



DINNER / CENA



For 100% vegan options, see the menu on the last page / Para opciones 100% veganas, ver el menú de la última página

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



Choripan

Argentine chorizo, pickle mayonnaise, and table chimichurri



Serrano Ham Croquettes

Served with aioli

Empanada de Res

Servida con aliño de aceitunas y queso parmesano

Choripan

Chorizo argentino, mayonesa de pepinillos curtidos y chimichurri de mesa

Croquetas de Jamón Serrano

Servidas con alioli

Soups / Sopas



Cream of Potato

Accompanied by croutons

Onion Soup

Served with a fine herb oil

Crema de Poro y Papa

Acompañada de crotones

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

Ensalada de Lechugas Mixtas

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

Cottage Cheese and Shrimp Salad

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

Ensalada de Camarones y Queso Cottage

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

Main Dish / Plato Fuerte

Grilled T-Bone

Accompanied by roasted potatoes, sour cream, and roasted asparagus

T-Bone a la Parrilla

Acompañada de papas rostizadas, crema agria y espárragos asados

Stuffed Chicken

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

Pollo Relleno

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

Salmon with Beurre Blanc Sauce

Accompanied by three-cheese risotto and mushroom duxelle

Salmón con Salsa Beurre Blanc

Acompañado de risotto de tres quesos y duxelle de hongos

Beefsteak

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

Filete de Res

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



DINNER / CENA

Dessert / Postres

- 

Maracuyá Cheesecake

Cheesecake de Maracuyá
- 

Chocolate Sacher

Sacher de Chocolate
- 

Walnut Pie

Pay de Nuez

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



MENÚ VEGANO ESPECIALIDADES VEGAN MENU SPECIALTIES

CROQUETAS DE HUITLACOICHE | HUITLACOICHE CROQUETTES

Servidas con puré de elote asado | Served with roasted corn puree

TARTAR DE BETABEL | BEET TARTARE

Tartar de betabel y balsámico, nuez caramelizada, higos frescos, puré de betabel, vinagreta de tallos verdes y crutón | Beet and balsamic tartare, caramelized walnut, fresh figs, beet puree, green stalk vinaigrette, and beet croton

CHILE EN NOGADA VEGETARIANO | CHILE IN A VEGETARIAN NOGADA

Chile poblano relleno con cebada, almendra, pera y manzana, bañado con nogada de almendras y tofu | Poblano chili stuffed with barley, almonds, pears, and apples. Topped with almonds, walnuts, and tofu

BROWNIE VEGANO | VEGAN BROWNIE