B

ENTRADAS

FOIE GRAS 495
Pistaches, culis de higos & mermelada de la casa

CAMARÓN PIRI-PIRI 495
Camarones marinados con ajo, olivo & chile piri-piri (250 gr)

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 595
Tabla de jamón ibérico de bellota (50 gr.)

ENSALADA DE HIGOS CON BURRATA 315
Queso burrata con higos frescos, jamón serrano,
aceite de olivo & reducción de balsámico

CARPACCIO DE RES 285
Aceite de trufa negra, arúgula, pistaches, grana padano

TACOS DE RABO DE BOI 275
Tacos de rabo de toro braseado al estilo portugués
con cebolla roja caramelizada (3 pzs.)

MIXTO DE CROQUETAS 289
Dos croquetas de camarón, dos de bacalao y dos de res

MEJILLONES EN VINO BLANCO 275
Sauté de mejillones con cebolla, tomillo, perejil y vino blanco

ALMEJAS A LA PORTUGUESA 295
Sauté de almejas con aceite de olivo, cebolla, tomate,
chorizo, perejil & chile piri-piri

CROQUETAS 175
Res | Camarón | Bacalao (3 pzs.)

SOPA DE CEBOLLA 235
Sopa de cebolla con sombrero de hojaldre

ENSALADA BELMONTE 275
Lechugas, arúgula, queso de cabra, pera estofada,
nueces, tocino & vinagreta de la casa

TORTA AHOGADA PORTUGUESA (FRANCESINHA) 285
Filete de res con pan brioche, chorizo, jamón, queso gratinado
en salsa de cerveza y oporto (huevo estrellado opcional +20)

FUERTES

USDA PRIME

BIFE BELMONTE 695 | 1295
Filete mignon con salsa de setas & crema de trufas
acompañado de puré de papas
5 oz | 10 oz

CHATEAUBRIAND 645 | 1245
Lomo de res a las brasas, acompañado de papas a la francesa
& salsa bernaise
5 oz | 10 oz

LECHÓN 795
Terrina de lechón en su jugo (cocido durante 24 hs)
acompañada de puré de papas

POLLO PIRI-PIRI 345
Pierna y muslo de pollo a las brasas marinado con hierbas finas
& chile piri-piri, acompañado de ensalada o papas a la francesa

BACON CHEESEBURGUER 300
200 gramos de carne Black Angus certificada, tocino ahumado,
queso cheddar, cebolla & pepinillos

ARROCES

ARROZ DE PATO 345
Pato confitado desmenuzado con tocino, chorizo & cerveza

ARROZ DE MARISCOS 345
Arroz caldoso con camarones, almejas, pulpo, mejillones, perejil & sal de mar

ARROZ DE MARISCOS CON LANGOSTA PM

ARROZ DE PULPO 345

LINGUINI
Tomate, alcaparras, aceitunas verdes, albahaca & salsa de crustáceos
Camarón | Langosta
395 | PM

CAZUELA DE BACALAO 345
Bacalao con puré de papa, crema & crosta de parmesano

RÓBALO A LA SAL PM
Róbalo acompañado de papas al horno & vegetales al vapor
(producto de temporada - cocción de 30 min)

SALMÓN AL GRILL 385
Salmón con crema agria & cebollín fresco,
acompañado de papas rostizadas al ajo & romero

PULPO A LAS BRASAS 425
Pulpo marinado en ajo & olivo, terminado al horno,
acompañado de papas cambray & sal de mar

LANGOSTA PM
Cola de langosta caribeña a la mantequilla,
acompañada de ensalada o papas a la francesa

MAR & TIERRA PM
Cola de langosta caribeña & filete mignon a la parrilla
acompañado de puré de papas o ensalada (10 oz)

PM - Precio Mercado

PARA ACOMPAÑAR

Papas a la francesa	125
Puré de papas	125
Papas rostizadas al ajo & romero	100
Verduras a la brasa	150
Hongos salteados	225
Espárragos al grill	150
Ensalada verde	100
Aceitunas temperadas	90
Canasta de pan & mantequilla de hierbas	65

POSTRES

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS 175

MILHOJAS DE VAINILLA & CARAMELO SALADO 175

SUSPIRO DE CHOCOLATE 175
Merengue italiano con capas de mousse de chocolate

GELADO DE BABA DE CAMELO 170
Helado de caramelo con palomitas caramelizadas

PASTEL DE NATA 130
Pastelito de hojaldre, relleno de crema custarda (2 pzs)

PLATO DE QUESOS 295
Selección de quesos nacionales e importados

MARTINI POSTRERO 175
Baileys, Sambuca, Beirao & crema de vainilla

BY GEORGE
www.grupobygeorge.com

Oh lala!
International Cuisine by George

International & Mediterranean

Calle 14 Bis entre 10 Av. & 15 Av.
Playa del Carmen . Quintana Roo

Reservas: (984) 127-4844
Instagram: @ohlala_pdc

YUM YUM
BY GEORGE

Thai & Indian

UNO:10 Av. Norte & Calle 6
Reservas: (984)163-6411

DOS: 10 Av. & Calle 34
Reservas: (984)147-9075
Playa del Carmen . Quintana Roo

Instagram: @yumyum_pdc

Belmonte
INTERNATIONAL CUISINE BY GEORGE

Portuguese & International

Av.10 entre calle 4 & calle 6
Playa del Carmen . Quintana Roo

Reservas: (984)148-2074
Instagram: @belmontepdc

STARTERS

FOIE GRAS 495
Pistachios, fig coulis & house marmalade

PORTUGUESE GARLIC PRAWNS 495
Grilled prawns with garlic, olive oil & piri-piri sauce (9 onz)

IBÉRICO HAM PLATE 595
Plank of cured iberico ham (2 onz)

FIG SALAD WITH BURRATA 315
Burrata cheese with fresh figs, serrano ham,
olive oil & balsamic reduction

BEEF LOIN CARPACCIO 285
Truffle oil, arugula, pistachio nuts & grana padano

TACOS DE RABO DE BOI 275
Portuguese style braissed oxtail beef tacos
with caramelized red onions (3 pc.)

CROQUETTE MIX 289
Two shrimp, two cod & two beef croquettes

MUSSELS IN WHITE WINE 275
Braised mussel sauté with onions, thyme, parsley & white wine

PORTUGUESE CLAMS 295
Braised clams sauté with olive oil, onion, chorizo,
cherry tomatoes, parsley & chili piri-piri

CROQUETTES 175
Beef | Shrimp | Cod (3 pc.)

ONION SOUP 235
Onion soup with puff pastry

BELMONTE SALAD 275
Lettuce, arugula, goat cheese, poached pear,
nuts, bacon & house vinaigrette

FRANCESINHA 285
Steak sandwich with beef, chorizo & ham covered with melted cheese in
a mild hot tomato sauce (fried egg optional +20)

MAIN COURSE

USDA PRIME

FILLET BELMONTE 695 | 1295
Fillet mignon with mushroom & truffle cream sauce
served with mashed potatoes
5 oz | 10 oz

CHATEAUBRIAND 645 | 1245
Grilled beef tenderloin, served with french fries
& bernaise sauce
5 oz | 10 oz

SUCKLING PIG TERRINE 795
Suckling pig terrine (slowly cooked for 24 hours)
accompanied by mashed potatoes

PIRI-PIRI CHICKEN 345
Grilled chicken leg and thigh marinated with fine herbs
& piri-piri chili, served with salad or french fries

BACON CHEESEBURGUER 300
7 oz Certified Black Angus beef, smoked bacon,
sharp cheddar cheese, onion & pickles

RICE

DUCK RICE 345
Shredded duck confit with bacon, chorizo & beer

PORTUGUESE SEAFOOD RICE 345
Rice with shrimp, clams, octopus, mussels, parsley & sea salt

PORTUGUESE SEAFOOD RICE WITH LOBSTER MP

OCTOPUS RICE 345

LINGUINI
Tomato, capers, olives, basil & crustacean sauce
Shrimp | Lobster
395 | PM

CODFISH CASSEROLE 345
Portguese salted cod with mashed potatoes, cream & parmesan crust

SALT-CRUSTED SEA BASS MP
Sea bass with baked potatoes & steamed vegetables
(seasonal product - cooking time 30 min)

GRILLED SALMON 385
Salmon with sour cream & fresh chives,
served with garlic roasted potatoes

GRILLED OCTOPUS 425
Octopus marinated in garlic & olive, finished in the oven,
served with cambray potatoes & sea salt

LOBSTER MP
Caribbean lobster tail with butter & garlic,
accompanied by salad or french fries

SURF & TURF MP
Caribbean lobster tail & grilled filet mignon
served with mashed potatoes or salad (10 oz)

MP - Market Price

ON THE SIDE

French fries	125
Mashed potatoes	125
Garlic roasted potatoes with rosemary	100
Grilled veggies	150
Sautéed mushrooms	150
Grilled asparagus	150
Green salad	100
Marinated olives	90
Bread basket & herb butter	65

DESSERTS

MIXED BERRIES PAVLOVA 175

VANILLA PUFF PASTRY & SALTED CARAMEL 175

ITALIEN MERENGUE CHOCOLATE CAKE 175
Italian meringue with chocolate mousse layers

PORTUGUESE CARAMEL GELATTO 170
Caramel ice cream with caramelized popcorn

PORTUGUESE CUSTARD TARTS 130
Puff pastry with custard cream filling (2 pcs)

CHEESE ASSORTMENT 295
Selection of local and imported cheeses

DESSERT MARTINI 175
Baileys, Sambuca, Beirao & Vanilla cream

BY GEORGE
www.grupobygeorge.com

Oh lala!
International Cuisine by George

International & Mediterranean

14 Bis Street between10 Av. & 15 Av.
Playa del Carmen . Quintana Roo

Reservations: (984) 127-4844
Instagram: @ohlala_pdc

YUM YUM
BY GEORGE

Thai & Indian

UNO:10 Av. Norte & Calle 6
Reservations: (984)163-6411

DOS: 10 Av. & Calle 34
Reservations: (984)147-9075
Playa del Carmen . Quintana Roo

Instagram: @yumyum_pdc

Belmonte
INTERNATIONAL CUISINE BY GEORGE

Portuguese & International

Av.10 between 4 & 6
Playa del Carmen . Quintana Roo

Reservations:(984)148-2074
Instagram: @belmontepdc