



DINNER / CENA

Welcome to Los Lirios, our beautiful steak and fish restaurant. Enjoy a memorable dining experience in the Riviera Maya with mouthwatering cuisine and a quiet location near the beach.

Bienvenido a Los Lirios, nuestro hermoso restaurante de carnes y pescado. Disfruta de una experiencia memorable en la Riviera Maya, con increíbles platillos y un ambiente tranquilo cerca de la playa.

Entrees / Entradas



Beef Empanada

Served with olive dressing and Parmesan cheese

Empanada de Res

Servida con aliño de aceitunas y queso parmesano



Choripan

Argentine chorizo, pickle mayonnaise, and table chimichurri

Choripan

Chorizo argentino, mayonesa de pepinillos curtidos y chimichurri de mesa



Serrano Ham Croquettes

Served with aioli

Croquetas de Jamón Serrano

Servidas con alioli



Huitlacoche Croquettes

Served with roasted corn puree

Croquetas de Huitlacoche

Servidas con puré de elote asado

Soups / Sopas



Cream of Potato

Accompanied by croutons

Crema de Poro y Papa

Acompañada de crotones

Onion Soup

Served with a fine herb oil

Sopa de Cebolla

Servida con aceite de hierbas finas



DINNER / CENA

Salads / Ensaladas

Mixed Lettuce Salad

Served with panela cheese with fine herbs, toasted pepita, fresh tomatillos, and dehydrated tomato vinaigrette

Cottage Cheese and Shrimp Salad

Served with mixed greens, shrimp, cottage cheese, cantaloupe, and aurora dressing

Betabel Tartar

Beet and balsamic tartare, caramelized walnut, fresh figs, beet puree, green stalk vinaigrette, and beet croton

Ensalada de Lechugas Mixtas

Servida con queso panela a las hierbas finas, pepita tostada, tomatillos frescos y vinagreta de tomate deshidratado

Ensalada de Camarones y Queso Cottage

Servida con lechugas mixtas, camarones, queso cottage, melón y aderezo aurora

Tartar de Betabel

Tartar de betabel y balsámico, nuez caramelizada, higos frescos, puré de betabel, vinagreta de tallos verdes y crotón de betabel

Main Dish / Plato Fuerte

Grilled Arrachera

Accompanied by roasted potatoes, sour cream, and roasted asparagus

Stuffed Chicken

Stuffed with pumpkin flower and panela cheese. Served with poblano pepper mole and rajas tamale.

Salmon with Beurre Blanc Sauce

Accompanied by three-cheese risotto and mushroom duxelle

Beefsteak

Served with tamarind sauce, sweet potato puree with honey, and bacon served with buttered brussels sprouts

Chile in Vegetarian Nogada

Poblano chili stuffed with soy, almond, pear, apple, topped with almond walnut and tofu

Arrachera a la Parrilla

Acompañada de papas rostizadas, crema agria y espárragos asados

Pollo Relleno

Relleno de flor de calabaza y queso panela. Servido con mole de chile poblano y tamal de rajas.

Salmón con Salsa Beurre Blanc

Acompañado de risotto de tres quesos y duxelle de hongos

Filete de Res

Servido con salsa de tamarindo, puré de camote con miel y tocino acompañado con col de bruselas a la mantequilla

Chile en Nogada Vegetariano

Chile poblano relleno de soya, almendra, pera, manzana, bañado con nogada de almendras y tofu



DINNER / CENA

Dessert / Postres

 	Maracuyá Cheesecake	Cheesecake de Maracuyá
  	Chocolate Sacher	Sacher de Chocolate
  	Walnut Pie	Pay de Nuez
	Vegan Brownie	Brownie Vegano

Allergens / Alérgenos

CONTAINS GLUTEN	CRUSTACEAN	EGGS	FISH	DAIRY	DIOXIDE SULFUR AND SULFATE	FRUTOS CON CÁSCARA
						
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEO	HUEVOS	PESCADO	LÁCTEOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFATO	FRUIT OF SHELL