



TABOO
RESTAURANT • BEACH CLUB

THE TABOO EXPERIENCE

Adoptamos la cocina mediterránea como un estilo de vida. Los ingredientes frescos y regionales preparados en forma simple, donde la atención se centra en la pureza, la autenticidad y la reinterpretación de recetas icónicas de la cocina mediterránea y saludable.

Amamos lo artesanal, desde la estricta selección de los mejores ingredientes hasta la creación de los platillos. Nuestro pan hecho a mano, se prepara en el horno de piedra y se termina a la leña, las verduras llegan frescas en la mañana y las salsas caseras se elaboran cada día.

Cada detalle es importante para nosotros, así como el asegurarnos que disfrute una experiencia culinaria trascendente.



SET DE MESA

Mouse de queso feta · pan pita · especias · aceite de oliva · pimienta espelette

ENTRADAS FRÍAS

OSTIONES ROYAL

Limón Siciliano · salsa negra
360g a 380g - 6 pzas -

CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día · pimientos · chile
cilantro · limón 150 g

DEGUSTACIÓN MEDITERRÁNEA

Hummus · queso feta · tzatziki

BURRATA ITALIANA

Arúgula · tomates cherrys de colores ·
glasé de balsámico blanco
- 1 pza - 160 g

TIRADITO HAMACHI

Leche de tigre con jalapeño y pimienta
pepinillo · aceite extra virgen Mánamu
120 g

TÁRTARA DE ATÚN

Aguacate · chile serrano rojo
aderezo de naranja sanguina
pasta filo crujiente. 150 g

TARAMA AHUMADA TRADICIONAL

Roe mousse · tomates deshidratados
hechos en casa polvo de algarrobo
220 g

ALASKAN KING CRAB

- Fría / Caliente -
250 g

CRUDO DE ATÚN ALETA AZUL

Ponzu de mandarina · tarama ajonjolí
· 120 g

CEVICHE DE SALMÓN

Tzatziki de pepino con jalapeño pepino · epazote · cebolla morada naranja · puré de aguacate · 100 g

CARPACCIOS

CARPACCIO DE PESCADO

Finas laminas de pescado · limoneta griega
tomate cherry · chile serrano · pepino
sal negra · aceite de oliva · 120 g

CARPACCIO DE RES

Corazón de alcachofa · trufa fresca · queso
grana padano rallado en la mesa · alioli de
anchoa con perejil · 120 g

TUNA BELLY CON CAVIAR

Wagyu jus ahumado
sal ahumada · 120 g

ENTRADAS CALIENTES

BROCHETA DE RES

Carne finamente picada y sazonada con
un mix de especias · yogurt griego
chile serrano · arúgula · tomate cherry aguacate
· 250 g

ALBÓNDIGAS GRIEGAS

A la leña · de res · yogurt con menta
360 g

CROQUETAS DE QUESO

Rellenas de queso gruyère · nuez moscada
servida con compota de tomate
260 g · 4 pzas

DOLMADES ASADOS LENTAMENTE

Hojas de parra rellenas de costilla lentamente
horneada · yogurt con hierbas aromáticas arroz
Acquerello · piñones · 200 g

MEJILLONES

Mejillones Omega verde al sartén
vino blanco · limón siciliano · perejil
500 g

PULPO

Marinado con Shermulla · hummus de lenteja
ensaladilla de jalapeño con cebolla
300 g

TACOS DE SALMÓN

Alioli de pepino y habanero · cebolla tomate
cherry · 180 g

CAMARONES

Camarones U-10 al sartén · quínoa roja
salsa agridulce · yogurt griego
300 g · 6 pzas

OSTIONES

Holandesa de Ají amarillo y mantequilla
avellanada · limón verde
180 - 190 g · 3 pzas

ELOTES ROSTIZADOS

Salsa de yogurt con jalapeño · mantequilla
con especias · 300g

BERENJENA AHUMADA

Emulsión de miso blanco · nueces
caramelizadas · 250g

CREMA DE HONGOS

Hongos secos al sol · ajonjolí dulce · chíá
aceite de trufa · 350 g



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

ENSALADAS

TABOO

Espinaca baby · pimientos del piquillo · espárragos
mousse de queso feta · zanahoria baby al grill ajonjolí
tostado · reducción de balsámico 250 g

TOSCANA

Lajas de Grana Padano · lechuga · tomate cherry
pepino · aguacate pimientos · gajos de naranja
col blanca y morada · cremoso de balsámico 200 g

GRIEGA

Tomate · pepino · queso feta · mix de aceitunas cebolla
· aceite de oliva 400 g

KULTURA

Tomates cherry · queso de cabra hecho en casa · aceite de tomillo
hojas de alcaparra · preparada en la mesa · 390g

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN NÓRDICO

A la leña · flambeado con anís Ouzo
220 g

CAMARONES DEL MEDITERRÁNEO

A la leña · aceite de oliva · U-10
- 7 pzas - 360 g

PULPO COLOSAL SECADO AL SOL

A las brasas · puré de chícharos pimienta
morrón · aceite de oliva · aceite de
peperoncino 300 g

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA

Mantequilla de hierbas · mantequilla
clarificada · limón tatemedo
1 a 1.2 kg

CAMARÓN EN SALSA PICANTE

Bisque de crustáceos · hojuelas picantes
limón eureka · jengibre · ajo tostado
crostini de pan artesanal
U-10 - 6 pzas - 300 g

SEABASS ROSTIZADO

Pesca del día · compota de tomate
aceitunas · menta limón eureka
de 800 g a 1 kg

PARA COMPARTIR

PESCA DEL DÍA

Pescado entero fresco · papas cambray
800 g

PESCADO A LA SAL

Filete pesca del día · horneado en costra
de sal de mar · flambeado en la mesa 650 g

PASTAS

LINGUINI CON MEJILLONES

Salsa verde · Mantequilla de chile
Mejillones al vino blanco
550 g

RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

Relleno de ricotta y espinaca · salsa
de queso Grana Padano 400 g

ESPAGUETI CON MARISCOS

Salsa pomodoro picante · queso parmesano
almejas calamar · camarón · mejillón
500 g

ORZO DE CAMARÓN

Bisque de camarón anizado
Camarones flameados · 450g

RIGATONI ALLA VODKA

Salsa pomodoro picante · vodka · crema
albahaca · 450g

CACCIO E PEPE DE PASTA NEGRA

Tartara de atún aleta azul con ajonjolí
Pasta negra con tinta de calamar
400g

ESPAGUETI CON ALBÓNDIGA GIGANTE

Salsa pomodoro · queso ricota · pesto · albondigón
estofado 300 g

PASTITSIO DESCONSTRUIDO

Pasta paccheri · ragú de costilla lentamente horneada
vinagre balsámico · crema de queso gruyere y parmesano
trufa fresca · 400g



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

STEAKS & MORE

USDA PRIME

Alimentada de granos por 120 días . libre de hormonas . textura suave y alta calidad

TENDERLOIN
280 g

NEW YORK
400 g

RIB EYE
400 g

HAMBURGUESA DE RES
USDA prime . queso Gruyère
aioli de serrano 280 g

HAMBURGUESA DE CORDERO
Cordero de Nueva Zelanda
yogurt griego . hummus 280 g

**RACK DE CORDERO
DE NUEVA ZELANDA**
A la leña . jalea de menta . aceite de oliva
450 g

FIRE EXPERIENCE

Table side

KOBE INFERNO
Kobe Tajima Beef . flameado en la mesa con
Mezcal . 200g

LUCIFER TOMAHAWK ON FIRE
Australia . flameado en la mesa
(1.9 - 2 kg)

SIDES

**ESPÁRRAGOS
GIGANTES ORGÁNICOS**
A la leña . aceite de oliva 300 g

PURÉ DE PAPA CASERO
Mantequilla . pimienta
300 g

**PAPAS CAMBRAY
A LAS FINAS HIERBAS**
Aceite de oliva . sal maldón 250 g

PAPAS A LA FRANCESA
Paprika . queso parmesano
250 g

VEGETALES ORGÁNICOS
A la leña . aceite de oliva
600 g

CAMOTE AL JOSPER
Gratinado con mantequilla de miso . miel de
abeja . Parmesano . 300 g



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).