

desserts

Crème brûlée lait de coco & citron vert | 12€

Milk coconut & lime crème brûlée

Mousse au chocolat, huile d'olive & gros sel | 12€

Chocolate mousse, olive oil, sea salt

Panna cotta, chocolat blanc & dulce de leche | 12€

Panna cotta, white chocolate & dulce de leche

Tarte aux fruits (selon arrivage) | 13€

Fruits tartelet (subject to availability)

Assiette de fruits exotiques | 16€

Exotic fruits plate

Glaces artisanales : menthe-chocolat, citron vert, melon, vanille, chocolat, fraise | 6€ (2 boules / 2 scoops)

Artisanal ice creams : mint-chocolate, lime, melon, vanilla, chocolate, strawberry

Café gourmand | 11€

Coffee with assorted mini sweets

menú para niños

Jusqu'à 12 ans - Up to 12 years old | 14€

Jus ou sirop à l'eau | Juice or flavored syrup

+

Plat au choix :

Poulet rôti OU poisson grillé OU rigatoni au beurre

Roast chicken OR grilled fish OR Rigatoni with butter

+

Accompagnement au choix :

Légumes du soleil OU Frites mixtes OU Salade verte OU Rigatoni au beurre

Seasonal vegetables OR Mixed French fries OR Salad OR Rigatoni with butter

+

Dessert au choix :

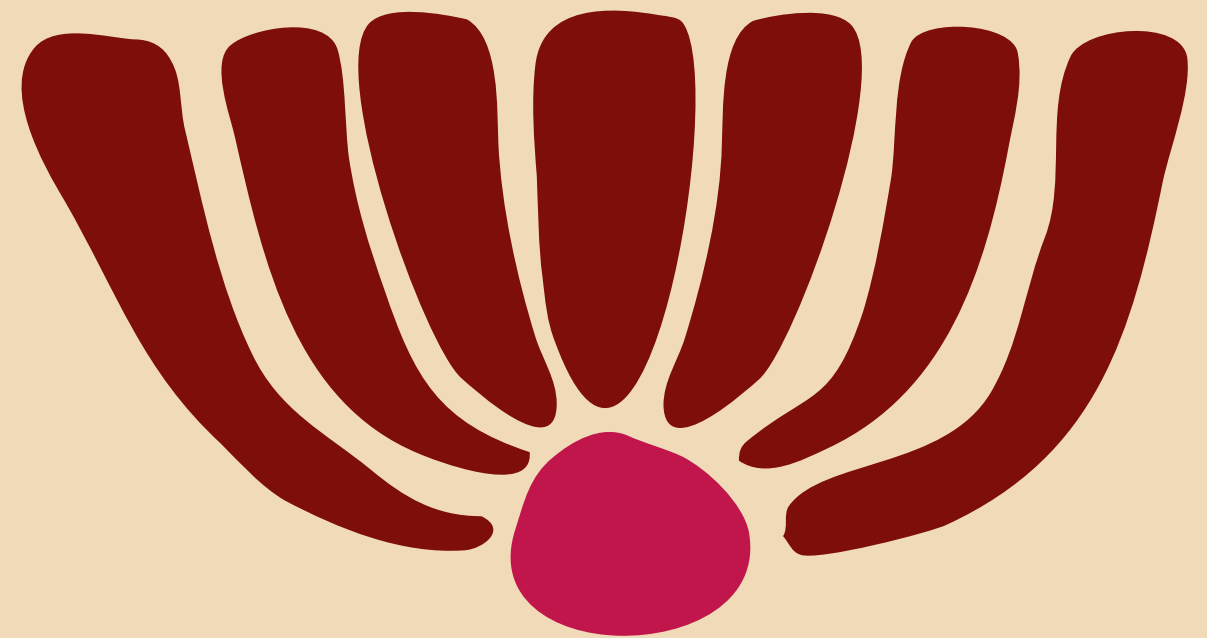
2 Boules de glace OU Mousse au chocolat

2 Scoops of ice cream OR Chocolate mousse

IHG Kids Eat For Free - Clients hôtel uniquement.
Conditions de l'offre auprès de la Direction.





PLAYAMESA




Ici, on vit au rythme de la Méditerranée et on cultive le goût du partage. Un concept unique où l'énergie vibrante et festive de l'Amérique latine se mêle harmonieusement à la douceur azurienne. Plongez dans une ambiance colorée et lumineuse, où chaque détail a été pensé comme un lieu de convivialité et de festivité.



Playamesa para todos — 39€ / personne (4 personnes)
Sélection de nos plats signature : entrées + plats + desserts
à partager.
(plats en rouge inclus)

entrées

  **Guacamole maison, chips tortillas, jalapeños, maïs frais, citron vert, Playamesa mix (épices maison du Chef) | 12€**
Homemade guacamole, tortilla chips, jalapeños, fresh corn, lime, Playamesa mix (Chef's house spices)

Carne empanadas : bœuf, fromage Oaxaca, persil, poivrons & sauce tomate fumée | 14€
Beef empanadas: beef, Oaxaca cheese, parsley, bell peppers & smoked tomato sauce

 **Tacos aux crevettes : crevettes grillées, sauce chipotle, poivrons, jalapeños, salsa de mangue, citron vert, coriandre | 16€**
Shrimp tacos: grilled shrimp, chipotle sauce, bell peppers, jalapeños, mango salsa, lime & cilantro

  **Tacos au cactus, nopales grillés, sauce chipotle, poivrons, jalapeños, salsa de mangue, citron vert, coriandre | 14€**
Cactus tacos, grilled nopales, chipotle sauce, bell peppers, jalapeños, mango salsa, lime & cilantro


Tiradito de lieu jaune, sauce mangue-coriandre, maïs péruvien soufflé, pickles d'oignon rouge, radis, piment d'Espelette, citron vert | 22€
Pollack tiradito with mango-cilantro sauce, puffed Peruvian corn, pickled red onions, radish, Espelette pepper & lime


Fritures de calamars, oignons rouges, jalapeños, sauce aioli au chipotle & cerfeuil | 19€
Fritto misto, onions, peppers, jalapeños, chipotle aioli sauce, fried calamari, red onions, jalapeños, chipotle aioli & chervil

Fritto del pollo, sauce teriyaki-chipotle, persil | 14€
Fried chicken : teriyaki-chipotle sauce & parsley

Assiette de melon, espuma de chorizo, coppa de Serrano, vierge de melon | 17€
Melon plate, chorizo espuma, Serrano coppa, melon "vierge" salsa

salades

 **Salade César, poulet grillé, salade romaine, tomates, croûtons de maïs, œuf dur, guanciale, parmesan, sauce César | 26€**
Caesar salad, grilled chicken, romaine lettuce, tomatoes, corn croutons, hard-boiled egg, guanciale, parmesan & Caesar dressing

 **Salade Playamesa : mâche & romaine, concombre, radis, tomates cerises, cébette, grenade, poulpe rôti, feta, sauce grenade-concombre à la menthe, persil & poudre d'olives noires | 26€**
Playamesa salad : lamb's lettuce & romaine, cucumber, radish, cherry tomatoes, spring onion, pomegranate, roasted octopus, feta cheese, and a pomegranate-cucumber dressing with mint, parsley & black olives powder

Salade de tomates tricolores, pastèque, patate douce rôtie, épices tajine, noix du Périgord, burrata 200g | 26€
Tri-color tomatoes salad, watermelon, roasted sweet potato, tajine spices, Périgord walnuts & burrata (200 g)

Poké de saison, riz vinaigré, lieu jaune, poivrons tricolores, patate douce rôtie, avocat tranché, maïs péruvien croquant, salsa de mangue | 26€
Seasonal poke bowl: vinegared rice, pollack, tricolor bell peppers, roasted sweet potato, sliced avocado, crunchy Peruvian corn & mango salsa

 Plats sans gluten - Gluten - free dishes

 Plats végétariens - Vegetarian dishes

Prix nets, service compris. Liste des allergènes sur demande. Origine de la viande: France & UE.
Net prices, service included. Allergens list on request. Meat Origin: France & EU.

pâtes


 **Risotto au safran : riz Arborio, poivrons piquillos, maïs grillé aux épices Playamesa, parmesan Grana Padano, courgettes jaunes grillées, tomates confites, safran | 24€**
Saffron risotto: Arborio rice, piquillo peppers, Playamesa-spiced grilled corn, Grana Padano parmesan, grilled yellow zucchini, confit tomatoes & saffron

Linguine au poulpe, sauce pesto al Pastor, poulpe grillé, basilic, parmesan Grana Padano, ail, noix du Périgord, sauce piment guajillo achite & ananas | 28€
Linguine with octopus, al Pastor pesto sauce, grilled octopus, basil, Grana Padano parmesan, garlic, Périgord walnuts, guajillo chili, achote & pineapple sauce

Rigatoni al Ragù, sauce tomate jaune, effiloché de porc, tomates cerises jaunes et rouges confites | 28€
Rigatoni al ragù: pulled pork, yellow tomato sauce, confit yellow and red cherry tomatoes

côté terre

Croque Bikini, pain brioché, jambon cuit & porc effiloché, pickles maison, moutarde au miel, fromage edam, frites mixtes | 26€
Croque Bikini, brioche bread, ham & pulled pork, homemade pickles, honey mustard, edam cheese, mixed French fries

 **Tartare de bœuf, os à moelle rôti, persil, échalotes, piment fumé, frites mixtes | 26€**
Beef tartare, roasted bone marrow, parsley, shallots, smoked chili, mixed French fries


Playamesa burger, pain au paprika, steak haché 125g, pickles maison, tomate, sucrine, cheddar fumé, sauce secrète, frites mixtes | 26€ (extra cheddar +2€, extra steak +4€)
Playamesa cheeseburger: paprika brioche bun, 125g beef patty, homemade pickles, tomato, gem lettuce, smoked cheddar, secret sauce & mixed French fries


 **Faux filet 250g, chimichurri, frites mixtes | 36€**
Striploin steak 250g, chimichurri sauce, mixed French fries


côté mer

Hot-Dog au poulpe, ketchup de poivrons maison, guacamole, oignons frits, frites mixtes | 25€
Octopus Hot-Dog, homemade peppers ketchup, guacamole, fried onions, mixed French fries

 **Filet de loup de mer grillé « al pastor », sauce tomate fumée, pommes de terre rôties, sucrine, citron | 27€**
Grilled "al pastor" sea bass fillet, smoked tomato sauce, roasted potatoes, gem lettuce, lemon

 **Pavé de Maigre, ancho chili, légumes du soleil, mole poblano, poudre d'olives noires | 29€**
Meagre fillet: ancho chili, summer vegetables, mole poblano & black olives powder

 **Tataki de thon grillé au sésame, salsa mangue, purée de maïs rôti | 33€**
Grilled sesame tuna tataki: mango salsa & roasted corn purée

 **Pêche du jour, légumes du soleil mole poblano ou pommes de terre safranées, beurre blanc à l'échalote | Prix sur demande**
Catch of the day, summer vegetables, mole poblano or saffron potatoes, shallot beurre blanc

pour encore plus de plaisir...

 **Frites mixtes de pommes de terre et patates douces, aioli aux herbes « aji verde » | 8€**
Mixed French fries of potatoes and sweet potatoes, "aji verde" herb aioli

 **Légumes du soleil | 8€**
Seasonal vegetables

 **Salade verte, vinaigrette grenade, concombre, menthe | 8€**
Salad, pomegranate, mint-cucumber, dressing

 **Purée de Maïs rôti | 9€**
Mashed roasted corn

 **Pommes de terre bravas | 9€**
Bravas potatoes