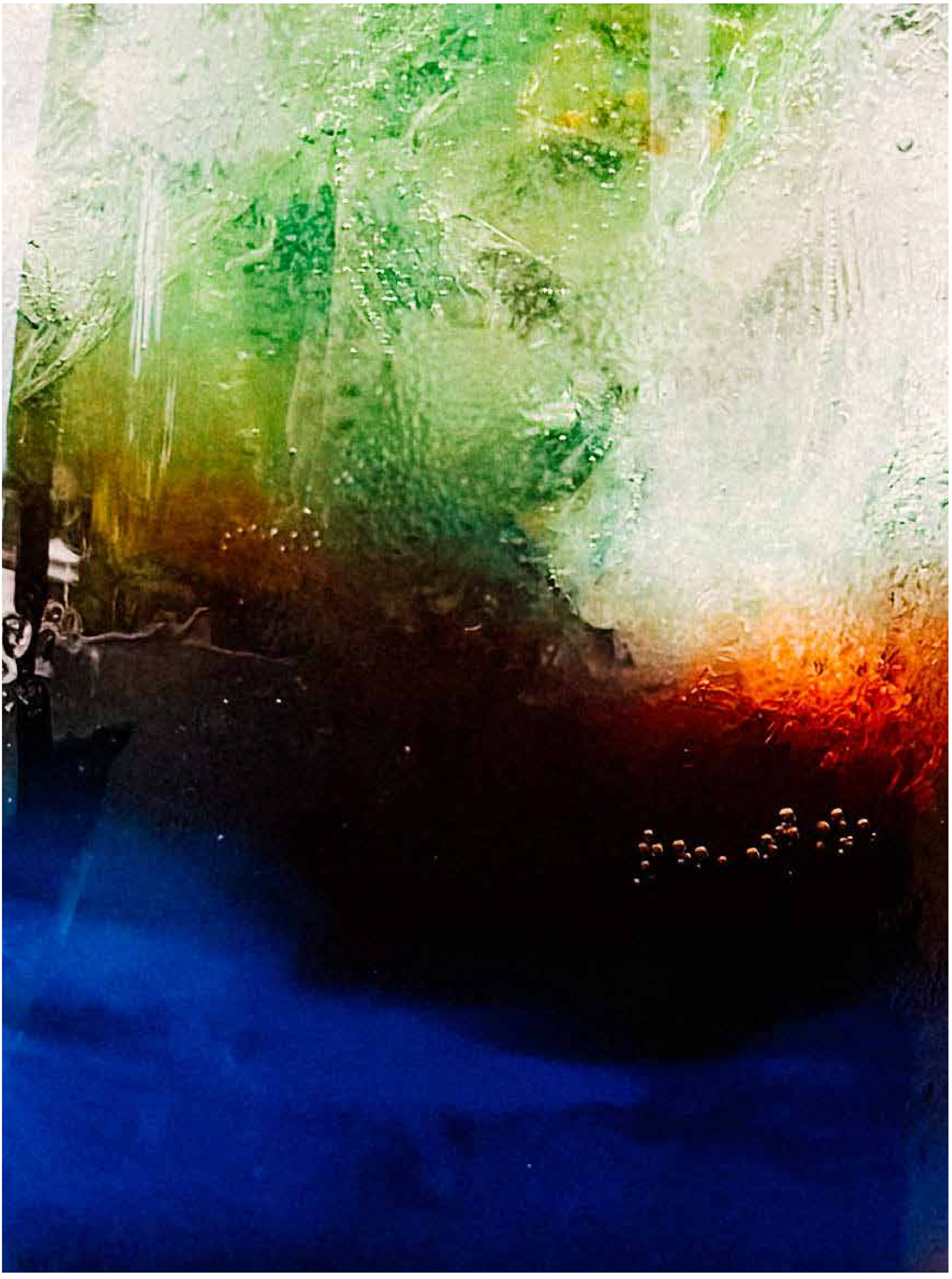


VERDE
AZUL.

Para comer con todos
los sentidos.Descubre nuestro menú.

t

An experience to savor with all your senses.
Discover our menu.

M E N U

POR GUSTAVO ARDILA 2026 BACALAR





VERDE PULPO

Yakitori de jamaica, legumbres, miso,
tocino, uva, apio.

Hibiscus yakitori, vegetables, miso,
bacon, grapes, and celery —

$310.

JAIBA ACEVICHADA

Pulpa de jaiba, leche de tigre,
coco, cilantro, manzana, yuzu.

Crab meat, tiger’s milk, coconut,
cilantro, apple, and yuzu.



PORK BELLY

Cerdo, plátano, cambray, pimienta de szechuan, pepino.

Pork, plantain, spring onion, Sichuan pepper, and cucumber.

$340.

SLOW SUNSET

Res, chimichurri, remolacha, zanahoria, coliflor, tomate.

Beef Ribs, chimichurri, beetroot, carrot, cauliflower, tomato.

$420.





PESCA AL CABRITO

Pesca del día, hogao, ron, arepa,
mango, habaner.o.

Catch of the day, hogao, rum, arepa,
mango, habanero

$290.



BERENJENA DE LA SUERTE

Berenjena, carbón, cacahuate, menta.

Eggplant, charcoal, peanuts, mint.

$220.

LUNA HERMOSA

Tequila, chocolate oscuro, gelato de temporada, miel, chile y queso cabra.

Tequila, dark chocolate, seasonal gelato, honey, chili, and goat cheese.

$220.





FRUTA EN EL FUEGO

Fruta de temporada, yogurt, whisky, brioche, pimienta de szechuan, mantequilla.

Seasonal fruit, yogurt, whisky, brioche, Sichuan pepper, and butter.

$190.



ARRECIFE MUERTO

Ginebra, limon, prosseco, jamaica, curazao.

Gin, lemon, Prosecco, hibiscus,
and curaçao.

$250.

BANANA FUNKY

Banana, mantequilla, whisky.

Banana, butter, whisky.

$270



PETROLEO MARTINI

Carbón, ginebra, VERMOUT

VERDEAZZUL

Crema de coco, curaçao, Midori y tequila

Coconut cream, curaçao, Midori, and tequila.

$260