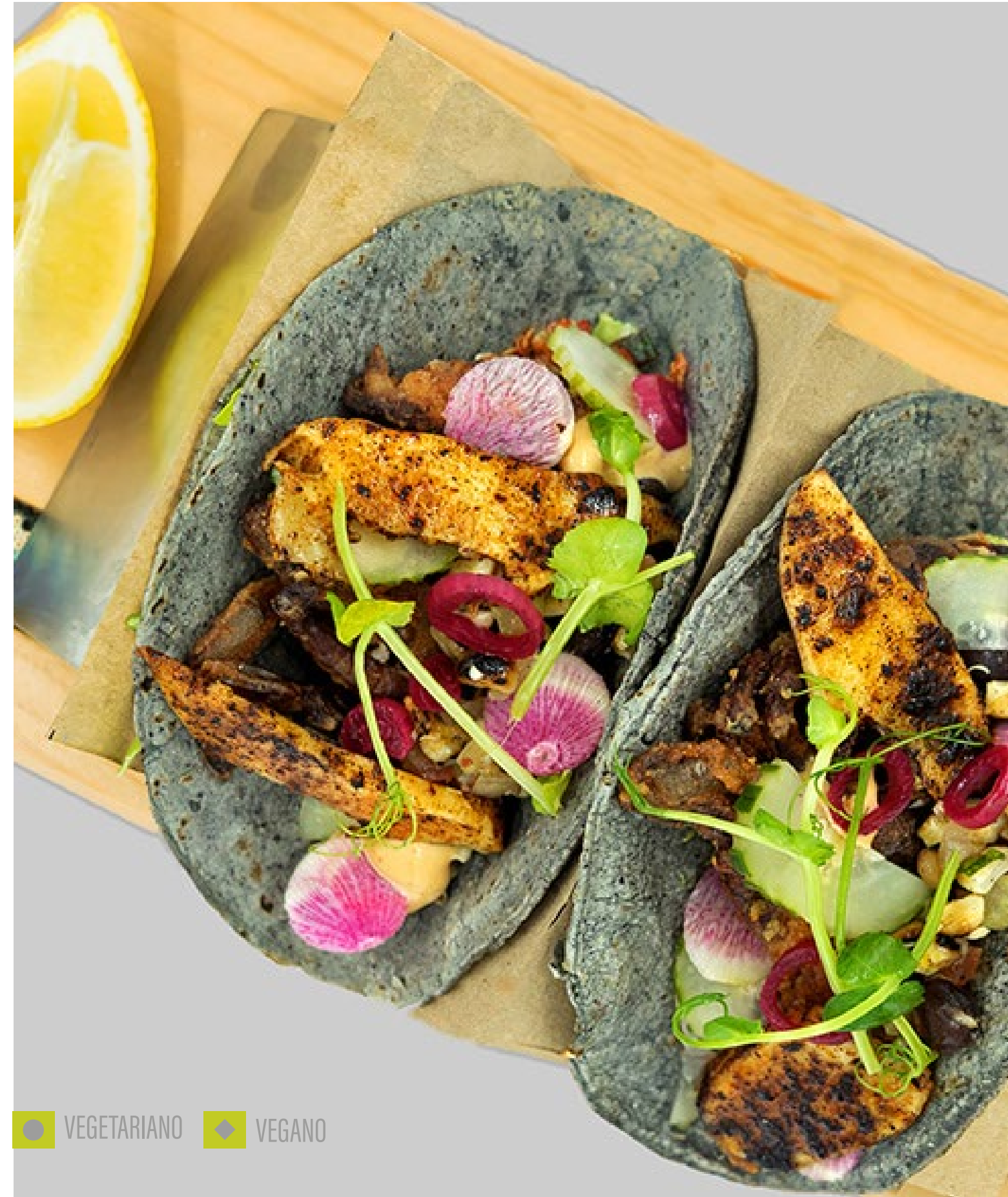
### LOS TACOS DE TIERRA TROPICAL

## Taco oriental / \$290

Variedad de vegetales, germinado de alfalfa, frijol refrito, aguacate fresco. (3 pzs)

## Taco de panceta / \$360

Frijol puerco, mousse de jalapeño, mole coloradito, escabechito, queso enchilado, jocoque fresco. (3 pzs)



 [Click para ver la foto.](#)

° Alimentos con picor medio-alto.

\*Alimentos crudos bajo responsabilidad del cliente.

 VEGETARIANO  VEGANO





## Taco de arrachera / \$370

Montado sobre tortilla azul, salteado con chintextle y hongos, mousse de aguacate, cebolla negra, aguacate fresco, chapulín, arúgula. (3 pzs)

## Taco de jaiba suave / \$320

Puré rústico de aguacate, pepino encurtido, jaiba rebozada, esquite, kimchi, caracol, mayonesa de chile mixe. (2 pzs)

## Taco de pulpo / \$380

Costra de queso, pulpo en adobo y cocinado al grill, frijol puerco, cebolla cambray, queso de rancho, arúgula. (3 pzs)

## Taco de atún\* / \$330

Tortilla de jícama, atún al grill, paté de camarón ahumado, vinagreta tibia de elote y piña, aguacate tatemado. (2 pzs)

## Taco de camarón capeado / \$310

Costra de queso, chile toreado, vinagreta de aguacate, col y zanahoria curtida. (2 pzs)

## Taco de pescado capeado / \$290

Costra de queso, chile toreado, vinagreta de aguacate, col y zanahoria curtida. (2 pzs)



 [Click para ver la foto.](#)

*° Alimentos con picor medio-alto.*

*\*Alimentos crudos bajo responsabilidad del cliente.*





## HAMBURGUESAS

### De res angus / \$380

Carne preparada con tocino y especias, acompañada de queso cabra, cebolla caramelizada y pera al vino tinto, papitas cambray en aceite de romero, y tomate cherry fresco. (250 grs)

### De camarón y pulpo zarandeado / \$390

Cocinado al grill y napeado con salsa zarandera, salteado de portobello y cebolla al ajillo, aderezo de piña y dijon, gratín de queso, papitas cambray en aceite de chile. (200 grs)

### Vegetariana / \$360

Portobello confitado y puesto a la parrilla, queso de cabra, acompañados de aros de cebolla, aguacate fresco, papitas cambray en aceite de romero. (200 grs)

## ESPECIALES

### Pesca de la bahía / \$420

Cocinado en mantequilla de hierbas, escamas de betabel, puré de zanahoria, espárrago y palmito al grill, salsa "beurre blanc". (200 grs)

 [Click para ver la foto.](#)

 VEGETARIANO  VEGANO









**Muliix** / \$230 

El limón, de aquellos azahares desatados por la luz de la luna, crema de limón y buñuelo de aire que enaltecen y glorifican al paladar.

**Ahuacatl** / \$250  

Una sinfonía al aguacate, que hace contraste con el tono amargo del chocolate, crumble vegano y flores del huerto.

**Nanishé** / \$240 

Al alto cocotero trepé, ágil y ligero, para alcanzar el coco deseado, con un relleno de piña asada y chocolate blanco, infusionan lo dulce y ácido en cada paladar.


**Las milpas** / \$220 


Soy una espiga de maíz que se alza buscando el cielo, con una gordita de nata, cristales de sal que realzan el sabor a maíz y helado de cuitlacoche.







**Copa de helado / \$215**  (preguntar a mesero por sabores)  
Acompañado de frutos rojos, compota de piña, bombones,  
crema chantilly, obleas. (160 grs)

**Capirotada clásica / \$190**   
Pan brioche, relleno de cebolla dulce, queso cotija, tomates,  
plátano macho, salsa de naranja, helado de piloncillo.

**Capirotada Tierra Tropical / \$210**   
Pan brioche, licor de maíz, crujiente de semillas, plátano  
macho, espuma de naranja, helado de lavanda y tocino.



 [Click para ver la foto.](#)





## STARTERS

### Classic Guacamole / \$220

Marinated with olive oil, cucumber, onion and fresh ranch cheese. (250 grs)

### Mushroom risotto / \$240

Cooked in a mushroom and white wine reduction, parmesan cheese, truffle oil. (150 grs)

### Stuffed chili with Ratatouille / \$240

Tofu cheese, creamy tomato sauce. (150 grs)

### Organic beet carpaccio / \$250

Pistachio vinaigrette, parmesan cheese, celeriac meringues, seed toast. (130 grs)

### Pumpkin seed & confit portobello “Aguachile” / \$240

Stir fried spinach, mushroom foam, crispy mushroom. (150 grs)

## FROM OUR PATCH

### Piamonte Salad / \$220

Beet salad with mushroom flashes, goat cheese and balsamic vinaigrette. (150 grs)



 Click for see the photo.

*°Foods with a medium-high spiciness.  
\*Raw food under client's responsibility*

 VEGETARIAN  VEGAN





## Grilled Shrimp salad / \$280



Organic lettuce, roasted bell pepper, french green bean, zucchini, spicy cheese, roasted pineapple vinaigrette. (150 grs)

## Beets Tartare / \$240



Candied beets mix, fresh avocado, quinoa, wakame seaweed, blistered chili foam. (200 grs)

FRESHNESS FROM THE SEA

## “Tatemado” style shrimp / \$350



In chili marinate, legume salad, “huichol” dressing. (250 grs)

## Tuna tataki\* / \$310



Onion crust, white garlic, peanut and habanero emulsion, coriander oil. (130 grs)

## Aguachile Tierra Tropical\*° / \$290

Shrimp mixed with pineapple, cucumber, onion and avocado marinated with the sauce of your choice. (180 grs)

### Sauces:

**“Mazateca”:** “Chiltepín” chile base, chile “de árbol”, “guajillo”, lime.

**“Tatemada”:** Mixture of vegetables, soy, sesame oil and lime.

**“Traditional”:** “Tatemado” chile paste.



 Click to see the photo.

*°Foods with a medium-high spiciness.  
\*Raw food under client's responsibility*

 VEGETARIAN

 VEGAN





## Shrimp “montadito” \* °

/ \$290



Tanned with shallot, spicy cheese, royal lime gelée, roasted avocado and “Morelian Gazpacho” (200 grs)

## Tuna tartare \* / \$320

Marinated with Dijon mustard, chipotle chili and pressed pork rinds, oyster foam, and dried shrimp toast. (150 grs)

## Catch of the day Carpaccio \* / \$260



Jackfruit milk, fresh avocado, chickpeas hummus, truffle oil, celeriac meringues, royal lime sorbet and beets. (120 grs)

## TIERRA TROPICAL TACOS

### Crab soft taco / \$320



Rustic avocado puree, pickled cucumber, battered crab, “esquite”, kimchi, snail, mix of chilis mayonnaise. (2 pcs)

### Octopus taco / \$380



Cheese crust, grilled marinated octopus, pork beans, cambray onion, ranch cheese, arugula. (3 pcs)

 [Click to see the photo.](#)

 VEGETARIAN

 VEGAN







## Oriental taco / \$290

Variety of sauteed vegetables, alfalfa sprouts, fried beans, fresh avocado. (3 pcs)

## Pork belly taco / \$360

Pork beans, jalapeño mousse, red "mole", "escabechito", spicy cheese, fresh "jocoque". (3 pcs)

## Flank steak taco / \$370

On a blue tortilla, sautéed with "chintextle" and mushrooms, avocado mousse, black onion, fresh avocado, grasshopper, arugula, and refried beans. (3 pcs)

## Tuna taco\* / \$330

Made with jicama tortilla, grilled tuna, smoked shrimp paté, warm corn and pineapple vinaigrette and avocado "tatemado" style. (2 pcs)

## Battered shrimp taco / \$310

Cheese crust, blistered chili, avocado vinaigrette, and pickled cabbage and carrot. (2 pcs)

## Battered fish taco / \$290

Cheese crust, blistered chili, avocado vinaigrette, and pickled cabbage and carrot. (2 pcs)

 [Click to see the photo.](#)

 VEGETARIAN  VEGAN







## BURGUERS

### Angus beef / \$380



Ground meat prepared with bacon and spices, accompanied with goat cheese, caramelized onion, pear in red wine, cambray chips in rosemary oil, and fresh cherry tomato. (250 grs)

### Shrimp & “zarandeado” style Octopus / \$390



Grilled and napped with “zarandera” style sauce, sautéed portobello and garlic onion, pineapple and Dijon dressing, cheese gratin, cambray chips in chili oil. (200 grs)

### Vegetarian / \$360



Candied and grilled portobello, goat cheese, accompanied by onion rings, fresh avocado, cambray chips in rosemary oil. (200 grs)

## SPECIALS

### Catch from the bay / \$420

Cooked in herbs butter, beet flakes, carrot puree, grilled asparagus and hearts of palm, beurre blanc sauce. (200 grs)

 [Click to see the photo.](#)

 VEGETARIAN

 VEGAN







## SWEET SIDE

### “Muliix” / \$230



Royal lemon, filled with lemon curd, cotton candy, and air fritter.

### “Ahuacatl” / \$250



Chocolate crust filled with chocolate mousse, avocado caviar, and avocado and coconut ice cream.

### “Nanishé” / \$240



White chocolate sphere filled with roasted pineapple mousse, pineapple, and habanero gelée, rum cookie, avocado and toasted coconut ice cream.

### “Las milpas” / \$220



“Gordita de nata”, filled with corn, roasted corn foam, and cuitlacoche ice cream.



 [Click to see the photo.](#)

 VEGETARIAN

 VEGAN





## Ice cream

/ \$215



(ask for flavors)

Accompanied with berries, pineapple compote, marshmallows, whipped cream, wafers. (160 grs)

## Classic “Capirotada” / \$190



Brioche bread, stuffed with sweet onion, cotija cheese, tomatoes, plantain, orange sauce, piloncillo ice cream.

## “Capirotada” Tierra Tropical / \$210



Brioche bread, corn liquor, crunchy seeds, plantain, orange foam, lavender ice cream and bacon.



 [Click to see the photo.](#)





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU



← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU







← REGRESAR AL  
MENU

← BACK TO  
MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU



← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU







← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU



← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU







← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU





← REGRESAR AL MENU

← BACK TO MENU